



Måltidsförslagen gäller under förutsättning att M/S Kind chartras.

Kostnaden för charter av fartyg samt måltidsdryck tillkommer utöver angivna priser.

Måltidsförslagen förutsätter att ett alternativ väljes. Buffé minimum 20 personer.

Vi ordnar naturligtvis eventuella individuella avvikelser eller intolleranser vid behov.

Max antal sittande gäster M/S "Kind" 70 personer.

Vi ordnar gärna musikunderhållning, pris från 4.500:- exkl. moms

Trerätters meny

Alt. 1

Silltårta på kavringsbotten serverad med rödlök
M/S Kinds skinkschnitzel med rostad potatis
skysås och gröna ärtor.

Äpplekaka med hemlagad vaniljsås

Alt. 2

Gravlaxtoast med skeppets gravade lax
och hovmästarsås med dill

Klassisk skärgårdsbiff utskuren biff med mjuk-
stekt lök, skysås och ugnstekt potatis

Vaniljpanacotta med syltade skuggmoreller
och färsk mynta.

Alt. 3

Örtmarinerad rostbiff av kalvytterfilé
med pepparrotskräm och rödbetsgroddar.

Laxwallenbergare med vitvinssås, fänkål, salt-
kokad potatis och ljummen sparrissallad

Kinds maffiga choklادتårta med
färska bär och lättvispad grädde.

Alt. 4

Toast Trygg av rökig skinka,
äpple, pepparrot, picklad rödlök

Ört och smörbakad torskrygg med skeppets
skarpsås, saltkokad potatis
och ljummen tomatsallad.

Dessertpaj med limoncello
serverad med färska bär

Pris: 495:- p.p. (441:93 exkl. moms)

Buffé

Sill och grill

Ett alternativ som passar de flesta smakinriktningar. Ombord serveras en buffé som börjar med S.O.S och därefter fortsätter med småvarmt bestående av lite olika marinerade och grillade detaljer som serveras med tillbehör, potatis- och vegetariska rätter, såser m.m. ostfat, hårt och mjukt bröd.

Pris: 465:- p.p. (415:15 exkl. moms)

Smörgåsbord

Enbärsgravad lax, honungssötad senapssås, varmrökt lax, pepparrotsgärde, inlagd strömming, dill och kaviargravad strömming, örtmayo, inlagd sill, köttpaté, lingonmarmelad, rimmad kycklingfilé-apelsinvinegrätt, klar potatissallad, vit potatissallad, vegetariska rätter, skärgårdspanna, strömmingslåda, hembakat bröd, knäckebröd, stark ost, fruktfat

Pris: 495:- p.p. (441:94 exkl. moms)

Sensommar

Som namnet antyder ett härligt tema som passar under sensommaren. Hemkokade kräftor från Vättern serveras på en buffé som bl.a består av: kräftor, gravad lax, varmrökt lax, vattenmelonsallad, hovmästarsås, smör, bröd, olika sallader etc. Småvarmt bl.a bestående av Janssons frestelse, hemlagade köttbullar, potatis, omelette. Som avslut tre sorters ost samt syrliga bär och frukter.

Pris: 595:- p.p. (531:21) exkl. moms)