

MENYER 2023

RIDDAR-
HOLMEN,
RIDDARFJÄRDEN,
BLIDÖSUND

Fasta menyer

Önskar du välja olika rätter, se 3-rättersmenyerna

Ångbåtsmenyn

Fartygets sill- och strömmingsinläggningar med
Västerbottensost och spisknäcke

Ångbåtsbiff - serveras enligt tradition med stekt lök och potatis

Säsongens färska bär med vispgrädde

570 kr/p (638 kr/p)

Kaptensmiddag

Fyra kanapéer (kökets val) – till mingel på bryggdäck

Halstrad pilgrimsmussla med ärtpuré, picklad fänkål, apelsindressing

Pepparstekt Tournedos, Hasselbackspotatis, madeirasås, baconfrästa smålökar

Cheesecake i glas med limemarinerade jordgubbar

900 kr/p (1008 kr/p)

Veganmeny

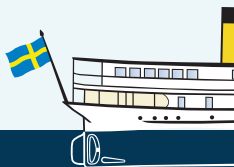
Jungfrusallad med färska örter, vegansk fetaost, saltbakade betor,
picklad rödlök, potatischips

Portobellosvamp, tomatkonfit med oliver och kapris, sockerärter, vitlöksrostad
mandelpotatis

Bountybitar med blåbärsvisp och kanderade mandlar

560 kr/p (627 kr/p)

(inkl moms)



MENYER 2023

RIDDAR-
HOLMEN,
RIDDARFJÄRDEN,
BLIDÖSUND

3-rättersmenyer som du kombinerar själv.
Huvudrätten styr menypriset.

Förrätter

Toast Skagen med forellrom

Blomkålscreme med rostad paprika, grön sparris
och chips av Spickeskinka

Edamamercrostini med ugnsbakade cocktailtomater,
citron och basilika

Huvudrätter

Timjan och vitlöksstekt majsckyckling,
rostade jordärtskockor, potatispuré, portvinssky

590 kr (661 kr)

Halstrad röding med brässerad purjolök, sparris,
bakad mandelpotatis, Champagnesås

650 kr (728 kr)

Torskrygg med brynt smör, räkor och pepparrot,
dillkokt färskpotatis

695 kr (778 kr)

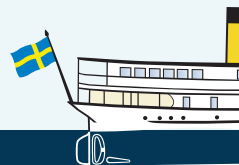
(inkl moms)

Dessерter

Hasselnötsmascarpone med jordgubbar, Savoiardikex och karamellsås

Salt kolapannacotta med vaniljgrädd, rostad mandel, blåbär

Mjölkchokladmousse med färska bär och crisp



MENYER 2023

RIDDAR-
HOLMEN,
RIDDARFJÄRDEN,
BLIDÖSUND

Tillägg till meny

Bröd och smör
15 kr/p (17 kr/p)

En bit svensk utvald gårdsost med Solmarka knäckebröd
80 kr/p (90 kr/p)
(inkl moms)

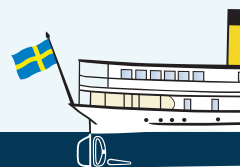
Er valda meny eller buffé gäller för hela sällskapet.

Vänligen meddela oss om eventuella allergier senast sju arbetsdagar innan ert event.

Vi reserverar oss för eventuella prisändringar.



Vi strävar efter att våra råvaror med fisk- och skaldjur är fiskade på ett hållbart sätt, (MSC-märkt) och att vi i möjligaste mån använder ekologiska, närproducerade och säsongsbetonade råvaror i våra rätter.



Blidösundsbolaget