

VAXHOLMS KASTELL



- SKÄRGÅRDSBUFFÉ -

SILLAR / *Herring*

Havtornssill
Kastellets sill
Senapssill
Matjessilltårta

*Sea Buckthorn Herring
Kastellet's Herring
Mustard Herring
Matjes Herring Cake*



LAX & RÖDING / *Salmon & trout*

Varmrökt lax
Gravad lax med tre sorters peppar
Lättgravad halstrad röding

*Hot Smoked Salmon
Cured salmon with three types of pepper
Lightly cured and seared arctic char*

RÄKOR, ÄGG & ROM / *Shrimps, eggs & roe*



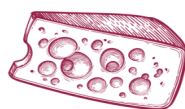
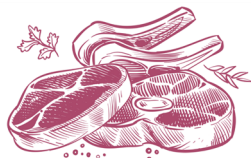
Skagen på kavring
Ägghalvor med majonnäs och sikrom
Räkor

*Skagen - Mix of shrimp, mayonnaise and dill on rye bread
Egg halves with mayonnaise and whitefish roe
Shrimps*

KÖTT / *Meat*

Kycklingfilé
Rostbiff

*Chicken fillet
Roast Beef*



TILLBEHÖR / *Sides*

Västerbottenspaj
Dillkokt färskpotatis
Primörsallad
Skärgårdslimpa & knäckebröd
Prästost & smör
Hovmästarsås & dillaioli

*Västerbotten cheese pie
Dill cooked new potatoes
Spring vegetable salad
Archipelago loaf & crispbread
Cheese & butter
Mustard sauce & dill aioli*

DESSERTER / *Desserts*



Citroncheesecake med färska bär
Lemon cheesecake with fresh berries

Pris/Price: SEK 758 ex moms/VAT not incl. SEK 849 inkl moms /VAT incl.

Menyn avnjuts på Badholmen (30-130 personer) och i restaurang Pansarbatteriet på Kastellet (40-160 personer). Eventuella kostavvikelser meddelas senast 14 dagar innan arrangemangsdagen. Med reservation för eventuella ändringar.

The menu is enjoyed at Badholmen (30-130 people) and in the restaurant Pansarbatteriet at Kastellet (40-160 people). Any dietary deviations must be communicated no later than 14 days before the event date. Subject to possible changes.