

# Gruppmeny

15.9.2011 – 29.02.2012

för Viking XPRS och Rosella

Våra grupp- och konferenssäljare ger gärna tilläggsinformation vid behov. Gruppmenyerna är avsedda för grupper om minst 10 personer samt gemensamt menyval. Vid grupper över 100 personer bör fartygets restaurangchef kontaktas via Viking Line. Kontakta fartygets hovmästare för kontroll av bordsreservation.



## Förrätter

- 1 Anjovisgravad lax med jordärtskockscrème, svartbrödsrostini och dillolja
- 2 Oxfilécarpaccio med sesamfrösmaksatt tonfisktatar, rättika och citron-chiliolja (G, L)
- 3 Crème Ninon – champagnesmaksatt grön ärtpurésoppa med sjögräskaviartoppad tomattatar (G,V)

## Varmrätter

- 1 Ugnsbakad norsk fjällöring med gräddkokta kantareller och räkor, serverat med rotsakspytt (G)
- 2 Fläskfilé med potatisgratängkaka och chipotlechilismaksatt bearnaisesås (G)
- 3 Vildandbröst med persiljestekt svartrot, granskottssirap, lapskojs och svartvinbärssås (G)
- 4 Karljohansvampsrisotto med pankopanerad zucchini och rostad paprikasås (L,V)

## Efterrätter

- 1 Tre utvalda ostar med tillbehör (G, LL)
- 2 Avokadosorbet med maräng, chili- och citrongräsmarinerade jordgubbar (G, L)
- 3 Cheesecake toppad med äpplen och kolasås serverat med lingoncoulis

<b>Förrätt, varmrätt och dessert + 0,5 lit vatten</b>	<b>EUR 35,00</b>	<b>SEK 333:00</b>
<b>För- och varmrätt alt. varmrätt och dessert + vatten</b>	<b>EUR 28,50</b>	<b>SEK 271:00</b>

## Dryck

### Dryckespaket till gruppmeny

Tre rätters menyens dryckespaket innehåller 16 cl vin till förrätt, 24 cl vin till varmrätt och 8 cl vin till dessert. Fartygets expertis utser passande vin till beställd mat. Viner kan vid önskan bytas ut till 33 cl öl.

- Standard + **EUR 15 / SEK 143** (Fartygets viner)
- Premium + **EUR 23 / SEK 219** (Fartygets expertis väljer viner)
- Premium Lux + **EUR 36 / SEK 342** (som ovan samt aperitif och kaffe avec –VSOP cognac/likör)

G = Naturligt fri från gluten  
L = Laktofri  
LL = Låglaktos  
V = Vegetarisk rätt

AUGUSTI 2011

**VIKING LINE**