

Gruppmeny

1.3–14.9 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 Toast Skagen på Åländskt svartbröd
- 2 Oxfilecarpaccio med buffelmozzarella, rucola och olivtapenade (G)
- 3 Kall potatis- och ramlökssoppa med sparris (G,V)

Varmrätter

- 1 Halstrad gösfilé med potatiskaka, senapssmaksatt pepparrotsvisp och gräslöksvinäggrett (G, L)
- 2 Helstekt fläskfilé Black & White med potatiskaka (G, LL)
- 3 Lättrökt oxfile med råstekt potatispytt och murkelsås (G)
- 4 Grillad butternutsquash med rödbetsrisotto och basilikavinäggrett (G, L,V)

Efterrätter

- 1 Tre utvalda ostar med tillbehör (G, LL)
- 2 Crème brulée med basilikamarinerade jordgubbar (G)
- 3 Chokladmousse fylld med halloncrème på hasselnötsbotten serverat med myntasirap

Förrätt, varmrätt och dessert + 0,5 lit vatten	EUR 35,00	SEK 333:00
För- och varmrätt alt. varmrätt och dessert + vatten	EUR 30,00	SEK 285:00

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.

- Basvinpaket + **EUR 12,50 / SEK 119** (Fartygets vin för två rätters gruppmeny)
- Standard + **EUR 16,50 / SEK 157** (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)

OKTOBER 2011

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

VIKING LINE