



# GRUPPMENY/GROUP MENU



1.10 2015-30.9 2016



**TALLINK SILJA LINE**



# KLASSISK MENY/CLASSIC MENU

## FÖRRÄTTER/STARTERS

**Toast Skagen**, sikrom, rödlök, skärgårdsbröd  
**Toast Skagen**, whitefish roe, archipelago bread

**Kalvrostbiff**, pepparrotsås, svampsallad  
**Veal Roast**, horseradish dressing, mushroom salad

**Hummersoppa**, champagnegrädde, husets bröd  
**Lobster Soup**, champagne cream, house bread

## HUVUDRÄTTER/MAIN COURSES

**Stekt röding**, skogssvampsås, citron-potatispuré, varm grönsakssallad  
**Panfried Arctic Char**, wild mushroom sauce, lemon and potato purée, warm vegetable salad

**Helstekt oxfilé**, pepparsås, potatisgratäng, haricot vert-tomatragu  
**Fillet of Beef**, pepper sauce, potato au gratin, haricot vert and tomato ragout

**Pesto Gnocchi**, fylld aubergine  
**Pesto Gnocchi**, filled aubergine

## DESSERTER/DESSERTS

**Lingonparfait**, kolasås  
**Lingonparfait**, caramel sauce

**Chokladtårta**, syltad aprikos, saltade nötter  
**Chocolate Cake**, apricot compote, salted nuts

**Crème brûlée**

|                                    |                |             |
|------------------------------------|----------------|-------------|
| <b>2-rättersmeny/2 course menu</b> | <b>307 SEK</b> | <b>33 €</b> |
| <b>3-rättersmeny/3 course menu</b> | <b>363 SEK</b> | <b>39 €</b> |

|                                |                |             |
|--------------------------------|----------------|-------------|
| <b>3-rättersmeny med dryck</b> | <b>512 SEK</b> | <b>55 €</b> |
|--------------------------------|----------------|-------------|

inkl 1 glas av fartygets vin till förrätten och till huvudrätten  
samt 1 glas dessertvin och källvatten

### 3 course menu with beverage

incl 1 glass of ship's wine for starter and main course,  
and 1 glass dessert wine and spring water

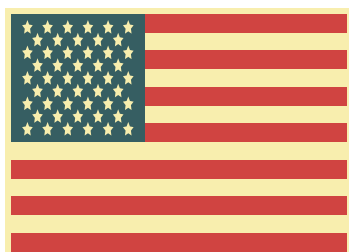
# CASUAL MENUS

419 SEK inkl dryckespaket  
45 € incl beverage package

2 glas av fartygets vin (20 cl)/öl/cider och kaffe & avec  
2 glasses of ship's wine (20 cl)/beer/cider and coffee & avec

326 SEK inkl mineralvatten  
35 € incl spring water

## AMERICAN MENU



### Räkcocktail med chili

mango, rödlök, cashewnötter, sesamkål

### Shrimp Cocktail with Chili

mango, red onion, cashews, sesame cabbage

### Sojaglaserad fläksida

jasminris, wokade grönsaker

### Soya glazed Pork Belly

jasmine rice, wok vegetables

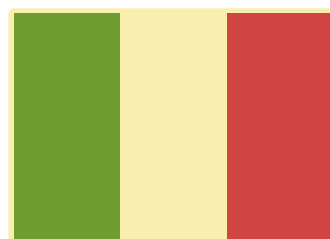
### Kokosglass

fruktsallad smaksatt med citrongräs

### Coconut Ice Cream

fruit salad with lemongrass

## ITALIAN MENU



### Antipasto

parmaskinka, salami, buffelmozzarella, parmesanost, zucchini, paprika, oliver, kronärtskockspuré

### Antipasto

parma ham, salami, buffalo mozzarella, parmesan, zucchini, bell peppers, olives, artichoke purée

### Lamminnerfilé

marsalasås, gnocchi, picklade grönsaker

### Fillet of Lamb

marsala sauce, gnocchi, pickled vegetables

### Tiramisu

# INFORMATION

## Menyval för grupper

Menyerna serveras till grupper på minst 8 personer och menyvalet skall vara enhetligt.

En bordsreservation för en grupp förutsätter även ett enhetligt menyval.

Den klassiska menyn komponeras genom att kombinera olika rätter.

Temamenyerna går ej att kombinera med den klassiska menyn.

Information om matallergier/specialdiet skall meddelas i samband med beställningen så att vårt kök kan anpassa de valda rätterna enligt gästens specialbehov.

## Beställning av drycker

Vi rekommenderar er att beställa även dryckerna i förväg.

I smörgåsbordspriset ingår öl, vin samt läsk ombord på Silja Lines fartyg

Källvatten ingår i priset på menyerna.

Kaffe avec är en festlig avslutning på middagen. Kaffe och 4 cl konjak eller likör.

Vi förbehåller oss rätten till prisändringar, byte av produkter och ändringar i vinernas årgångar.

Vid eventuella ändringar i urvalet kompenseras kunden med en produkt vars pris motsvarar priset på den ursprungliga produkten. Beställningar av gruppmenyn skall göras senast 14 dygn före utresa.

## Menu options

Group menus are served for groups of at least 8 persons and the selected menu must be the same for the entire group.

Group bookings can only be made if you book the same menu for the entire group.

The classic menu is created by combining dishes from the selection.

It is not possible to combine dishes from the casual menu and classic menu.

When placing your order, please inform us of any allergies or dietary restrictions so that we can adapt your chosen dishes where necessary. The ship's head chef will create a special menu for those with dietary restrictions that is in line with the group menu.

## Drink orders

We also recommend that you order drinks/ beverages to go with your meal. This will ensure your group a pleasant dining experience.

The buffet includes beer, wines and soft drinks on all Silja Line ships.

Menu prices include spring water.

Why not round off your dinner with style and enjoy a coffee with cognac or liqueur (4cl).

We reserve the right to amend prices, as well as to change product selections and wine vintages.

In case of selection changes, we will replace the removed product with one of corresponding value. Group menus must be ordered at least 14 days in advance of departure.