

Meny

Välkomna ombord på Skärgårdsbåtarna i Uddevalla

Chartra ett av våra fartyg och avnjut en vällagad middag ombord.
Vi har egen kock ombord som har gjort kokboken "Till bords ombord"
Fartygshyran tillkommer utöver menypriserna.

2009 års priser

M/S Byfjorden 4 664 kr/h inkl 6% moms
M/S Gustafsberg och Sunningen: 2 920 kr inkl 6% moms
Minsta debiteringstid är 2 timmar. Från bryggor utanför
Uddevalla tillkommer framkörning. Be om offert!

M/S Byfjorden M/S Gustafsberg M/S Sunningen

Uddevalla Event | Södra Hamnen 2 | 451 81 Uddevalla

M/S Byfjordens skaldjurslådor & fisksoppa

Skaldjurslåda

Räkor, havskräftor, lax och skaldjurspaté,
Fräsch grönsallad, tre olika dipsåser, smör och nygräddat bröd.

Kaffe och liten kaka

400 kr (ex moms 320 kr)

Räklåda

1/2 kg räkor, fräsch grönsallad
två olika dipsåser
smör och nygräddat bröd

Kaffe och liten kaka

320 kr (ex moms 256 kr)

Fisksoppa

Krämig fisksoppa med lax, sej och räkor.
Nybakat bröd och smör

Kaffe

159kr (ex moms 119,25 kr)

M/S Byfjordens Bufféer

Skaldjursbuffé

Båtens tre inlagda sillar med sillpotatis, Ägghalvor med räkor och majonnäs, Vinkokta Nya Zeeländska musslor, Varmrökt lax, Pernod- och dillgravad lax, hovmästarsås, Skaldjurspaté, Laxpaté, Lax- och melonsallad, skaldjurssallad med roman och lime, Färska räkor och Havskräftor, Hemlagad Aioli.

Nybakat bröd, grovt bröd och Knäckebröd.

Svenska ostar, cheddar och Västerbottenost.

619 kr (ex moms 495 kr)

Italiensk buffé

Parmaskinka med ruccola och parmesan, Grillade kycklingklubbor, Tigermarinerade revbensspjäll, Cointreaugravad lax med apelsinsås, Pestomarinerade räkor

Pastasallad med pinjenötter, oliver och saltorkade tomater, Färskpotatissallad med vinägrett, Tomat och mozzarellasallad, Bondbönsallad – marinerade bönor med honung, balsamvinäger och rödlök.

Två sorters tapenade, Färskost med citrusstänk. Blandade frukter (kiwi, melon, vindruvor m.m)

Tre sorters ost (parmesan, brie, gorgonzola). Två sorters bröd och grissini

469 kr (ex moms 375 kr)

M/S Byfjordens menyer

Tre- rättersmenyn

Förrätt

M/S Byfjordens fisksoppa med räkor

Varmrätt

Sej med skirat dillsmör och vårprimörer

Dessert

Flädermarinerade bär med limeyoghurt

450 kr (ex moms 360 kr)

Två-rättersmenyn

Förrätt

Fänkålssoppa med rostad mandel och pernod

Varmrätt

Örtöverbakad lubb med färsk dragon

355 kr (ex moms 284 kr)

(Förrätt kan bytas mot dessert för samma pris)

Kaffe ingår i menyerna. Menyerna är förslag. Menyer kan diskuteras fram med vår kock ombord, Fredrik Sjöström. Se även vår kokbok "Till bords ombord" för uppslag och idéer.

Smått och gott

Går även att beställa på M/S Gustafsberg (*Priserna inkl moms 25 %*).

Freddans räkmacka	75 kr
Brie- och salamimacka	45 kr
Ost- och skinkmacka	35 kr
Lax macka med pepparrotsost	
3 snittar	98 kr
3 snittar, 1 med löjrom	135 kr

Frukt fat med exotiska frukter och ekologiska nötter	75 kr/person
Jordgubbar	45 kr/ person

Till Kaffet

Tjeckiska wienerbröd	10 kr
Pralin	25 kr
Kondisbit	15 kr
Kanelbulle	17 kr

Drycker

Viner

Båtens vita vin, Per Golino
Medelfylligt vin med pigg syra från Italien.
Druvor: Garganega, Trebbiano, Chardonnay
205 kr / flaska

Båtens röda vin, Per Golino
Medelfylligt vin från Italien med balanserad fruktighet och toner av röda bär.
Druvor: Corvina, Rondinella, Negrara
205 kr / flaska

Båtens vita ekologiska, La Marouette
Biodynamiskt och ekologiskt odlat vin från Frankrike med torr, frisk och fräsch smak.
Druva: Viogner
245 kr / flaska

Båtens röda ekologiska, Amalaya Colomé
Friskt medelfylligt biodynamiskt odlat vin från världens högst belägna vinodling i Argentina.
Något eldig smak.
Druvor: Malbec, Cabernet sauvignon, Syrah, Tannat och Bonarda
Rio Alto Reserva Rött/vitt - 265:- / Flaska
245 kr / flaska

Rio Alto Reserva "Uddevallavinet", Vitt
Chilenskt medelfylligt vin med frisk syra och smak av gula vinteräpplen.
Druva: Chardonnay
265 kr / flaska

Rio Alto Reserva "Uddevallavinet", Rött
Chilenskt medelfylligt och kryddigt vin med brända toner och smak av syrlig frukt.
Druva: Cabernet sauvignon
265 kr / flaska

Båtens rosé, Cono Sur
Chilenskt lätt fruktigt rosévin.
Druva: Merlot
245 kr / flaska

Sjöbris, Båtens Mousserande (Cava), Vitt
Fruktigt, smakrikt vin från Cava, Spanien.
Druvor: Xarelo, Macabeu och Parellada
235 kr / flaska

Öl & Cider

Mariestad starköl (50 cl)	55 kr
Heineken starköl (33 cl)	49 kr
Murphy's Red (33 cl)	49 kr
Briska starkcider Päron/Granatäpple (33 cl)	49 kr

Läsk/Loka/Lättöl **25 kr**

Irish Coffee

4 cl	75 kr
6 cl	95 kr

Drink

4 cl	75 kr
6 cl	95 kr

Snaps (OP, Skåne, Aalborg, vodka)	14 kr/cl
4 cl	56 kr
6 cl	84 kr

Acéc (whiskey, konjak, likör etc)	15 kr/cl
4 cl	60 kr
6 cl	90 kr

Alkoholfri drink **29 kr**