

ARTIPELAG

BÅDAN

BUFFET & CAFÉ

VECKANS BRUNCH

Chowder på MSC-certifierad kolja & KRAV-märkta blåmusslor

Rökt sidfläsk, vitt vin & grädde

Nattbakad fläksida från Svenska gårdar

Stekt äpple, brysselkål & potatispuré

Omelett

Spenat, broccoli & lagrad ost

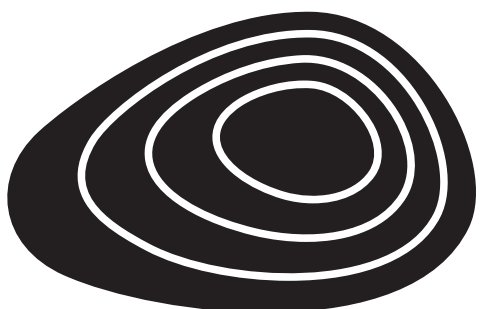
Prosciutto Cotto Miele

Svarta oliver & grillad paprika

Vi serverar alltid hembakat bröd med smör, ett salladsbord, ett urval av förrätter, en värmande soppa och en ostbricka med marmelad och frukt.

Avsluta måltiden med godsaker från vårt generösa dessertbord och välj kaffe eller té därtill!

295,-



MSC-certified haddock chowder with KRAV-certified blue mussels

Smoked pork belly, white wine & cream

Belly slices of Swedish pig baked overnight

Fried apple, brussel sprouts & pureed potatoes

Omelette

Spinach, broccoli & matured cheese

Prosciutto Cotto Miele

Black olives & grilled pepper

We always serve homemade bread with butter, salad buffet, a selection of appetizers, a hot soup and a cheese plate with jam and fruit.

Finish the meal with coffee or tea and sweets from our generous dessert table.

295,-

