

STEAK - GRILL  B.B.Q. - BURGER

GRILL HOUSE RESTAURANT

GROUP MENU

3.04.18-31.03.19

Grill House restaurants onboard
Baltic Princess, Galaxy, Baltic Queen, Victoria I, Romantika, Silja Europa
The Dining Room onboard Isabelle
Shuttle A la Carte

STARTERS

Caesarsalaatti kanalla tai katkaravuilla, salaattia, leipäkrutonkeja, caesar-kastiketta ja parmesanjuustoa (G)

Vegan Hot Dog, Tacomaustettu paahdettu porkkana, sipulirenkaita, wakamesalaattia ja perunalastuja (G,V)

Parsakeittoa ja chorizo minipatonki (G)

Caesarsallad med kyckling eller räkor, krutonger, Caesar-dressing och parmesanost (G)

Vegan Hot Dog, Tacokryddad morot, lökringar, vitlöksvegennäs, wakamesallad och potatischips (G,V)

Sparrissoppa och chorizo minibaguette (G)

MAIN COURSES

Chili-pesto gratinoitua lohta, mango-inkiväärikastiketta, guacamolea, bataattiranskalaisia (L,P)

Pariloitua maissikananrintaa, valkosipuli-rosmariinikastiketta ja bataattiranskalaisia

Härän sisäfilepihvi, pippurikastiketta ja yrtilohkoperunoita

Karitsanlihavarras, chimichurri kastiketta, ratatuillea ja yrtilohkoperunaa

Vegan Burger, kasvispihvi, marinoitua punasipulia, lime-vegeneesiä, kasvisjuustoa, suolakurkkua, tomaattia, jääsalaattia ja bataattiranskalaisia (V)

Chili-pesto gratinerad lax, mango-ingefärasås, guacamole och sötpotatis lantpommes (L,P)

Grillad kyckling, vitlök-rosmarinsås och sötpotatis lantpommes

Oxfilé med pepparsås och örtklyftpotatis

Lammspett med chimichurri sås, ratatouille, örtklyftpotatis

Vegan Burger, Grönsaksbiff, marinerað rödlök, lime-vegennäs, vegan ost, isbergsallad och sötpotatispommes (V)

DESSERT

Kermavanukas (L)

Suklaakkua (L,G)

Juustolautanen, laivan leipää ja hillocketta (L,G,P)

Crème brûlée (L)

Chokladkaka (L,G)

Osttallrik, båtens bröd och kompott (L,G,P)

L = Sisältää laktoosia/ Innehåller laktos

G = Sisältää gluteenia/ Innehåller gluten

P = Sisältää pähkinöitä/ Innehåller nötter

V = Vegaani/ Vegan

2 ruokalajia/ 2 rätter 35 €

3 ruokalajia/ 3 rätter 41 €

55 €

3 ruokalajin menu ruokajuomineen sis. lasin laivan viiniä alku- ja pääruoalle sekä jälkiruokaviinin ja lähdeveden

3 räters meny med matdryck inkl. ett glas fartygets vin till förrätten och huvudrätten samt ett glas dessertvin och källvatten

• Menut tarjoillaan vähintään 8 hengen ryhmille ja menuvalinnan tulee olla yhtenäinen.

• Paikkavaraus ryhmälle edellyttää yhtenäisen menun valitsemista.

• Menun voitte valita vapaasti yhdistelemällä alkuruoan, pääruoan sekä jälkiruoan, jotka koko seurue nauttivat.

• Ilmoitattehan tilauksen yhteydessä mahdolliset allergiat tai muut rajoitukset ruokavalioissa, jotta voimme muokata valitsemanne tarjoilut kyseisille henkilöille sopiviksi.

Laivan keittiöpäälikkö suunnittelee yhtenäiseen menuun sopivan erikoisruoka-valiomenukonaisuuden.

• Menukokonaisuuksien hintoihin sisältyy lähdevesi.

• Valikoimien vaihtuessa asiakkaalle korvataan poistunut tuote vastaan arvoisella tuotteella. Ryhmämenutilaukset on tehtävä viimeistään 14 vrk ennen matkaa.

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

• En bordsreservation för en grupp förutsätter även ett enhetligt menyval.

• Menyn komponeras genom att välja en förrätt, huvudrätt och efterrätt som hela sällskapet äter.

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

• Källvatten ingår i priset på färdigmenyer.

• Vid eventuella ändringar i urvalet kompenseras kunden med en produkt vars pris motsvarar priset på den ursprungliga produkten.

Beställningar av gruppmenyer bör göras senast 14 dygn före utresan.