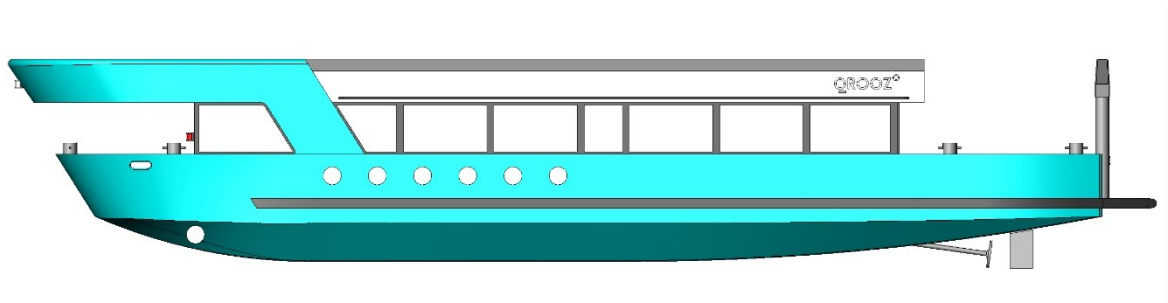


## QROOZ MENYER

Njut av specialmenyer sammanställda av båtens kockar!

Samtliga menyer kan fås som vegetariskt, veganskt eller annat alternativ på förfrågan.

OBS! Pris per person gäller vid minst 20 personer. Vid färre än 20 personer tillkommer kostnad för serveringspersonal.



**Drinktillugg**

- 3 st. olika komponerade efter säsong – 1 fisk, 1 kött, 1 vegetarisk.

**Snacks:**

- Chips & salta pinnar
- Mandlar & oliver

**Qrooz båtmeny 2-rätters eller 3-rätters****Förrätter:**

- Skagenröra på stekt surdegsbröd, handskalade räkor, picklad lök, dill och löjrom från Bottenviken
- Crudo på kammussla, yuzu, jalapeno, avokado, algtapioka
- Tartar av Galicisk flankstek (ko), dill & jalapeno majo, krispig jordärtskocka & bränd purjolök
- Patè ankllever, ankrilettè, senapskräm, gurka & örtsallad
- Kalvtartar, dragon, jalapeno, krispig kronärtskocka & schalottenlök.
- Tartar på eldad gulbeta, dill & jalapeno majo, krispig jordärtskocka & bränd purjolök (vegansk)

**Varmrätter:**

- Ångbåtsbiff på Qrooz-vis med kött från Galicien efter säsong, en blandning av säsongens lök, rostad crème på silverlök, friterad persilja och färskpotatis
- Kalventrecote, dragon & libbsticka emulsion, kalvsky, parmesan rostad potatis
- Majskyckling ballotine, rotselleripurè med tryffel, smörad & rostad kycklingbuljong, säsongens kål & krispig potatis
- Lättrimmad bakad regnbåge, Sandefjordsås med bergamott, Amandine potatis, grön växt efter säsong, saltbakad gulbeta, shiitake & rostad kastanj
- Lättrimmad bakad torsk, vitvinssås, havskräfts olja, jordärtskocka, gulbeta, mandelpotatiscremé

**Dessert:**

- Vit chokladcrème, citronkaka med vallmofrö och lagerblad, nyriken tonkaböna och blomma
- Rabarber och jordgubbskaka med crème på svart kardemumma och vit choklad (sommar)
- Pavlova, citrussalsa, vispad hallonpannacotta, blomma

### Skärgårdsmenyn

- Brödservering med hemkärnat smör
- Hjorttartar, brynt smörskum, löjrom från Bottenviken, silverlök

*Rekommenderad dryck, Champagne JM Gobillard Brut Blanc de Blancs*

- Hummerstjärt, Sandefjordssås med jalapeño & algolja zucchini

*Rekommenderad dryck, Champagne JM Gobillard Brut Blanc de Blancs*

- Halstrad piggvar, beurre blanc, Oscetra kaviar, gravad citron, grillad purjolök

*Rekommenderad dryck, Chablis Domaine 3 V 2022  
Bordeaux Chateau Tayet 2018*

- Chokladglass, bitter chokladsås, chokladkrutonger, havssalt

*Rekommenderad dryck, Pineau de Charentes Röd 10 yo*

### Den gröna menyn:

- Falafel på gråärt & rättviksärta, tomat, zucchini, blomkål

*Rekommenderad dryck, Heinz Eifel QD Riesling Dry*

- Frasig potatis, persiljerotscrème, rödbets & pepparotstapioka, beta & brysselsallad

*Rekommenderad dryck, Pinot Noir Irancy 2022*

- Grapefruktgranité, Italiensk maräng, mandelkaka

*Rekommenderad dryck Demarie Moscato d'Asti*

---

## BUFFÉER PÅ QROOZ

### BBQ Burger på Qrooz

- Nygrillade hamburgare på hängmörad högrev och bringa, Seriously strong cheddar, strössel på rökt sidfläsk, Potato buns
- Rostad färskpotatis med Gotländskt fänkålsfrö och ramslök
- Äppel och fänkålsslaw
- Avocadoröra med färsklök och grön tomat
- Hemkockt BBQ sås, parmesancreme och chimmi churri (argentisk färsk örtvinegraitte) Syltad rödlök
- Kryddörtsallad
- Rabarber & krusbärs kompott med mysli på kultur grödor & citroncreme

### Seafood Grill buffé

- Lättbakat ostron med yuzu och Timutpepper
- Grillad pulpo emulsion på grillad purjolök, chorizoströssel
- Grillad vår eller sommarkål, reducerad grädde, riven tryffel, potatisfräs och stör kaviar
- Odlad Piggvar på ben, brynt smörskum, grillad citron
- Nykokt färskpotatis med ramslök & dill
- Rabarber & yoghurt sorbet, mandelkaka, ekologiska torkade blommor

### BBQ buffé

- Grön sparris, krispiga salladsörter och lagrad ost
- Barigoule-kokta kronärtskockor, tryffeldressing & gräslök
- Grillad egenstoppad korv efter säsong
- Grillad flankstek
- Grillade möra bläckfiskarmar
- Vår/sommar sallad med tunnhylade betor & fänkål
- Grillat surdegsbröd med olivolja & vitlök
- Grillad tonfisk med grillad citrus & tomat
- Hemkockt BBQ sås, parmesancreme och chimmi churri (argentisk färsk örtvinaigrette)

- Rabarber och jordgubbskompott, Tahiti vaniljkräm, citroncurd och maräng

### **Buffé sommaräng (kall)**

- Kyld crème niñon med timjan och citron
- Nybakad kryddostpaj med råmarinerade primörer & forellrom ifrån Österdalälven
- Grillad kallskuren flankstek med kapris & krassecrème
- Lättgravad egenrökt regnbåge/röding efter tillgång
- Äpple & sellerisallad
- Cocktail med linfångad tonfisk, mango, gurka, färska örter, chili & yuzu
- Färskpotatissallad med sommarprimörer och grön örtvinägrett
- Nybakade baguetter med vispat brynt smör
- Rabarber och jordgubbskompott med vanilj/citroncrème och havrefras

### **"Grab´n Go" (kall)**

- Quesadilla med kronärtskocka, färskost, lime, chili & örter
- Cheviche på sotad linfångad tonfisk, mango, gurka, tomat, lime, chili & örter
- "Reuben sandwich" pastrami rök oxbringa, surkål, lagrad cheddar, senapsmajonnäs
- Sparrissallad, lagradost crème, rågbrödssmulor
- Bocadillo med serrano, tapenade, färskost, paprika, baguette
- Krämig choklad, browniekrutonger, havssalt, marshmallows & Valencia mandel

### **Mingel på Qrooz**

- Sotad regnbågslax, friterat rispapper, mango yuzumajo, picklad jalapeno & forellrom
- Krispig jordärtskocka, löjrom smetana, dill & citron
- Italiensk ox tartar, pecorino, stjälselleri, kapris, olivolja & persilja
- Falafel, hummus, Zátar krydda, fetaost & granat äpple
- Fattiga riddare med surdegsbröd, silverlök, tryffel, körvel, lagrad cheddar
- Lammspett " ras al Hanout" mynta, persilja & pikant tomatsås
- Chokladcremè, espresso & körsbär, feuill de brick

Mindre förändringar i menyerna kan förekomma pga säsongsvariationer i råvaror.

#### **ALTERNATIVA MENYER**

Utöver ovan menyer kan vi skraddarsy menyer efter era behov & önskemål. Kontakta oss gärna om ni har särskilda önskemål så skraddarsyr vi något för er!

#### **Betalningsvillkor:**

Fartygshyran betalas 10 dagar efter erhållen bokningsbekräftelse.

Full betalning inkl förbeställd restauration debiteras á conto 30 dagar innan chartern.

*I fartygshyran ingår fartyget, bränsle, besättning och städning av fartyget.*

*Mat och dryck tillkommer.*

*Moms tillkommer med 6% på fartygshyran.*

*Moms tillkommer med 12% på mat.*

*Moms tillkommer med 25% på övriga angivna priser.'*

*Fartygshyran debiteras tur och retur hemmahamn.*

*Framkörning/väntetid /liggetid/ankring debiteras med 2500:-/tim.*

*Förberedelse tid vid hemmahamnen debiteras med 1500:-/tim.*

#### **Avbokningsregler:**

*Avbokning kan ske av båda parter helt kostnadsfritt fram till och med 30 dagar innan bokad tur.*

*Därefter debiteras 3 timmar ordinarie charterpris och halva priset på aktiviteter.*

*Vid avbokning senare än 7 dagar debiteras fullt pris för aktiviteter och fullt pris för fartygshyra.*

*Dessutom debiteras för beställd mat och dryck.*

#### **Övrigt:**

*Resan kan inställas eller båten ersättas vid force majeure, båthaveri eller liknande händelse som ligger utanför rederiets kontroll.*

*Kunden ansvarar för eventuell skadegörelse ombord och kan komma att debiteras vid grövre nedsmutsning.*

#### **Mat/dryckesbeställning:**

*Upplysningar om allergiker/vegetarianer/Veganer/Kosher mm skall vara oss tillhanda senast 7 dagar innan bokad tur.*

