

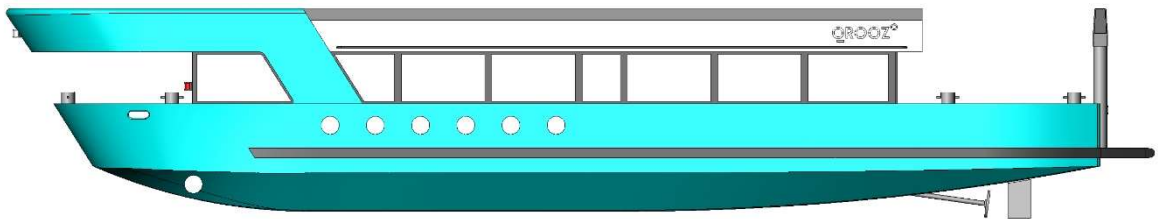
QROOZ MIDDAGSMENYER

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.

(Moms tillkommer på alla priser med 12% mat och 25% på dryck)



Drinktilltugg (145 kr/pp)

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

Snacks:

- Chips & saltapinnar 35 kr/pp
- Mandlar & oliver 45 kr/pp

Qrooz båtmeny 795 kr/pp

- Skagenröra på stekt surdegsbröd, handskalade räkor, picklad lök, dill och löjrom från Bottenviken
Rekommenderad dryck, Villa Blanche Chardonnay, Touraine sauvignon blanc
- Ångbåtsbiff på Qrooz-vis med kött från Galicien efter säsong, en blandning av säsongens lök, rostad crème på silverlök, friterad persilja och färskpotatis
*Rekommenderad dryck, Plan de Dieu côtes du rhône
Chateau Tour Baladoz 2020, Saint Emilion Grand Cru*
- Rabarber och jordgubbskaka med crème på svart kardemumma och vit choklad
Rekommenderad dryck Demarie Moscato d'Asti

Vår & sommar 845 kr/pp

- Crudo på kammussla, yuzu, jalapeno, avokado, algtapioka
Rekommenderad drycker, Heinz Eifel QD Riesling Dry, Bourgogne, Fond Moiroux, Bordeaux Chateau Tayet 2018
- Kalventrecote, vit sparris, kombuolja, tryffel & krispig potatiskrutong smaksatt med Gammelpär
*Rekommenderad dryck, Pinot Noir La Villette 2020
Pinot Noir Irancy 2022*
- Vit chokladcrème, citronkaka med vallmofrö och lagerblad, nyriven tonkaböna och blomma
Rekommenderad dryck, Petit Guiraud Sauternes

Sommar & höst 925 kr/pp

- Pulpo, eldad grön tomat, fingerlime, syltad jordgubbe
Rekommenderad dryck, Bordeaux Chateau Tayet 2018
- Halstrad Ängsögös, tryffelstuvad färskkål, Oscetra kaviar, pommes alumetes
Rekommenderad dryck, Chablis Domaine 3 V 2022
- Chokladglass, bitter chokladsås, chokladkrutonger, havssalt
Moscatel / Portvin

Medelhavsstrand Pris 765 kr/pp

- Hemgjord gnocci, kravadlad Hällstads svamp, brynt smör, lagrad soya, & svensk pecorino
Rekommenderad dryck, Pinot Noir La Villette 2020
- Sotad linfångad tonfisk, kronärtskockspuré, Barigoule kokta grönsaker & friterad kronärtskocka
Rekommenderad dryck, Bourgogne vitt Fond Moiroux
- Mascarpone crème, kaffe, spritiga körsbär, chokladpulver & mjukkaka
Rekommenderad dryck, Limoncello

Skärgårdsmenyn 1 495 kr/pp

- Brödservering med hemkärnat smör
- Hjorttartar, brynt smörskum, lönjrom 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: 795 kr/pp

- 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 495 kr/pp

- 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
- Hemkokt BBQ sås, parmesancreme och chimmi churri (argentisk färsk örtvinegraitte) Syltad rödlök
- Kryddörtsallad
- Rabarber & krusbärs kompott med mysli på kultur grödor & citroncreme

Seafood Grill buffé Pris 895 kr/pp

- 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 845 kr/person

- 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 tunnhyvade betor & fänkål
- Grillat surdegsbröd med olivolja & vitlök
- Grillad tonfisk med grillad citrus & tomat
- Hemkokt BBQ sås, parmesancreme och chimmi churri (argentisk färsk örtvinaigrette)
- Rabarber och jordgubbskompott, Tahiti vaniljkräm, citroncurd och maräng

Buffé sommaräng 575 kr/person (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
- Dessert: Rabarber och jordgubbskompott med vanilj/citroncreme och havrefras

"Grab'n Go"/ mingelbuffé (kall) 465/person

- 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

Mindre förändringar i menyerna kan förekomma pga säsongsvariationer i råvaror.



ALTERNATIVA MENYER

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