


STEAK - GRILL  B.B.Q. - BURGER

# GRILL HOUSE

## RESTAURANT

# GROUP MENU

1.11.2018 – 31.03.2019

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

## STARTERS

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

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

**Sparrissoppa** och chorizo minibaguette (G)

**Caesar salad with chicken or shrimps**, croutons, Caesar dressing and parmesan cheese (G)

**Vegan Hot Dog** Taco spiced roasted carrot, onion rings, vegan garlic mayonnaise, wakame salad and potato chips (G,V)

**Asparagus soup** and chorizo mini baquette (G)

## MAIN COURSES

**Chili-pesto gratinerad lax**, mango-ingefärasås, guacamole och sötpotatispommes (L,P)

**Grillad kyckling**, vitlök-rosmarinsås och sötpotatispommes

**Oxfile med pepparsås** och örteklyftpotatis

**Lammspett med chimichurri sås**, ratatouille, örteklyftpotatis

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

**Chilli-pesto gratinated salmon**, mango- ginger sauce, guacamole, sweet potato fries (L,P)

**Grilled corn chicken breast**, garlic-rosemary sauce and sweet potato fries

**Tenderloin steak with pepper sauce** and herb roasted potato wedges

**Lamb skewer**, chimichurri sauce, ratatouille and herb roasted potatoes

**Vegan Burger** Vegetable patty, marinated red onion, vegan lime mayonnaise, vegan cheese, pickles, tomato, salad and sweet potato fries (V)

## DESSERT

**Crème brulée** (L)

**Chokladkaka** (L,G)

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

**Crème brulée** (L)

**Chocolate cake** (L,G)

**Cheese plate, the ship's bread and compote** (L,G,P)

L = Innehåller laktos/ Contains lactose

G = Innehåller gluten/ Contains gluten

P = Innehåller nötter/ Contains nuts

V = Vegan/ Vegan

**2 rätter / 2 courses 368 Sek / 35 €**

**3 rätter / 3 courses 431 Sek / 41 €**

**578 Sek / 55 €**

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

**3 course menu** with beverage incl. a glass of ship's wine for starter and main course and dessert wine and spring water

- **Menyerna serveras till grupper på minst 8 personer och menyvalet skall 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 färdigmenyerna.
- 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.
- **Group menus are served for groups of at least 8 persons and the selected menu must be the same for the entire group.**
- Group bookings can only be made if you book the same menu for the entire group.
- The menu is created by combining the dishes from the selection of starters, main dishes and desserts, which the whole group will have.
- When placing your order, please inform us of any allergies or dietary restrictions so that we can adapt your chosen dishes where necessary. The ship's head chef will create a special menu for those with dietary restrictions that is in line with the group menu.
- Menu prices include spring water.
- In case of selection changes, we will replace the removed product with one of corresponding value. Group menus must be ordered at least 14 days in advance.