

GROUP MENU

1.10.17-2.04.18

Grill House restaurants onboard Baltic Queen, Victoria I, Romantika, Silja Europa
The Dining Room onboard Isabelle
Shuttle- marked with * are available

STARTERS

- * **Caesari salat kana või krevettidega**, salat, krutoonid, anšoovis, parmesan
- * **Grillitud suvikõrvits**, wasabi-laimimajoneesiga gratineeritud tomat ja sibul
- * **Suitsuküüslaugusupp**, karamelline küüslauk ja *baguette*
- * **Caesarsalaatti kanalla tai katkaravuilla**
Salaattia, leipäkrutonkeja, caesar-kastiketta ja parmesanjuustoa
- * **Pariloitua kesäkurpitsaa**, tomaattia ja sipulia, gratinoituna wasabi-vegeneesillä
- * **Savustettua valkosipulikeittoa**, karamellisoitua valkosipulia ja patonkia
- * **Caesarsallad med kyckling eller räkor**, krutonger, Caesar-dressing och parmesanost
- * **Grillad zucchini**, tomat och lök gratinerad med wasabi-vegennäs
- * **Rökt vitlöksoppa**, karamelliserad vitlök och *baguette*
- * **Caesar salad with chicken or shrimps**, croutons, Caesar dressing and parmesan cheese
- * **Grilled zucchini**, tomato and onion, gratinated with a vegan wasabi mayonnaise
- * **Smoked garlic soup**, caramellized garlic and *baguette*

MAIN COURSES

- * **Grillitud BBQ-marineeritud lõhe**, Hollandi kaste, ahjujuurviljad
Sea lehtpihv köögivilja ja Cheddari juustu täidisega, tume "jallu"-peekonikaste, friikartulid
- * **Grillitud veisevälisfilee**, *choron*-kaste, friikartulid
Lambašaslökk, küüslaugumajonees, ahjujuurviljad, küüslaugukartul
- * **Vegan burger - punapeedipihv**, marineeritud punane sibul, vegan laimimajonees, vegan juust, soolakurk, tomat jäasalat, friikartulid
- * **Grillattua BBQ-marinoitua lohta**, hollandaisekastiketta ja paahdettuja uunijuureksia
Porsaan lehtipihvi täytettynä kasviksilla ja cheddarjuustolla, tummaa "jallu"-pekonikastiketta ja maalaisranskalaisia
- * **Grillattua härän ulkofileetä**, *choron*kastiketta ja maalaisranskalaisia
Karitsanlihavarras, valkosipulimajoneesia, paahdettuja uunijuureksia ja valkosipuliperunoita
- * **Vegan burger - punajuuripihvi**, marinoitua punasipulia, lime-vegeneesiä, kasvisjuustoa, suolakurkkua, tomaattia, jääsalaattia ja maalaisranskalaisia
- * **Grillad BBQ-marinerad lax** med hollandaisesås och rostade ungsrotfrukter
Lövbiff av fläskfilé fylld med grönsaker och cheddarost, mörk "jallu"-baconsås och lantpommes
- * **Grillad biff** med *choronsås* och lantpommes
Lammspett med vitlökmajonnäs, ugnstrostade rotfrukter och vitlökpotatis
- * **Vegan burger - biff av rödbeta**, marinerad rödlök, lime-vegennäs, vegan ost och lantpommes
- * **Grilled BBQ marinated salmon**, Hollandaise sauce and oven-baked root vegetables
Pork minute steak filled with vegetables and cheddar cheese, dark "jallu" sauce and country style french fries
- * **Grilled sirloin**, *choron* sauce and country style french fries
Lamb skewer, garlic mayonnaise, oven-baked root vegetables and garlic potatoes
- * **Vegan burger -beetroot patty**, marinated red onion, vegan lime mayonnaise, vegan cheese, pickles, tomato, salad and country style french fries

DESSERT

- * *Crème brûlée*
- * Šokolaadikook apelsinialatiga
- * Juustuvalik, laevaleib ja kompott
- * Kermavanukas
- * Suklaakakkua ja appelsiinialaattia
- * Juustolautanen, laivan leipää ja hilloketta
- * *Crème brûlée*
- * Chokladkaka med apelsinsallad
- * Osttallrik, båtens bröd och kompott
- * *Crème brûlée*
- * Chocolate cake with orange salad
- * Cheese plate, the ship's bread and compote

2 käiku/ 2 ruokalajia/ 2 rätter/ 2 courses 35 €

3 käiku/ 3 ruokalajia/ 3 rätter/ 3 courses 41 €

Kolmekäiguline menüü 55 € (sis 1 klaasi laevaveini eel- ja pearoa juurde ning dessertveini ja vett)

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

• Menüüd saab tellida alates 8-liikmelisele rühmale. valides kogu rühmale sama menüü.

- Lauabroneering rühmale eeldab kogu rühmale sama menüü valimist.
- Menüüvaliku saate teha kombineerides eelroa, pearoa ning desserdi.
- Kui rühmas on erimenüüd vajavaid liikmeid (nt allergikud), tuleb sellest teada anda tellimuse tegemisel – siis on peakokal võimalus pakkuda sobivat erimenüüd.
- Menüühinda kuulub lauavesi.
- Valiku muutudes asendatakse puuduv toode samaväärsega. Rühmatellimus tuleb esitada vähmalt 14 päeva enne reisi.

• 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.
- Ilmoittatthän tilauksen yhteydessä mahdolliset allergiat tai muut rajoitukset ruokavalioissa, jotta voimme muokata valitsemanne tarjoilut kyseisille henkilöille sopiviksi. Laivan keittiöpäällikkö suunnittelee yhtenäiseen menuun sopivan erikoisruokavaliomenukokonaisuuden.
- Menukokonaisuuksien hintoihin sisältyy lähdevesi.
- Valikoimien vaihtuessa asiakkaalle korvataan poistunut tuote vastaavan arvoisella tuotteella. Ryhmämenutilaukset on tehtävä viimeistään 14 vrk ennen matkaa.

• 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.