

JULBORD M/S GUSTAFSBERG VII

År 2024



TIPS! Njut av julbordets läckerheter i flera traditionsenliga serveringar.

GLÖGG / *Mulled Wine*

Vid ankomst serveras glögg och kryddig pepparkaka
Mulled wine and ginger biscuit

SILL & STRÖMMING / *Herring*

Inlagd sill, Senapssill, Currysill, Örtsill, Kaviarströmming, Sillsallad, Örtgravd strömming, Stekt inlagd strömming, Äpple- och kannelsill, Västerbottenssill, Dill- och citronsill, Sillsallad
Pickled herring, Mustard herring, Curry herring, Herb herring, Caviar herring, Herring salad, Herb-cured herring, Pan-fried pickled herring, Apple and cinnamon herring, Västerbotten cheese herring, Dill and lemon herring, Herring salad

LAX MED MERA / *Salmon*

Gravad lax, Inkokt lax, Kallrökt lax, Varmrökt lax, Najadlax, Löjromsägg, Senapsräkor, Gubbröra, Kräfts kagen
Marinated salmon, Poached salmon, Cold-smoked salmon, Hot-smoked salmon, Najadlax (a type of salmon) Eggs with bleak roe, Mustard shrimp, Gubbröra (anchovies, eggs, and onions) Crayfish salad

KALLSKURET / *Cold Cuts*

Julskinka, Rökt hjortinnanlår, Kallrökt sotad fläskkarré, Tegelskinka, Älgkorv, Viltkorv, Timmermanskorv, Enrisrökt korv, Rullsylta, Bakad leverpastej, Vargtasspaté, Renkorv, Kalixkorv, Fänkålsalami, Vildsvinsalami, Hjortsalami, Älgsalami, Rostbiff, Rökt kalkon, Pastrami, Kanelbakad fläksida
Christmas ham, Smoked venison loin, Cold-smoked seared pork belly, Elk sausage, Game sausage, Juniper-smoked sausage, Rolled brawn (head cheese), Baked liver pâté, Game pâté, Reindeer sausage, Kalix sausage, Fennel salami, Wild boar salami, Venison salami, Moose salami, Roast beef, Smoked turkey, Pastrami, Cinnamon-baked pork belly

OST & BRÖD / *Hot dishes*

Cheddar, Stilton, Chèvre, Västerbottensost, Brie, Krukost, Julvört, Rågbröd, Spisbröd, Specialknäcke
Cheddar, Stilton, Chèvre, Västerbotten cheese, Christmas wort bread, Rye bread, Crispbread, Speciality crispbread

**Vegetariska/veganska rätter måste förbokas.
Pre-book vegetarian/vegan dishes.**

SALLADER / *Salads*

Rostade marinerade grönsaker, Färsk grön sparris, Ugnsbakad broccoli med kaporis, Potatissallad med rödlök och soltorkade tomater, Rostade picklade rotfrukter med dillolja

Roasted marinated vegetables, Fresh green asparagus, Oven-baked broccoli with capers, Potato salad with red onion and sun-dried tomatoes, Roasted pickled root

TILLBEHÖR / *Sides*

Gravlaxsås, Örtmajonnäs, Kaprisdressing, Smörgåsgurka, Rödbetor, Fyra sorters senap, Äppelmos, Rårörda lingon, Rödbetssallad
Mustard sauce, Herb mayonnaise, Caper dressing, Pickled cucumber, Pickled beets, Four types of mustard, Apple puree, Lingonberries, Beetroot salad

SMÅVARMT / *Hot dishes*

Köttbullar, Prinskorv, Revbensspjäll, Rödkål, Janssons frestelse, Gräddstuvad grönkål, Smörstekt brysselkål, Potatis

Meatballs, Sausages, Spareribs, Red Cabbage, Jansson's Temptation (a creamy potato and onion casserole with anchovies) Creamed Kale, Butter-fried brussels

OST & DESSERT / *Dessert*

Fruktallad, Chokladmousse, Pecannötspaj, Citronkräm, Äppelkaka, Körsbär i kanel och rödvin, Ris á la Malta, Chokladkaka, Ostkaka med saftsås, Punschkräm, Vit chokladkräm, Nougat, Ischoklad, Chokladbräck, Nötter, Fikon, Dadlar, Struvor med rårörda blåbär, Knäck, Chokladtryfflar, Julgodis
Fruit salad, Chocolate mousse, Pecan pie, Lemon mousse, Apple cake, Cherries in cinnamon and red wine, Rice pudding, Chocolate cake, Cheesecake with fruit sauce, Creamy dessert with punsch liqueur, White chocolate mousse, Nougat, Chocolate truffles made with coconut oil, Chocolate brittle, Assorted nuts, Figs, Dates, Crispy fried pastries with blueberry compote Toffee-like caramel candy, Chocolate truffles, Christmas sweets

Med reservation för eventuella ändringar i menyn. *Subject to possible changes in the menu.*