

Klassiskt julbord M/S Göteborg

GLÖGG

Varm äppelglögg med kardemumma och rosmarin

FÖRSTA RUNDAN

Löksill, senapsill med whiskey, Brantevikssill, krämig currysill, krämig ört och vitlöksill,
Matjessill, gubbröra, Kärringröra och picklade rottrakter med stjärnanis
Sillpotatis, gräslök, rödlök och gräddfil
Julbröd, cheddar, lagrad präst, gräddädel och vispat brynt smör
Ägghalvor med räkröra smaksatt med dill och kryddkrasse
Varmrökt makrillfilé med romkräm
Inkokt lax med sötsur blomkål och citronmajonäs
Apelsin- & ingefärsgravad lax med honungssötad dijonsenapsås
Kallrökt lax med en touche av chili
Laxröra med äpple, selleri och pepparrot
Lax- & kräftterriner med getost

ANDRA RUNDAN

Kokt julsinka med grovkornig timjansenap
Dansk leverpastej med bakade betor, Viltpaté och rostade vindruvor
Kalkon, Onsalakorv och Timmermanskorv med saltgurka
Sallad på röd spetskål med äpple och granatäpple
Grönkålsallad med apelsin, sultanrussin, rostade solrosfrön och fårost
Kryddrostade morötter

TREDJE RUNDAN

Julköttbullar med en aning kryddpeppar, prinskorv med grovkornig cidersenap och timjan
Rostad potatis och rotfrukter med balsamico och rödlök
Brysselkål med bacon och sirap
Janssons frestelse med Grebbestadansjovis och purjolök

FJÄRDE RUNDAN

Ris a'la Malta med hallonsås
Chokladkaka och chokladmousse smaksatt med Couintreau
Clementiner med smak av vanilj och kanel
Frostad pepparkaka med lingon
Tonkafudge
Torkade frukter i sockerlag med lagerblad
Godisskål med julens favoriter

GOD JUL & GOTT NYTT ÅR
Från oss alla på M/S Göteborg!



STRÖMMA
KANALBOLAGET