

Julbord M/S S:t Erik

Glögg pepparkakor

FRÅN HAVET

Klargravad löksill, Svartvinbärssill,
Matjessill med hackat ägg och gräddfil Stekt inlagd strömming,
Dill- och senapsgravad strömming, Whiskysill, Örtsill, Currysill,
Chili-och ingefärassill, Årets sill, Gravad lax med dill och vitpeppar,
Kallrökt lax, Varmrökt lax, Laxtortar smaksatt med fransk senap och dill,
Skagenröra med pepparrot och dill, Gubbröra, Lax och-kräftterrin,
Varmrökt makrill, Ägghalvor toppade med rom-majonnäs

KALLSKURET

Kokt julskinka, Rökt lammstek, vargtasspaté, Guldpastej,
Blandade rökta julkorvar, Cornichons och syltlök,
Porter-och nejlikasenap, Grovstark senap, Cumberlandsås

FRÅN GRÖNSAKSLANDET

Rostad sötpotatis-och apelsinsallad,
Rödbetssallad, Marinerade Rödbetor,
Örtsås, Tomataioli

SMÅVARMT FRÅN SPISEN

Köttbullar, Varmrökt prinskorv,
Apelsin- och kryddglaserade fläksida,
Jansons Frestelse, Halländsk grönkål, Stekt Potatis

BRÖD, OST & MARMELAD

Olika sorters julbröd, Rostat spisbröd,
Blåmögelost, Brieost, Marmelad, Blandade kex

JULENS SÖTA

Ris à la Malta med saftsås, Mandelkaka med vit choklad,
Chokladmoussebakelser, Mjuk pepparkaka, Citronmousse,
Gräddkola, Hemkokt Fudge, Puffat ris med mjölkchoklad,
Ischoklad, Skumtomtar, Geléhallon, Punschpraliner,
Brända Mandlar, Polkagrisar



STRÖMMA
KANALBOLAGET