

M/S GÖTEBORG

Julbord / Christmas buffet 2025



Njut av julbordets läckerheter i fyra traditionsenliga serveringar.
Enjoy the delights of the Christmas buffet in four traditional servings.

VÄLKOMSTGLÖGG / Mulled Wine

FÖRSTA SERVERINGEN / First serving

Sill & lax / Herring & Salmon

Löksill Senapssill med whiskey, Brantevikssill, Krämig currysill, Krämig ört och vitlökssill, Matjesill, Sillpotatis, gräslök, rödlök och gräddfil, Gubbröra, Kärringröra, Picklade rotfrukter med stjärnanis, Ägghalvor med räkröra smaksatt med dill och kryddkrasse, Varmrökt makrillfilé med romkräm, Inkokt lax med sötsur blomkål och citronmajonäs, Apelsin och ingefärsgravad lax med honung- & dijonsenapsås, Kallrökt lax med en touch av chili, Laxröra med äpple, selleri och pepparrot, Lax och kräftterriner med getost, Cheddarost, lagrad prästost, gräddädelost, Julbröd, brynt smör

Onion herring, Mustard herring with whiskey, "Branteviks" herring, Creamy curry herring, Creamy herb and garlic herring, Soused herring, Potatoes, chives, red onion and sour cream "Gubbröra", "Kärringröra", Pickled root vegetables with star anise, Egg halves with shrimp, dill and cress, Hot smoked mackerel fillet with roe cream, Cooked salmon with sweet and sour cauliflower and lemon mayonnaise, Orange and ginger raw spiced salmon with honey-sweetened Dijon mustard sauce, Cold smoked salmon, apple, celery and horseradish A mix of salmon, apple, celery and horseradish Salmon and crayfish terrine with goat cheese, Christmas bread, cheddar, aged Swedish "Präst" cheese, blue cheese, and whipped browned butter

ANDRA SERVERINGEN / Second serving

Kallskuret & sallader / Cold cuts & salads

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

Cooked Christmas ham with coarse grain thyme mustard, Danish liver pate with baked beets, Venison pate with roasted grapes and salty pickles, Cold cut turkey, "Onsala" sausage, "Timmerman" sausage, Red cabbage salad with apple and pomegranate, Kale salad with orange, sultanas, sunflower seeds

TREDJE SERVERINGEN / Third serving

Det varma / Hot dishes

Julköttbullar med en aning kryddpeppar, Prinskorv med grovkornig cidersenap och timjan, Röstade rotfrukter med balsamico och rödlök, Brysselkål med bacon och sirap, Janssons frestelse med grebbestadsansjovis och purjolök

Christmas meatballs with a hint of allspice, Roasted root vegetables with balsamico and red onion, Brussel sprouts with bacon and syrup, "Jansson's Frestelse" potatoes au gratin with "Grebbestad" anchovy and leek

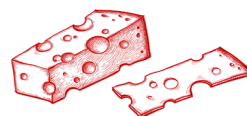
FJÄRDE SERVERINGEN

/ Fourth serving

Desserten / Desserts

Ris à la Malta med hallonsås, Chokladmousse smaksatt med Cointreau, Clementiner med smak av vanilj och kanel, Frostad pepparkaka med lingon, Bakad brieost med jultopping och kex, Kladdig chokladkaka med apelsin- och kolatopping, Torkade frukter i sockerlag med lagerblad, Godisskål med julens favoriter

Sweetened rice porridge with raspberry sauce, Chocolate cake and chocolate mousse flavored with Cointreau, Clementines flavoured with vanilla and cinnamon, Frosted gingerbread with lingonberries, Baked brie cheese with christmas topping, Sticky chocolate cake with orange topping and crackers, Driedfruits in syrup with bay leaf, Candy bowl with Christmas favourites



M/S Carl Michael Bellman kontantfri båt. M/S Carl Michael Bellman is a cash free boat.