

# M/S GÖTEBORG

Julbord / Christmas buffet 2026



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

## VÄLKOMSTGLÖGG / *Mulled Wine*

### FÖRSTA SERVERINGEN: Sill & lax

#### FIRST SERVING: *Herring & Salmon*

Löksill • Senapssill med whiskey • Brantevikssill

Krämig ört- & vitlöksill • Matjessill • Potatis • Gräslök • Rödlök

Gräddfil • Gubbröra • Kärringröra • Picklade rotfrukter med stjärnanis

Ägghalvor med räkröra smaksatt med dill & kryddkrasse

Varmrökt makrillfilé med romkräm • Inkokt lax med citronmajonnäs

Apelsin- & ingefärsgravad lax med honung- &

dijonsenapsås • Kallrökt lax med en touch av chili • Laxröra med äpple,

selleri & pepparrot • Cheddarost • Lagrad prästost • Gräddädelost

Julbröd • Brynt smör

*Onion herring • Mustard herring with whiskey • "Branteviks" herring*

*Creamy herb & garlic herring • Soused herring • Potatoes • Chives*

*Red onion • Sour cream • "Gubbröra" • "Kärringröra" • Pickled root*

*vegetables with star anise • Egg halves with shrimp, dill & cress*

*Hot smoked mackerel fillet with roe cream*

*Cooked salmon with lemon mayonnaise • Orange & ginger raw spiced*

*salmon with honey-sweetened Dijon mustard sauce • Cold smoked salmon,*

*with touch of chili • A mix of salmon, apple, celery & horseradish •*

*Christmas bread • Cheddar • Aged priest cheese • Creamy blue cheese*

*Christmas bread • Browned butter*

### ANDRA SERVERINGEN: Det kalla & sallad

#### SECOND SERVING: *Cold cuts & salads*

Kokt julsinka med grovkornig timjansenap • Onsalakorv

Timmermankorv • Rökt pastrami • Sallad på röd spetskål med äpple

& granatäpple • Grönkålssallad med apelsin, sultanrussin, solrosfrön

& fårost • Kryddrostade morötter

*Cooked Christmas ham with coarse grain thyme mustard • Pickles*

*"Onsala" sausage • "Timmerman" sausage • Smoked pastrami*

*Red cabbage salad with apple & pomegranate*

*Kale salad with orange, sultanas, sunflower seeds & feta cheese*

*Spiced-roasted carrots*

### TREDJE SERVERINGEN : Det varma

#### THIRD SERVING: *Hot dishes*

Julköttbullar • Prinskorv med grovkornig cidersenap

& timjan • Honungsglacerade revben • Chorizo

Rostade rotfrukter med balsamico & rödlök

Brysselkål med bacon & sirap • Janssons frestelse

med Grebbestadsansjovis

*Christmas meatballs • Honey-glazed ribs • Chorizo*

*Roasted root vegetables with balsamico & red onion •*

*Brussel sprouts with bacon & syrup • "Jansson's Frestelse"*

*potatoes au gratin with "Grebbestad" anchovy*

### FJÄRDE SERVERINGEN: Desserter

#### FOURTH SERVING: *Desserts*

Ris à la Malta med hallonsås • Chokladmousse smaksatt

med Cointreau • Clementiner med smak av vanilj

& kanel • Mörk pepparkaka • Kladdig chokladkaka

med apelsin- & kolatopping • Torkade frukter i sockerlag

med lagerblad • Godisskål med julens favoriter

Mandeltartelette med lingongrädde

*Sweetened rice porridge with raspberry sauce*

*Chocolate mousse flavored with Cointreau • Clementines*

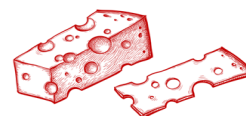
*flavoured with vanilla & cinnamon • Dark gingerbread*

*Sticky chocolate cake with orange topping & crackers*

*Dried fruits in syrup with bay leaf*

*Candy bowl with Christmas favourites • Almond tartlet*

*with lingonberry cream*



M/S Göteborg kontantfri båt. M/S Göteborg is a cash free boat.