

M/S S:t ERIK

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

Klagravad löksill • Svartvinbärsill • Stekt inlagd strömming
Brantevikssill • Senapsgravad strömming • Pappasill • Basilikasill
Skärgårdssill • Kräftsill • Klädesholmens matjessill • Skagenröra
Kärringröra • Gubbröra • Sillpotatis • Gräddfil • Hackad rödlök
Hackat ägg • Lax gravad med dill & vitpeppar • Hovmästarsås
Kallrökt lax med örtnobis • Varmrökt lax med skärgårdsdressing
Ansjovis- & dillgravad lax i tunna skivor • Lax- & skaldjursterrin
Varmrökt makrill med dill • Ägghalvor toppade med
rommajonnäs • Hembakat vörtbröd • Surdegsbröd • Rostat
spisbröd • Rågkex • Lagrad Cheddar • Västerbottensost • Smör
*Pickled onion herring • Blackcurrant herring • Fried pickled herring
• Brantevik herring • Mustard-pickled herring • Dad's herring • Basil herring • Archipelago herring • Crayfish herring
Klädesholmen matjes herring • "Skagenröra" • "Kärringröra"
"Gubbröra" • Potato • Sour cream • Chopped red onion • Chopped egg • Salmon cured with dill & white pepper • Swedish hovmästar sauce • Cold-smoked salmon • Hot-smoked salmon with archipelago dressing • Anchovy & dill-cured salmon in thin slices
Salmon- & seafood terrine • Hot-smoked mackerel with dill
Egg halves topped with roe mayonnaise • Homemade wort bread
Sourdough bread • Toasted crisp bread • Crisps • Aged Cheddar
"Västerbotten" cheese • Butter*

ANDRA SERVERINGEN: Det kalla

SECOND SERVING: Cold cuts & sallads

Senapsgriljerad julsinka med grov senap • Rökt hjortstek med sötstark senap • Nötpastrami • Tegelrökt skinka • Vargtasspaté med smålökar & cumberlandås • Dansk leverpastej med cornichons • Timmermanskorv • Slaktarkorv • Grönkål med apelsin & valnötter • Rödbetor & getost • Blomkål & tofu
Waldorfsallad

*Mustard-glazed christmas ham with coarse mustard • Smoked venison roast with sweet-spicy mustard • Beef pastrami
Smoked ham • Pâté with pearl onions & cumberland sauce
Danish liver pâté with cornichons • Timmerman's sausage • Butcher's sausage • Kale with orange & walnuts • Beets & goat cheese • Cauliflower & tofu • Waldorf salad*

TREDJE SERVERINGEN : Det varma

THIRD SERVING: Hot dishes

Köttbullar • Varmrökt prinskorv • Fläksida black orange • Janssons frestelse • Halländsk grönkål

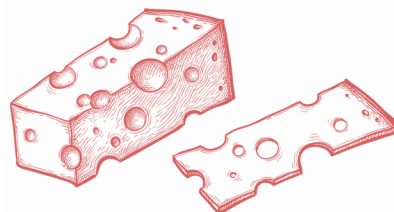
Meatballs • Hot-smoked sausage • Pork belly black orange • Jansson's temptation (Swedish potato and anchovy casserole) • Halland-style kale

FJÄRDE SERVERINGEN: Desseter

FOURTH SERVING: Desserts

Ris à la Malta med saftsås • Chokladmousse • Mjuk pepparkaka • Småländsk ostkaka med björnbärsyllt & vispad grädde • Saffranskaka med cocos • Hallonmousse • Saffransskorpor • Struvor • Klenäter • Vaniljhallontryffel • Vaniljdrömmar • Godis • Blå mögelost • Brie • Gorgonzola • Getost • Hemgjord svartvinbärs- & äppelmarmelad
Blandade kex

*Ris à la Malta with berry sauce • Chocolate mousse • Soft gingerbread • Cheesecake with blackberry jam & whipped cream • Saffron cake with coconut • Raspberry mousse • Saffron biscotti • Rosette cookies • Swedish fried pastries • Vanilla raspberry truffle • Vanilla dream cookies • Candy • Blue cheese • Brie • Gorgonzola • Goat cheese • Homemade blackcurrant and apple jam
Crackers*



M/S S:t Erik är en kontantfri båt. M/S S:t Erik is a cash free boat.