

Julbord M/S Göteborg

2024

Glögg

Varm äppelglögg med kardemumma och rosmarin

Första servering

Löksill

Senapssill med whiskey

Brantevikssill

Krämig currysill

Krämig ört och vitlökssill

Matjesill

Sillpotatis, gräslök, rödlök och gräddfil

Gubbröra

Kärringröra

Picklade rotfrukter med stjärnanis

Julbröd, cheddarost, lagrad prästost, gräddädelost och vispat brynt smör

Ägghalvor med räkröra smaksatt med dill och kryddkrasse

Varmrökt makrillfilé med romkräm

Inkokt lax med sötsur blomkål och citronmajonäs

Apelsin och ingefärsgravad lax med honungssötad dijonsenapsås

Kallrökt lax med en touch av chili

Laxröra med äpple, selleri och pepparrot

Lax och kräftterriner med getost

Andra servering

Kokt julskinka med grovkornig timjansenap

Dansk leverpastej med bakade betor

Viltpaté med rostade vindruvor och saltgurka

Kallskuren kalkon, Onsalakorv och Timmermanskorv

Sallad på röd spetskål med äpple och granatäpple

Grönkålssallad med apelsin, sultanrussin, rostade solrosfrön och fårost

Kryddrostade morötter

M/S Göteborg är en kontantfri båt

Tredje servering

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

Fjärde servering

Ris à 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

M/S Göteborg är en kontantfri båt

Godbitarna från julbordet

Här serverar vi klassiska julsmaker på tallrik i fyra serveringar.

Glögg

Vid ankomst serveras glögg och kryddig pepparkaka

Mulled wine and ginger biscuit

Första servering

Lök- & krydd sill samt örtsill

Gravad lax med sauce verde

Lättrökt laxmousse på kavringscroustini

Klassiska tillbehör samt dillkokt kulpotatis

Three kinds of herring, cured salmon, salmon mousse, dill potatoes

Andra servering

Bondterrin med högrev

Gratinerad skinksmörgås

Konserverade senapsfrön

Rödbetsallad

Farmer terrine with beef, oven baked Christmas ham sandwich, mustard seeds, beetroot salad

Tredje servering

Viltköttbullar med picklad gurka

Prinskorv med grönkål

Konfiterad fläksida med timjan och citrus 24h,

Grovsuren äppelkompott med ingefära

Janssons frestelse

Game meatballs with pickled cucumber, sausage with kale, pork confit, apple compote with ginger, onion and potato bake

Fjärde servering

Mandel- och saffranskaka

Ris à la Malta med mandarin- och halloncoulis

Kryddkaka med karamell

Almond and saffron cake, rice pudding, Christmas spice cake with caramel