

M/S GUSTAFSBERG VII

År 2025



TIPS! Njut av julbordets läckerheter
i flera traditionsenliga serveringar.

Vegetariska / veganska rätter måste förbokas.
Pre-book vegetarian/vegan dishes.

GLÖGG / *Mulled Wine*

Vid ankomst serveras glögg och kryddig pepparkaka
Upon arrival, mulled wine and ginger biscuit is served

SILL & STRÖMMING / *Herring*

Inlagd sill • Senapssill • Currysill • Örtsill • Kaviarströmming
Örtgravd strömming • Stekt inlagd strömming • Äpple- och
kanel sill • Västerbottenssill • Dill- och citronsill • Sillsallad

*Pickled herring • Mustard herring • Curry herring • Herb herring
Caviar herring • Herb-cured herring • Pan-fried pickled herring
Apple and cinnamon herring • Västerbotten cheese herring
Dill and lemon herring • Herring salad*

LAX MED MERA / *Salmon*

Gravad lax • Inkokt lax • Kallrökt lax • Varmrökt lax
Najadlax • Löjromsäggs • Senapsräkor • Gubbröra
Kräftskagen

*Marinated salmon • Poached salmon • Cold-smoked salmon
Hot-smoked salmon • Najadlax (a type of salmon) • Eggs with
bleak roe • Mustard shrimp • Gubbröra (anchovies eggs and
onions) • Crayfish salad*

KALLSKURET / *Cold Cuts*

Julskinka • Rökt hjortinnanlår • Kallrökt sotad fläskkarré
Tegelskinka • Älgkorv • Viltkorv • Timmermanskorv
Enrisrökt korv • Rullsylta • Bakad leverpastej • Vargtasspaté
Renkorv • Kalixkorv • Fänkålsalami • Vildsvinssalami
Hjortsalami • Älgalami • Rostbiff • Rökt kalkon • Pastrami
Kanelbakad fläskside

*Christmas ham • Smoked venison loin • Cold-smoked seared pork
Dried ham • Elk sausage • Game sausage • Juniper-smoked
sausage • Rolled brawn • Baked liver pâté • Game pâté
Reindeer sausage • Kalix sausage • Fennel salami • Wild boar
salami • Venison salami • Moose salami • Roast beef
Smoked turkey • Pastrami • Cinnamon-baked pork*

OST & BRÖD / *Hot dishes*

Cheddar • Stilton • Chèvre • Västerbottensost • Brie
Krukost • Julvört • Rågbröd • Spisbröd • Specialknäcke

*Cheddar • Stilton • Chèvre • Västerbotten cheese • Brie • Christmas
wort bread • Rye bread • Two different types of crispbread*

SALLADER / *Salads*

Rostade marinerade grönsaker • Färsk grön sparris
Ugnsbakad broccoli med kapris • Potatissallad med
soltorkade tomater • Rostade picklade rotfrukter

*Roasted marinated vegetables • Fresh green asparagus
Oven-baked broccoli with capers • Potato salad with
sun-dried tomatoes • Roasted pickled root vegetables*

TILLBEHÖR / *Sides*

Gravlaxsås • Örtmajonnäs • Kapisrdressing
Smörgåsgurka • Rödbetor • Fyra sorters senap
Äppelmos • Rårörda lingon • Rödbetssallad

*Mustard and dill sauce • Herb mayonnaise • Caper dressing
Pickled cucumber • Pickled beets • Four types of mustard
Apple puree • Lingonberries • Beetroot salad*

SMÅVART / *Hot dishes*

Köttbullar • Prinskorv • Revbensspjäll • Rödkål
Janssons frestelse • Gräddstuvad grönkål
Smörstekt brysselkål • Potatis

*Meatballs • Sausages • Spareribs • Red cabbage
Jansson's Temptation (creamy potato and onion casserole
with anchovies) • Creamed Kale • Butter-fried
brussels sprouts • Potatoes*

OST & DESSERT / *Cheese & dessert*

Fruktallad • Chokladmousse • Pecannötspaj
Citronkräm • Äppelkaka • Körsbär i kanel och rödvin
Ris à la Malta • Chokladkaka • Ostkaka med saftsås
Punschkräm • Vit chokladkräm • Nougat • Ischoklad
Chokladbräck • Nötter • Fikon • Dadlar • Struvor med
rårörda blåbär • Knäck • Chokladtryfflar • Julgodis

*Fruit salad • Chocolate mousse • Pecan pie • Lemon mousse
Apple cake • Cherries in cinnamon and red wine • Rice pudding
Chocolate cake • Cheesecake with fruit sauce • Creamy dessert
with punsch liqueur • White chocolate mousse • Nougat
Chocolate truffles • Chocolate brittle • Assorted nuts • Figs
Dates • Crispy fried pastries with blueberry compote
Toffee-like caramel candy • Chocolate truffles • Christmas sweets*

Med reservation för eventuella ändringar i menyn. *Subject to possible changes in the menu.*