

# Julbord S/S Stockholm

Ombord art deco-fartyget S/S Stockholm dukar krögarna upp en klassisk julbordsbuffé med en modern touch.

---

## Glögg

Vid ankomst serveras glögg och kryddig pepparkaka  
*Mulled wine and ginger biscuit*

## Sill & Strömming

**Typical Swedish Herring in many different flavours**

Chilisill, Tomatsill, Senapsill, Pepparrotsill, Skärgårdssill, Ört- och vitlöksill, Currysill, Inlagd sill, Matjessill, Stekt inlagd strömming, Kaviarströmming, Kräft- och ansjovisströmming, Tegnérsill, Gubbröra, Sean Connerysill

## Fisk & Skaldjur

**Fish and seafood: different kinds of salmon, shrimp & egg, sauces and more**

Gravad lax, Kallrökt lax, Varmrökt lax, Inkokt lax, Räk- och äggsallad, Hovmästarsås, Dillmajonnäs, Romsås, Kokt potatis, Pressgurka, Rödlök, Gräslök, Gräddfil, Kryddost, Prästost, Brännvinsost

## Kallskuret & Sallader

**Cold cuts and salads: turkey, ham, beef, sausages, paté, potato salad and more**

Julskinka, Oxtunga, Rökt korvar, Hjortrostbiff, Rostbiff, Fårfiol, Viltpaté, Lantpaté, Leverpastej, Grisfötter, Sylta, Tomatsallad, Rödbetsallad, Grönsallad, Picalilli, Myntasås, Legymsallad, Caesarslaw, Potatissallad, Syltlök, Cornichons, Pepparrotsmajonnäs, Julsenap

## Småvarmt

**Hot dishes: Swedish meatballs, sausages, ribs and more**

Köttbullar, Prinskorv, Janssons frestelse, Rödkål, Stuvad grönkål, Boudin noire korv, Devil's on horseback, Cotechino korv, Kalkon med brödsås, Revbensspjäll

## Ost & Dessertbord

**Different kinds of cheese, desserts and Christmas sweets**

Svarta Sara, Brie, Saint Agur, Chevre, Marmelad, Kex, Julgodis, Nötter, Torkad frukt, Fruksallad, Rocky Road, Choklad- och amarettocremeux, Kolanötpaj, Crème caramel med katrinplommon, Ris à la Malta, Skånsk ostkaka med hjortron, Trifle, Citronostkaka, Bakverk, Tiramisu

## Veganska rätter

**Traditional Christmas inspired vegan delights with a modern twist**

Traditionellt jul inspirerade veganska läckerheter med en modern twist

---