



Det klassiska julbordet

... och lite till

Nedan presenteras
Blå Portens julbordsmeny





Kallbordet

Inlagd sill
Matjessill
Senapssill
Fjällbackasill
Västerboensill
Currysill
Gubbsill
Gin/gurksill
Stekt inlagd strömming
Inkokt lax
Gravad lax
Varmrökt lax
Kallrökt lax
Jägarkryddad makrillfilé
Kokt ägghalva med majonnäs och räkor
Kokt potatis
Strömminglåda med anjovis
Laxpaté
Bakad strömminglåda med gravad
lax och senap
Hovmästarsås
Sause Verte
Romsås
Dillmajonnäs
Gräslök

Rödlök
Gräddfil
Dill
Böcklingsallad med potatis, rädisa, dill och senap
Julskinka
Whiskeysenap
Sötstark senap
Skånsk julsenap
Älgkorv
Roquefortkorv
Timmermanskorv
Tryffelsalami
Fransk lantpaté med cumberlandsås
Fläsk med smak av kanel
Kryddad rulle
Vargtasspaté med ren och lingon
Leverpastej
Vedrökt vildsvinskarré
Sotad rökt fläskkotlett
Saltgurka
Inlagd minigurka
Pressgurka
Syltad svamp





Varma bordet

Köttbullar
Kokt potatis
Prinskorv
Rödkål
Rotfruktsgratäng
Janssons frestelse
Lammprinskorv
Glaserad fläksida
Mini lammfärsbiffar
Dopp i grytan
Julglaserade revben
Julkorv
Julkryddad rödkål
Stuvad grönkål med havtorn och tranbär
Äggröra
Lutfisk vid förfrågan

Ostar/Bröd
Brännvinskubbe
Cheddar
Julost
Vörtbröd
Knäckebröd
Levainbröd
Kavring





Kallbord vegetarisk

Rödbetssallad
Waldorfsallad
Karamelliserad brysselkål med syltade aprikoser
Bönsallad
Marinerade betor
Fransk potaissallad
Julsallad med veganska fikon
Svampsallad
Vegetariskpaj med päronsallad
Havtorn
Syltlök
Minigurka
Böcklingsallad





Dessertbordet

Ostkaka med hjortronssylt
Saffranspäron
Glöggpäron
Ischoklad
Chokladbräck
Minibullar
Bageriets gelégodis
Saffranstosca
Kaffepannacotta med hasselnöt
Småkakor
Mjuk pepparkaka
Marsipan
Pepparkaka

Dessertostar:
Stilton
Brie
Whiskeycheddar
Brännvinsost
Blå kornblomst
Fikonmarmelad
Kvittenmarmelad
Torkade fikon
Torkade dadlar
Mandel och fikonrulle
Vindruvor
Clementiner

