

Fulbord
PÅ BOCKHOLMEN



Julbord

- AVNJUTS BÄST I NIO SERVERINGAR...

Vid ankomst

Varm vinglögg smaksatt med anis och pomerans
Söta pepparkakor

KOMMER TILL ERT BORD

FÖRSTA TUREN - NU BÖRJAR JULBORDET!

Inlagd sill
Senapssill
Dill & Pepparrotssill
Matjessill
Skärgårdssill
Hackad lök och syrad grädde
Dillkokt potatis
Lagrad ost
Vispat smör
Kavring, Vört, Delikatessknäcke
Gubbröra på söt kavring med sikrom

- Nu är det dags för en snapsvisa, vem tar ton?

PÅ DET KALLA BORDET

ANDRA TUREN - VI FORTSÄTTER MED DE SALTA SMAKERNA FRÅN HAVET

Inkokt lax med dillmajonnäs
Västerbottenpaj toppad med sikrom och dill
Ägghalvor toppade med skagenröra
Gravad lax med rostad fänkål
Varmrökt laxfilé
Kallrökt laxfilé

TREDJE TUREN - VI VÄLKOMNAR SKINKA

Griljerad julskinka i tjocka skivor
Lufttorkad skinka
Viltkorv
Pepparstekt rostbiff
Kalkonpastrami
Tranbärskompott, senap, hovmästarcrème,
pepparrotscrème och tartarsås

FJÄRDE TUREN - DAGS FÖR PATÉ! LIKA BRA ATT TA LITE AV ALLT...

Hummerpaté
Lantpaté
Leverpastej
Cornichonger, syltlök

- Kanske dags för en bensträckare,
och passa på att stjäla sig en puss under misteln?

Utfisken

FEMTE TUREN SERVERAS VID BORDET PÅ BESTÄLLNING

Utfisk har varit festmat i Sverige i över 500 år. Förr åt man det närsomhelst under året så fort det vankades kalas men nuförtiden blir det oftast till jul.

Vi serverar vår med en crème på gröna ärtor,
rökt sidfläsk samt rödvinssås.

- Ett glas vit Bourgogne till Utfisken?

PÅ DET VARMA BORDET

SJÄTTE TUREN, VI FORTSÄTTER MED DET HEMLAGADE SMÅVARMA...

Köttbullar efter konstens alla regler
Prinskorv på svensk gårdsgris rökt med alspån
Fläsksida glaserad med äppelcider och syltad ingefära
Sötsyrlig rödkål med russin och kastanjer
Janssons frestelse
Gräddkokt savoykål
Helrostad spädgris smaksatt med vitlök och örter
Öppen omelett, stekt svamp, frasig grönkål och vitlök
Pressgurka, lingon, gelé, äppelkompott,
rödbetssallad samt senap

VEGETARISKT

Griljerad rotselleri med senap och kummin
Grönkålssallad med granatäpple och saltrostade frön
Kålrotspastrami

DET SÖTA (OCH SALTA) BORDET

SJUNDE VÄNDAN BLIR EN SMAKRİK ASSIETT

Ostbricka med klassiska tillbehör

- Lagrat portvin till osten är vi själva väldigt förtjusta i

ÅTTONDE TALLRIKEN, NU BLIR DET SÖTT OCH LITE KRISPIGT...

Chokladmousse med krossade polkagrisar
Crème Brulée med vanilj och kardemumma
Smulpaj med äpple och mandel
“Ris a la Malta”
Saffranspannacotta med bärkompott
Mjuk pepparkaka med lingonfrosting
Brownie
Saffranstosca med äpple
Saffransbiscotti
Dadelkaka med salt kola

NIONDE OCH SISTA SVÄNGEN FÖR DEN HÄR GÅNGEN

Blandade småkakor
Julgodis, julgodis och mer julgodis

- Kaffe och något starkt?