

MENYFÖRSLAG

Den fulländade julen i fem serveringar

VID ANKOMST

Denna servering kan flyttas till en första servering vid borden om så önskas.

Glögg med mandel, russin

Pepparkaka med ädelostcrème, krossade pumpakärnor, frystorkade lingon

Gubbröra & forellrom med pumpernickel, forellrom, picklad rödlök

FÖRSTA SERVERINGEN

- vi slår oss ner vid bordet och startar kvällen med en klassisk S.O.S

Brödkorg

två sorters knäckebröd, kuvertbröd, kavring vispat smör, västerbottenost, kryddost

Tre sorters sill

senapssill, matjessill, havtornssill, potatis, crème fraîche, rödlök, gräslök

ANDRA SERVERINGEN

- vi välkomnar smaker från havet

Gravad lax

Varmrökt lax

Rökt makrill

Laxpaté

Sikrom serveras med tillbehören potatis, hovmästarsås, aioli, picklade vinterprimörer

TREDJE SERVERINGEN

- nu hugger vi in i det kallskurna och julskinson

Julskinka med två sorters senap

Bakad leverpastej

Rökt fiol

Rökt korv

Munsökorv

Kålsallad med apelsin, grantäpple

Picklad svamp

FJÄRDE SERVERINGEN

- nu välkomnar vi det småvarma

Jansons frestelse

Prinskorv

Köttbullar

Rödbetsallad

Bakad fläksida

Äppelmos

Brysselkålsallad

Stuvad grönkål

FEMTE SERVERINGEN

- mätta och belåtna är det nu dags för den allra sista serveringen. Nu blir det krispigt, sött och ännu mer sött

Dessert

Mjuk pepparkaka

Apelsinfrosting

Saffranspannacotta

Hjortronsylt

Äppelkaka

Vinteräpple, vaniljcrème

Godis pepparkaka, knäck, ischoklad, polkagris, juleskum, brända mandlar, geléhallon

