

# Julbordsmeny Mälardrottningen 2018

## *Sill och tillbehör till fisk och Skaldjur*

Senap & Malt Whiskey Sill  
Inlagd Sill  
Löksill  
Norröna Matjessill  
Österlens äpple och currysill  
Inlagd Strömming  
Västerbotten och sikromssill  
Skärgårdssill  
Sillsallad  
Gubbröra  
Sillpotatis

## ***Fisk och Skaldjur***

Ägg med Räkor  
Ägg med Löjrom  
Gravad Lax  
Kallrökt Lax  
Varmrökt makrillfilé med  
jägarkrydda  
Varmrökt Regnbågsfilé  
Inkokt Stadshuslaxfilé  
Ishavsräkor  
Rökta räkor  
Kräftor

## ***Kött och Chark***

Julskinka (Erik-Jans Gård)  
Rökt Lammfiol  
Bokspånsrökt renkorv  
Rökt kalixkorv (Vilt)  
Alspånsrökt Bog (av Duroc)  
Gustafskorv (Hästkött)  
Kalvsylta  
Kräftpaté  
Kalkonpastrami

Västerbottenost  
Gräslök  
Hackad Rödlök  
Hackat Ägg  
Citroner  
Pepparrotssås  
Hovmästarsås  
Aioli  
Gräddfil

## ***Sallader***

Waldorfsallad  
Blandsallad  
Marinerad Sparris  
Räksallad  
Svartkål med Citron  
och Kallpressad Rapsolja  
Rödbetssallad med Chevré  
och Rostade Valnötter

## ***Tillbehör***

Rårörda Lingon  
Rödbetssallad  
Saltgurka  
Cornichon  
Rödlöksrelish  
Julkryddade små Rödbetor  
Cumberlandsås  
Skånsk Senap  
Mälardrottningens senap  
Västervikssenap  
Pepparrotssenap

## ***Småvarmt och tillbehör***

Janssons Frestelse  
Prinskorvar  
Köttbullar  
Senap och Ingefärsglacerade  
Revbensspjäll  
Gammeldags Julkorv  
Dopp i grytan  
Rödkål  
Brunkål  
Gräddstuvad Grönkål  
Brysselkål med Bacon

Äppelmos  
Malen Kanel  
Strösocker  
Risgrynsgröt  
Bond Omelett med  
kantareller

*Lutfisk med gröna ärtor,  
sidfläsk och skirat smör  
serveras av servisen*

### ***Ost***

Cheddar  
Juledamer  
Stilton Clawson  
Brie Coer de Lion  
Kvibille Ädelost  
Fikon Marmelad  
Oliver  
Rädisor  
Päron

### ***Bröd***

Tunnbröd  
Knäckebröd  
Julknäcke  
Vörtbröd  
Kavring  
Pain Levain  
Finnkrisp  
Digestive  
Saltiner

### ***Vegetariskt***

"Kött"bullar  
Prins"korvar"  
Vetekornspilaff med  
sojabönor och grönsaker

Självfallet hittas fler vegetariska  
alternativ på buffén.

**Och självklart ett gottbord, utan dess like.  
8 meter av alla sorters godis, desserter och bakelser.  
En salig blandning av både klassiker och nyfunna.**