

Särvargården

Sillar

Havtornsill

Senapssill

Branteviksströmming

Glasmästarsill

Tomatsill (Matijes)

Vitlök- och örtsill

Currysill

Sikromsströmming

Gubbröra

Sillsallad

Matjessill med hackat ägg, brynt smör och gräslök

Serveras från köket

Fisk

Gravlax

Varmrökt lax

Inkokt lax

Räkägg

Sikrom i skål (till middagsittningen)

Laxmousse

Gravad röding med apelsin och korianderfrö

Sockersaltad sik

Rökt sik

Kallskuret

Renkorv

Löckorv

Julskinka

Lantpaté

Leverpastej med tryffel

Tunga

Kalvsylta

Rullsylta

Tjälknul

Fläskterriner

Vindelrökt skinka

Småvarmt

Kålrotslåda

Rödkål

Långkål

Köttbullar

Prinskorv

Spjäll

Västerbottensostomelett

Julkorv Serveras från köket

Lutfisk Serveras från köket

Dopp i grytan Serveras från köket

Potatis, Amandine

Tillbehör

Sävargårdenssenap

Senap

Äppelmos

Inlagda gulbetor

Rödbetssallad

Cornichons

Svartvinbärsgelé

Tunnbröd

Vörtbröd

Knäckebröd

Hovmästarsås

Västerbottensostsmör

Smör

Ostar

Västerbottensost

Kvibille cheddar

Svedjan Blå

Svensk brie

Kex

Marmelad

Desserter

Äppelpaj med vaniljsås

Saffranspannacotta med pepparkakskrutonger

Chokladmousse

Peach melba med vispad grädde

Pepparkakor

Mandelflarn
Mjuk pepparkaka
Knäck
Chokladdragerade mandlar med kanel
Ris åla malta
Strutar med sylt och grädde
Fudge
Gelegodisar
Fagerströms godis
Nötter

Vegetariskmeny Julbordet 2014

För er som väljer att äta vegetariskt eller veganskt förboka denna meny

Förrätt

Kumminkokta rödbetor, rostade mandlar och stekt ostronskivling. Serveras med en getostkräm samt örtsallad

Varmrätt

Svartrötter i senapssås, friterade blomkålsknyten, vinägerkokt lök samt savoykål

Efterrätt

Julens läckerheter från buffébordet