

Julbordsmeny

Första serveringen

Löksill - Kryddsill - Sill i dill - Senapssill - Dansk sill - Rökt saltsill med gräddfil, potatis och gräslök - Matjessill - Löjrom med tillbehör - Kryddost - Prästost - Vörtbröd från Bergs konditori

Andra serveringen

Gravad lax med hovmästarsås - Inkökt lax med gurka, gräddfil, forellrom - Västerbottenomelett toppad med löjromskräm - Äggterinner med örtdijon och räka - Gravad hälleflundra med grillad citronmayonnaise - Smörgåstårta de Luxe

Tredje serveringen

Lardolindad lantpaté med cornichons och cumberland - Anklever med kaffe och chokladkrisp - Slarvsylta med smör och lök - Julskinka med whiskeysenap - Mangalica - Rökt renkorv - Rökt gravad hjort med svamp och kålsallad

Fjärde serveringen

Köttbullar - Torskbullar i Sandefjorsås - Janssons frestelse - Lammbog med lammsky och friterad grönkål - Sovasgryta med lingon - Långkål - Brysselkål - Fläksida - Räkomelett

Femte serveringen

Lutfisk

Sjätte serveringen

Ostbricka - Brillat Savarin - Gryère - Monte enebro - Stilton - Tomatmarmelad

Sjunde serveringen

Äggost med björnbär - Romflamberad julpudding

Åttonde serveringen

Kaffegodis

Snickers - Chokladtryffel - Saffranskola - Lakritsfudge - Kanderad mandlar - Passionsfruktsmarmelad

Dryckespaket

Ett glas ljus lager och 4 cl grands akvavit - Ett glas mumma alternativt julöl - La saget de perrier sauvignon blanc - Clarendelle Merlot - LBV Port