

VIKING BUFFET

Christmas Buffet with Michael Björklund

SILLIT JA SILAKAT

- Sinappisilliä
- Sipulisilliä
- Sitruunasilliä
- Akvaviittisilliä
- Matjessilliä, kermaviiliä ja hienonnettua sipulia
- Marinoituja anjoviksia
- Yrttisilakkaa
- Sinappisilakkaa
- Sipulisilakkaa
- Siianmätsilakkaa
- Paistettua maustesilakkaa
- Rapusilakkaa
- Anjovis- ja kaviaarisilakkaa
- Sillisalaatti
- Siianmätiä ja muikunmätiä
- Keltaista ja mustaa merileväkaviaaria
- Smetanaa ja pikkelöityä punasipulia
- Kananmunanpuolikkaita, ruohosipulia ja kaviaarikreemiä
- Silliperunoita

KALA

- Haudutettua siikaa ja tillimajoneesia
- Graavisiiikaa
- Graavilohta ja graavilohikastiketta
- Kylmäsavustettua ja lämminsavustettua lohta
- Lämminsavustettuja loheneviä
- Savustettua simpua
- Kokonaisia katkarapuja
- Rapusalaatti
- Tomaattiaiolia

LEIKKELEET

- Tanskalaista maksapasteijaa, paahdettua sipulia ja pekonia
- Gustafskorv-makkaraa
- Painosylttyä, vatisylttyä ja kylkirullaa
- Savustettua ja graavattua karitsanfileettä
- Savustettua kalkkunanrintaa
- Joulukinkkua

LÄMPIMÄT

- Sinappikuorrutettua lohta
- Lihapullia
- Kanelimaustettua possunkylkeä
- Glögimaustettua porsaankylickipaistia
- Appelsiinilla, inkiväärillä ja neilikalla maustettua tuoremakkaraa
- Prinssinakkeja
- Ruskeita papuja
- Slaktgryn - keitettyjä ryynejä
- Punakaalia ja ruskistettua kaalia

- Imellettä perunalaatikkoo
- Lanttulaatikkoo
- Porkkanalaatikkoo
- Janssoninkiusausta
- Lipeäkalaa lisukkeineen
- Herneitä
- Luumuja
- Kuorrutettua joulukinkkua

LISUKKEET

- Laivan sinappia ja Micken sinappia
- Etikkakurkkuja
- Hillottuja sieniä
- Omenakompottia
- Appelsiiniporkkanoita
- Appelsiini-porkkanasalaattia
- Punaista kvinoaa ja tomaattikastiketta
- Yrteillä ja valkosipulilla marinoitua kukkakaalia
- Papusalaattia ja sinappikastiketta
- Caesarsalaattia lisukkeineen
- Punajuurilohkoja
- Puolukkasurvosta
- Suolakurkkuja
- Kalastajan joululimppua
- Ohutta näkkileipää

JUUSTO

- Ruukkujuustoa
- Kvibille Ädel Special 45 % -juustoa
- Kastellholm-juustoa
- Cheddarjuustoa
- Raparperimarmeladia
- Hunajalla maustettua omenaviinietikkaa
- Micken tapaan
- Suolattua voita

JÄLKIRUOAT

- Appelsiiniiriisiä
- Joulun sitrussalaattia
- Puolukassa keitettyä päärynää
- Suklaamoussea
- Valkosuklaamoussea
- Appelsiinisorbettia
- Vaniljajäätelöä
- Suklaakastiketta ja kinuskikastiketta
- Crème Caramel
- Piparkakkuja
- Karamelleja, marmeladeja, suklaatryffeileitä ym.
- Fazerin sinistä paloina
- Sokeroituja manteleita, saksanpähkinöitä ja pekaanipähkinöitä
- Kuivattuja luumuja ja taateleita
- Hedelmäpöytä

18.11-26.12
2016



Ruokajuomat
kuuluvat hintaan.

VIKING BUFFET

Christmas Buffet with Michael Björklund

SILL & STRÖMMING

- Senapssill
- Löksill
- Citronsill
- Akvavitsill
- Matjessill med gräddfil och hackad lök
- Marinerad ansjovis
- Örtströmming
- Senapsströmming
- Lökströmming
- Sikromsströmming
- Stekt inlagd strömming
- Kräftströmming
- Ansjovis- och kaviarströmming
- Sillsallad
- Sikrom och löjrom
- Gul och svart havstångskaviar
- Smetana och picklad rödlök
- Ägghalvor med gräslök och kaviarkräm
- Sillpotatis

FISK

- Inkokt sik med dillmajonnäs
- Gravad sik
- Gravad lax och gravlaxsås
- Kallrökt och varmrökt lax
- Varmrökta laxfenor
- Rökt simpå
- Hela räkor
- Kräfröra
- Tomataioli

KALLSKURET

- Dansk leverpastej med rostad lök och bacon
- Gustafskorv
- Presssylta, fatsylta och rullsylta
- Rökt och gravad lammfilé
- Rökt kalkonbröst
- Julskinka

VARMA RÄTTER

- Senapsgriljerad lax
- Köttbullar
- Kanelkryddad fläksida
- Glöggaserade revbensspjäll
- Färsk korv med apelsin, ingefära och nejlikor
- Prinskorv
- Bruna bönor
- Slaktgryn
- Rödkål och brunkål
- Finsk potatislåda

- Finsk kålrotslåda
- Finsk morotslåda
- Janssons frestelse
- Lutfisk med tillbehör
- Ärtor
- Plommon
- Griljerad julskinka

TILLBEHÖR

- Fartygets senap och Mickes senap
- Pressgurka
- Syltad svamp
- Äppelkompott
- Apelsinmorötter
- Sallad med morot och apelsin
- Röd quinoa med tomatdressing
- Marinerad blomkål med örter och vitlök
- Bönsallad med senapsdressing
- Caesarsallad med tillbehör
- Rödbetsklyftor
- Rårörda lingon
- Saltgurka
- Fiskarens jullimpa
- Spisknäckebröd

OSTAR

- Potkäs
- Kvibille Ädel Special 45 %
- Kastellholms ost
- Cheddarost
- Rabarbermarmelad
- Mickes äppelvinäger vispad med honung
- Extrasaltat smör

DESSERTER

- Apelsinris
- Julens citrussallad
- Lingonkokta päron
- Chokladmousse
- Vit chokladmousse
- Apelsinsorbet
- Vaniljglass
- Chokladsås och kolasås
- Crème Caramel
- Pepparkakor
- Karameller, marmelader, chokladtryfflar mm
- Fazers blå i bitar
- Kanderade mandlar, valnötter och pecannötter
- Sviskon och dadlar
- Fruktbord

18.11-26.12
2016



Måltidsdrycker
ingår i priset

VIKING BUFFET

Christmas Buffet with Michael Björklund

HERRING & BALTIC HERRING

- Mustard herring
- Onion herring
- Lemon herring
- Akvavit herring
- Pickled herring with sour cream and chopped onion
- Marinated anchovies
- Baltic herring with herbs
- Baltic herring pickled in mustard
- Onion Baltic herring
- Pickled Baltic herring with whitefish roe
- Fried pickled Baltic herring
- Baked Baltic herring with tomatoes and dill
- Anchovies and caviar herring
- Herring, beetroot and potato salad
- White fish roe and bleak roe
- Yellow and black seaweed caviar
- Smetana and pickled red onion
- Egg halves with chives and caviar crème
- Herring potatoes

FISH

- Poached whitefish with dill mayonnaise
- Marinated white fish
- Gravlax and gravlax sauce with mustard
- Cold smoked and smoked salmon
- Smoked fins of salmon
- Smoked sculpin
- Shrimps
- Shrimp mousse
- Tomato aioli

COLD CUTS

- Danish liver pâté with fried onion and bacon
- Gustafskorv sausage
- Pork and veal brawn and pork brawn roll
- Smoked and marinated lamb fillet
- Smoked turkey breast
- Christmas ham

WARM DISHES

- Fried salmon with mustard topping
- Meatballs
- Cinnamon spiced pork
- Mulled wine marinated spare ribs
- Sausage with orange, ginger and cloves
- Prince sausages
- Brown beans
- Slaktgryn - boiled groats
- Red cabbage and brown cabbage
- Sweetened potato casserole
- Swede casserole

- Carrot casserole
- Jansson's casserole, potatoes and anchovies
- Lutefisk with accompaniments
- Peas
- Plum
- Breaded christmas ham

ACCOMPANIMENTS

- Ship's mustard and mustard à la Micke
- Sliced pickled cucumber
- Pickled mushrooms
- Apple compote
- Orange carrots
- Orange and carrot salad
- Red quinoa and tomato dressing
- Cauliflower marinated with herbs and garlic
- Bean salad and mustard dressing
- Caesar salad with accompaniments
- Beetroot wedges
- Lingonberries
- Brine pickled gherkins
- Fisherman's Christmas loaf
- Thin crispbread

CHEESE

- Cheese in a pot
- Kvibille Ädel Special 45% cheese
- Kastellholm cheese
- Cheddar
- Rhubarb marmalade
- Micke's apple vinegar whipped with honey
- Salted butter

DESSERTS

- Orange rice
- Christmas citrus salad
- Perry cooked in lingonberries
- Chocolate mousse
- White chocolate mousse
- Orange sorbet
- Vanilla ice cream
- Chocolate sauce and caramel sauce
- Crème Caramel
- Gingerbread
- Candies, marmalade, chocolate truffles etc.
- Fazer milk chocolate in bites
- Candied almonds, walnuts and pecans
- Purple plums and dates
- Fruit table

18.11-26.12
2016



Wine, beer
and soft drinks
included in the
price

VIKING BUFFET

Christmas Buffet with Michael Björklund

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА ИЗ РЫБЫ С ДОБАВКАМИ

- Сельдь с горчицей
- Сельдь с красным луком
- Сельдь с лимоном
- Сельдь с Аквавитом
- Сельдь «Бисмарк» со сметаной и мелко нарезанным луком
- Маринованные анчоусы
- Салака с пряными травами
- Салака с горчицей
- Салака с луком
- Салака с икрой сига
- Обжаренная маринованная балтийская сельдь
- Запеченная балтийская сельдь с помидорами и укропом
- Анчоусы и икра сельди
- Сельдь, свекла и картофельный салат
- Икра сига и икра ряпушки
- Ассорти из желтой и черной белковой икры
- Сметана и консервированный красный лук
- Куриные яйца, разрезанные пополам, с шнитт-луком и кремом из икры
- Сельдь и картофель

РЫБА

- Тушеный сиг с укропным майонезом
- Слабосоленый сиг
- Гравлакс и гравлакс соус с горчицей
- Копченый и холодно копченый лосось
- Плавники лосося горячего копчения
- Копченые бычки
- Креветки
- Мусс из креветок
- Томатный соус айоли

МЯСНОЕ АССОРТИ

- Датский печеночный паштет с луком и беконом
- Колбаса Густафс
- Зельц и холодец мясной рулет
- Слабосоленое копченое филе баранины
- Копченая грудка индейки
- Рождественская ветчина

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- Жареный лосось, выдержанный под яйцами, горчицей и хлебными крошками
- Фрикадельки (G, L)
- Свиные ребрышки, приправленные корицей
- Свиные ребрышки, приправленные глинтвейном
- Свежие колбаски, приправленные апельсином, имбирем и гвоздикой
- Мини-сосиски
- Коричневая фасоль
- Каша «Slaktgryn»
- Краснобочанная капуста и коричневая капуста

- Картофельная запеканка
- Брюквенная запеканка
- Морковная запеканка
- Запеканка Янсона
- Вяленая треска
- Горох
- Сливы
- Рождественская ветчина

ГАРНИР

- Корабельная горчица и горчица a' la Micke
- Порезанный соленый огурец
- Маринованные грибы
- Яблочный компот
- Морковь с апельсинами
- Апельсиново-морковный салат
- Красный киноа с томатной заправкой
- Цветная капуста, маринованная с пряными травами и чесноком
- Салат из фасоли с горчичным соусом
- Салат Цезарь с гарниром
- Кусочки свеклы
- Толченая брусника
- Маринованные в рассоле корнишоны
- Рождественский хлеб рыбака
- Тонкие хрустящие хлебцы

СЫРЫ

- Сыр в горшочке
- Сыр Kvibille ädel special 45%
- Кастельхольмский сыр
- Сыр Чеддер
- Ревеневый мармелад
- Яблочный уксус с медом
- Соленое масло

ДЕСЕРТЫ

- Рис с апельсинами
- Рождественский салат с цитрусовыми
- Груша, вареная в бруснике
- Шоколадный мусс
- Мусс из белого шоколада
- Апельсиновый сорбет
- Ванильное мороженое
- Шоколадный соус и Карамельный соус
- Крем-карамель
- Рождественские пряники
- Карамель, мармелад, шоколадный трюфель и пр.
- Кусочки шоколада «Fazerin sininen»
- Миндаль в сахаре, грецкие орехи и орехи пекан
- Чернослив и финики (G, L, V)
- Фруктовая тарелка

18.11-26.12
2016



Напитки
включены в
стоимость