

7A Odenplan — Skaldjursbuffé eller klassiskt julbord

Skaldjursbuffé

- Hummer & krabba
- Krondillskokta Signalkräfter & havskräftor
- Kokta Islandsräkor & röpta räkor
- Vinkokta blåmusslor
- Fine de Claire-ostron
- Skagenkanapéer med dill och pepparrot
- Västerbottenpaj
- Aioli, citronmajonnäs, Rhode Island dressing
- Brie de Maux
- Vitlöksbröd, Kavring och knäckebröd

Som sött avslut på middagen serveras en krämig chokladmousse.

Pris från 695 SEK/person

Julbordsbuffé

Havtoringssill, Senapssill, Sikromsgravad strömming, Örtgravad strömming med hackad rödlök & dillkokt potatis.

Kokt ägg med skagenröra, dillgravad lax med hovmästarsås, varmrökt lax med äpple, rädisa & dill.

Griljerad skinka från Rocklunda gård med 2 sorters senap, rostbiff med curry-remoulade, rökt Gustavskorv med rödbetsallad & rökt munsökorv.

Rödkål, köttbullar, prinskorvar & Janssons frestelse.

Kikärtbullar, stekt inlagd aubergine med cocktailtomater, rostade rotfrukter med quinoa & grönkål.

Vörtbröd, julknäcke, vispat skärgårdssmör, Juledamer, Västerbottens-ost, Brie & fikon-marmelad.

Chokladmousse, Ris a'la Malta, Blåbärsmulpaj med vaniljsås & hallonsås.

Pris från 695 SEK/person

