

Slottsjulbord

VÅRA RÄTTER PÅ VÅRT STORA SLOTTSJULBORD,
UPPDUKAT I SJU OLIKA STATIONER.

Snittar till glöggmingel

Varmrökt laxmousse
Ädelostkräm med krasse och pepparkaka och lingon
Ädelostkräm med pepparkaka

SILLBORDET

Inlagd sill
Senaps sill
Ramslökssill
Matjessill
Dragon och brynt smörsill
Rosepeppar och lingonsill
Curry, purjolök och grönt äpple-sill
Wasabisill med salladslök
Citron, purjolök och krondillsill
Ingefära, stjärnanis, apelsinsill
Stekt inlagd strömming
Örtgravad strömming
Inlagd aubergine "sillstyle"

Bröd/ost buffe

Kokt potatis med dill
Ägghalvor med räkor
Vispat smör
Julost röd
Allerum lagrad prästost
Gräddfil
Rödlök/gräslök
Kavring
Julvört
Julknäckebröd
Glutenfritt bröd

FISKBORDET

Gravat/Rökt

Dillgravad lax
Apelsin och fänkålsgravad lax
Miso och fermenterad kamotpeppar lax
Kallrökt lax
Varmrökt lax från slottets egen rök
Varmrökt böckling
Varmrökt sik
Saffransgravad hälleflundra med citron och honung

Fisk & Skaldjur

Inkokt lax
Sesam & soja marinerad Bömlolax
Fisk och skaldjursterrine

Rökta räkor med saffrans aioli
Handskalade räkor med äpple och pepparrot
Kallrökt laxtarter med kapris, citron och dill
Gubbröra

Tillbehör

Pepparrot och gräslök (kallröktlax)
Romsås
Hovmästarsås
Dillmajonnäs
Picklad lök

KALLSKURET

Fläsk/Nöt/Lamm

Senapsgriljerad julsinka
Rökt Västerviksboag
Rostbiff
Westerviks korv
Rökt lamm fiol
Gränsös egenrökta korv
Tegelrökt Oxbringa

Vilt

Apelsin och kaffebakat ankbröst
Rökt Vildand från egen rök
Rökt vildsvinstek
Enbärsggravad hjort
Älgkorv

Sylta/Paté

Viltpaté
Ev kycklingpaté ist för vilt
Vargtasspate
Leverpastej (guld)
Kalvterriner
Kryddpepparbakad fläskkarré

Tillbehör

Skånsk senap
Västervik senap
Mörk senap (JiH)
Cornichons
Syltlök
Rårörda lingon
Cumberland sås
Vinbärsgelé
Rökt äpplechutney
Rödbetssallad



SALLADSBORDET

Sallad/vegetarisk

Quinoasallad med äpple, russin & pecannötter
Rostad rödkålssallad med sesamolja, chili och lime
Krämig potatissallad
Senapsgriljerad kålrot med kanel, rosmarin och enbär
Vegansk sashimi med soya och sesam
Kantarellpaté
Gulbetssallad med granatäpple o spenat
Grönkål,fikon, getost
Vegansk skagen med rökt tofu och avocado
Picklade rotsaker med senapsfrö
Auberginesill
Rödbetscarpaccio

SMÅVART

Köttbullar
Prinskorv
Kanelgrillad fläskside
Revbenspjäll
Janssons frestelse
Julkorv
Kräftomelett
Svamp, purjolök och ost omelett
Isterband
Viltgryta
Dopp i gryta
Småländska kroppkakor
Lutfisk, kokt potatis, bechemel, gröna örter,
kryddpeppar (går från köket).
Hjortprinskorv

Grönt

Rödkål
Brunkål
Grönkål
Vegetarisk Jansson
Kokt potatis med dill
Rostade rotfrukter med färska örter
smörstekt brysselkål med citron och hasselnötter

Tillbehör

Vörtbröd
Smör
Rökt Äppelchutney
Äppelmos

Ostbordet

Nötter
Vitmögelost
Blåmögelost
Cheddar
Lagrad hårdost
Torkad frukt
Pepparkaka
Slottsherrens plommonmarmelad, lite mindre söt,
kryddad med ingefära och chilli.
Fikonmarmelad med lagerblad, kanel, stjärnanis
Rabarber och jordgubbsmarmelad med vanilj
Vindruvor/kex

GODISBORDET

Violkaramell
Polkakuddar
Hallon lakrits fudge
Gelehjärtan
Mandel Caramel havsalt
Fruktmarmelad
Ischoklad
Lyxpralin
Hallon lakriskaramell
Kopenhagenlinser
Brändmandel marsipan
Mandel kokos
Julskum
Knäck
Saffransbiscotti
Mandel Choklad havssalt
Snöboll marsipan & nougat
Lakrits yoghurt lime
Mandel Jordgubb
Vaniljfudge
Crunchy choklad
Bräck strimlad mandel
Lakrits yoghurt hallon
Hallontryffel (vegansk)
Passionsfruktstryffel (vegansk)

DESSERTEBORDET

Slottets ostkaka med jordgubbssylt och vispgrädde
Ris a la malta
Mintbrownie
Pepparkaksrulltårta med lingon
Mjölkchokladmousse
Gränsös Rocky road
Lakrits
Vit chokladpannacotta med smultron
Saffranskladdkaka

Enbart på julaftonens julbord

- Hummer
- Löjrom med blinis, rödlök, smetana
- Kokta Havskräftor
- Ostron

