



Julbord på Sailor

Boka gärna ditt julbord i god tid för att vara säker på att det finns plats den dagen ni vill komma.
Pris: 489 kr/person. Barn 4-12 år halva priset.

Välkomstglögg med mandel & russin, pepparkaka med ädelost.

FÖRRÄTT

Musselsoppa med vitlöksbröd

DET KALLA

- Matjesill, Inlagd sill, Saffranssill, Vitlöksill, Tomatsill, Apelsinsill, Senapssill, Kräftsill, Romsill, Currysill.
- Kokt potatis, Hackad lök, Gräddfil, Stenbitsrom.
- Ägghalvor med Råkor & Majonäs.
- Varmrökt lax, Kallrökt lax (båda från Femöre rökeri)
- Gravad lax, Skaldjurspeté, Laxpaté, Egenrökta råkor med skal, Romröra, Citrussås, Sillsallad, Rödbetssallad, Rödkålssallad med apelsin, Gravlaxsås, Rödbetor, Senap, Julost, Bröd, Inlagd gurka, Cumberlandsås, Mimosasallad, Kalvsylta, Leverpastej, Lantpaté, Fårfiol, Julskinka.

DET VARMA

Janssons frestelse, Köttbullar, Prinskorv, Revbensspjäll, Dopp i gryta, Brysselkål, Lutfisk (Korv & köttbullar utan fläsk kan ordnas).

GOTTEBORDET

Kaffe/te, Ris à la Malta, Chokladmousse, Vaniljpannacotta med rårörda hallon, Pepparkakor, Knäck, Ischoklad, Kolor, Fruktsallad, Saffranspäron, Vispgrädde struvor, Marängswiss, Rocky road, Ostbricka med druvor.

VEGETARISKA / VEGANSKA JULBORDET

Rotfruktschips med tångpärlor och havrekräm, Tofusill, Senapssill på aubergine, Knäcke med hummus, Vegetarisk korv, Bakad rotselleri med senapstäcke, Vegan Jansson, Vegan köttbullar, Ribs på oumphs, Rödbetssallad, Brysselkålssallad med valnötter, Senapspressad julsallad med apelsin & granatäpple.

TIDER

Torsdag	2/12	17:00
Fredag	3/12	17:30
Lördag	4/12	15:00 & 18:00
Söndag	5/12	17:00
Onsdag	8/12	17:00
Torsdag	9/12	17:00
Fredag	10/12	17:30
Lördag	11/12	15:00 & 18:00
Söndag	12/12	17:00
Onsdag	15/12	17:30
Torsdag	16/12	17:30
Fredag	17/12	17:30
Lördag	18/12	17:00
Söndag	19/12	17:00

Jultallriksluncher 229 kr/person

Måndag 20/12 kl 11:30-15:00

Tisdag 21/12 kl 11:30-15:00

Onsdag 22/12 kl 11:30-15:00

Välkomna att boka julbord: 070-213 40 61 eller info@sailorkickis.se