

Varmt välkommen till julbord på Bockholmen!

Vi inleder med varm spetsad glögg och
mjuk pepparkaka utomhus om vädret tillåter

Första serveringen vid bordet

Frasig struva med löjrom och syrad grädde



Andra serveringen vid bordet


- Vi fortsätter med de salta smakerna från havet

Julbröd, prästost och kaviargrädde

Ört- och vitlöksgravad strömming

Hummersill i låda


Klassiska tillbehör och dillkokt potatis



Tredje serveringen

- nu sträcker vi på benen och äter lax och röding


Klassisk gravad, kallrökt, varmrökt, inkokt, eldad, tartar
Hovmästarsås, ginmajonnäs, hönsägg och inlagd gurka



Fjärde serveringen vid bordet

- vi välkomnar skinkan


Griljerad julsinka och rökt älghjärta i tunna skivor,
rödbetsallad och husets senap



Femte serveringen vid bordet

- lutfisk, en tradition värd att hålla vid liv


Lutfisk med sandefjordsås smaksatt med gräslök, caviar polanco sibirian
reserve, forellrom och laxrom samt gröna krispiga ärtor



Sjätte serveringen vid bordet


- nu äter vi julegrisen

Spädgris, köttbullar och prinskorv, sylrig rödkål och inkokt smålök,
kastanj och russin



Sjunde serveringen vid bordet

En strut mjukglass med smak av hasselnötter och pistage



Åttonde serveringen

- nu sträcker vi på benen och äter sött

Äppel- och saffranskaka, glöggcheesecake, chokladkaka,
fruktsallad och julgodis



med reservation för förändring