

Julbordet på Fyrskippet



Fyrskippet vackert beläget på Djurgården, Biskopsuddens marina. I Stockholms inlopp med alla vackra fartyg passerande förbi. När det är dags för ert julbord är kontrasten mellan decembermörkret och vår vackert upplysta stad påtaglig - En vacker julstämning infinner sig på Fyrskippet! Ni abonnerar och har Fyrskippet helt för er själva, ni kan vara upp till 40 personer sittande till bords. Bokbart alla dagar i veckan perioden 17 november - 22 december.

Fyrskippet Biskopsudden i samarbete med Gastronomisk Catering bjuder in till årets Julbord

Gast'ens Julbord på Fyrskippet: Sju rundor - Enligt traditionen och etikettens klassiska fem, men vi har lagt till två till. Genuint framtagen och tillagad av våra erkänt duktiga kockar på Gastronomisk Catering.

Drycken - den så viktiga, anpassat till julbordet kan erbjudas i form av dryckespaket vid förfrågan, samordnat genom Gast. Ett alternativ är annars att ni medtar egen dryck, vilket ni har möjlighet till då ni hyr Fyrskippet i form av slutet sällskap, ni bestämmer.

Välj mellan två sittningar:
Jullunch: kl 11.00-16.00
Julmiddag: kl 18.00-23.00

För er som önskar utöka julbordet till julfest med efterföljande egen bar/mingel/dans i fyrskippets salonger till kl 01.00, så kan ni lägga till det paketet. Vi dukar då av och möblerar om samtidigt som ni är en stund i baren på akterdäck och njuter av utsikten innan festen går vidare.

För er som önskar så kan vi även samordna med båttransport Strömman Kanalbolag från Nybrokajen, en vacker båttur via Stockholms kajer till Fyrskippet Biskopsudden, ni kliver av på vår ponton och rätt in i julbordsarrangemanget.

Julbordet på Fyrskippet "Ett minne för livet"

Priser

Julbordet inkl lokal, personal och service
Jullunch alt Julmiddag: 750 kr per person
Julfest, utökad jultidning: enl överensk.
Samtliga priser exkl moms.

(Priser ovan för sällskap min 20 pers, för mindre offereras separat)

Vid ankomst.
Glögg med russin, mandlar och pepparkakor

Tur 1: Sillen.
Klassisk inlagd sill.
Senapssill.
Löjromsill.

Matjessill med kapris, rödbetor pepparrot och brynt smör.

Tur 2: Lax och paté.
Dill och pilsnergravad lax med hemrörd äppelsenap.
Varmrökt lax med sikromsås.
Fisk och skaldjurspaté.
Ägghalvor med majonnäs och räkor.

Tredje turen: Kallskuret.
Julskinka med två sorters senap.
Rostbiff med syltlök och cornichonger
Rökt lammfiol med pepparotskrème
Rödbettsallad.

Fjärde turen: Småvarmt.
Köttbullar.
Prinskorv.
Janssons frestelse.
Gräddkokt grönkål.
Rödkål.
Dopp i grytan.
Honungsglaserade revbensspjäll.
Kokt potatis.

Femte turen: Ostarna.
Cheddar.
Julost.
Ädelost.
Brieost.
Vörtbröd, knäckebröd och smör.

Sjätte turen: Desserten.
Ostkaka och Mandelmusslor med hallonsylt och grädde.
Fruktsallad.

Sjunde turen: Godiset.
Knäck, kola, ischoklad, mintkyssar, nötter, dadlar.

För intresseanmälan och bokning

Fyrskippet Biskopsudden - Mail: info@fyrskippet.com - Mobil: 070-5397790
Mer om Fyrskippet: www.fyrskippet.com