

Stockholms Vinkällares Traditionella Julbord

(Till glöggen: Pepparkakor med ädelost)

Sillar och Strömmingar

Inlagd sill, Lerpottasill, Senapssill, Min lilla trädgårdssill,
Citron och apelsinsill, Sillsallad, Tomat och sherrysill,
Inlagd strömming.

Kalla Fiskar

Ägghalvor med sikrom och rödlök, Varmrökt lax,
Lengravad lax med hovmästarsås,
Kall inkokt lax med dillmajonnäs, Kräfter med kronfillsaioli.
Västerbottenspaj med löjrom.

Kallt

Griljerad Julskinka med hemlagad senap,
Rensteksröra på kavring med lingon och pepparrot, Pressylta,
Rödbetssallad, Hemlagad Lantpaté och Fasanpaté
Munsökorv, vildsvinssalami, Lufttorkad bayonskinka.

Småvarmt

Revbensspjäll med äpplemos, Köttbullar, Prinskorv,
Jansons Frestelse, Rödkål, Grönkål, Omelett med svampstuvning.

Ostar & Bröd

Klassiska Hårdostar, Vörtbröd, Vikabröd,
Dessertostar med kex & marmelad.

Dessertbord

Saffranspannacotta med björnbär,
Mjuk pepparkaka med apelsinglasyr
Rulltårtsbakelse med hjortronfyllning
Moussetartlette.
Fruktfat, Chokladbrownies med nötter
Pepparkakor, Clementiner,
Julgodis och Choklad.
Kaffe

Julbordet kostar 625kr exklusive moms (700kr ink moms) och beräknade för minst 20 personer måndag till fredag. På lördagar beräknade för minst 30 personer. Lokalen disponeras till 24.00 . Därefter extra debitering. I samtliga priser är lokalhyra och korkavgift inkluderad.