

SÄBY SÄTERI

SEJOUR

Julbord Säby Säteri 2013

Säby Säteri bjuder på ett julbord med råvaror och smaker från skärgården i rofylld herrgårdsmiljö på Ingarö - bara 25 minuter från Stockholm.

1:a tallriken - Sill & Strömming

Havtorns- & rosmarinsill - Senapssill - Svartvinbärssill - Citron- & kumminsill - Rostad vitlök & örtsill
Tomat- & sherrysill - Matjesill - Lime- & ingefärssill - Gravad skärgårdsströmming med löjrom

2:a tallriken - Lax & Fisk

Kaviarägg med sikrom från skärgården - Ägg med majonnäs och handskalade räkor
Varmrökt lax - Kallrökt lax från Fogdölax - Citron- & dillgravad lax
Inkokt röding med tryffelmajonnäs - Fisk- & skaldjursterrin

3:e tallriken - Kallskuret

Rökt lammfiol - Skärgårdskorv från Roslagskött - Rökt vildsvinsstek - Munsökorv - Gustavskorv
Julskinka från Rocklunda Gärd - Viltpaté - Leverpastej - Rökt ankbröst från Bergsslagen - Kalvsylta

4:e tallriken - Småvarmt

Värmlandskorv - Skärgårdsomelett - Köttbullar - Prinskorv - Revbensspjäll från Roslagskött
Jansson - Grillad fläskkarré - Grisfötter (beställning) - Lutfisk - Dopp i grytan - Rödkål - Brysselkål

5:e tallriken - Ostar

Ostar från Rindö

6:e tallriken - Dessert

Ostkaka - Kladdkaka - Cheescake - Chockobräck - Pannacotta - Risgrynsgröt
Ris à la Malta - Fruksallad

7:e tallriken - Godbitarna

Säbytryffel - Apelsintryffel - Wienernougat - Julgodis från Solberga Konfektyrfabrik

Till rätterna hittar ni också alla de klassiska tillbehören!
Vi reserverar oss för eventuella ändringar i menyn.



Varmt välkomna att hitta julstämningen hos oss!