the buffet
by VIKING LINE

Jõulumenüü

Kala ja mereannid

- Marineeritud heeringas pohlade ja punase sibulaga
- Marineeritud heeringas Västerbotteni juustu ja vähiga
- Marineeritud heeringas kalamarjaga
- Marineeritud heeringas hõõgveiniga
- Marineeritud heeringas mädarõikaga
- Matjes-heeringas munakreemi ja punase sibulaga
- Sinepiräim
- Mustsõstraräim
- Marineeritud räimerullid
- Traditsiooniline Rootsi Gubbröra ja Ahvenamaa must leib
- Külmsuitsutatud haug haugimarja, kapparikreemi ja marineeritud porruga
- Suitsulatika vaht rukkikrõpsu ja marineeritud kurgiga
- Suitsumakrell marineeritud kurgi ja sidrunikreem
- Leegitatud vikerforell marineeritud kapparite ja tilliga
- Graavitud vikerforell sinepikastmega
- Koorega maitsestatud siig porru ja tilliga
- Vähisabad toorjuustu ja linnaseleivaga
- Forellimari, hapukoor ja marineeritud punane sibul
- Punane ja must vetikakaaviar, kaera fraiche ja marineeritud punane sibul
- Hakitud muna suitsukalamarja-pastaga
- Rannakarbid
- Krevetid
- Sidrun
- Aioli
- Tšillikaste

Jõuluhõrgutised

- Fenkolisalaami
- Õhkkuivatatud seakael
- Õhkkuivatatud bresaola (veise sisefilee)
- Suitsutatud kalkunirind
- Pâté en croûte seapatee ja seentega
- Sült
- Focaccia
- Päikesekuivatatud tomatid
- Kokteilikurgid

Juustud

- Sinihallitusjuust
- Brie juust
- Estelle'i juust
- Köömnejuust
- Ibérico Viejo Tostado juust
- Soome petipiimajuust
- Põhjamaade juustukreem
- Röstitud mandlid
- Mustikamoos fenkoliga
- Õunakompott
- Aprikoosimoos
- Piparkoogid
- Kreekerid
- Seesamimaitseline näkileib

Soojad road

- Jõuluvürtsidega pardivorst röstitud sibulaga
- Lihapallid
- Miniviinerid
- Janssoni kiusatus
- Keedukartulid
- Sinepiga glasuuritud jõulusink
- Kalkunirind
- Skåne sinep ja laevasinep
- Rebitud ulukiliha kartulipüree ja pohladega
- Meega glasuuritud seakülg
- Skageni täidisega ahjukartul
- Jõuluhaug munakastme ja hernestega
- Libekala lisanditega (tellitakse eraldi)
- Kaalikavorm, porgandivorm ja kartulivorm
- Punase kapsa hautis
- Röstitud porgandid Béarni kastmega
- BBQ-glasuuritud tofu šampinjonide ja rooskapsaga
- Rosmariiniga hautatud sibulad
- Pruunistatud kapsahautis
- Röstitud pastinaak õuna ja astelpajuga
- Maitsestatud brokoli mandlitega
- Punaveinikaste
- Béarni kaste

Jõulusalatid

- Rosolje äädikakastmega
- Pastasalat singi ja köögiviljadega
- Waldorfi salat
- Peedisalat
- Metsaseenesalat marineeritud kuusevõrsetega
- Salatisegu
- Röstitud brokoli makadaamia pähklitega
- Marineeritud nuikapsas trühvlimajoneesiga
- Röstitud porgandid põhjamaise pestoga
- Poolkuivatatud kirsstomatid aioli ja rohelise sibulaga
- Röstitud paprika paprikakreemi ja idudega
- Fenkoliga maitsestatud kartul murulauguga
- Oad mandlikreemiga
- Marineeritud punane kapsas köömnetega
- Marineeritud rohelised tikrid
- Marineeritud punane sibul
- Juurviljakrõpsud
- Krutoonid
- Põhjapõdra-pohlapirukas

the buffet
by VIKING LINE

Jõulumenüü

Leib ja lisandid

- Seemnetega kaeraleib
- Saarestiku leib
- Krõbe rukkileib
- Või
- Margariin
- Hummus

Koogi-buffet

- Porgandi-toorjuustukook
- Mündi-juustukook
- Šokolaadi-mustsõstra mudakook
- Vaarika ja valge šokolaadi kook
- Vegani astelpaju-vanillikook

Küpsisevalik:

- Kaneeliküpsised
- Šokolaadi-roosiküpsised
- Sarapuupähkli-krokandiküpsised
- Makroonipoolikud
- Salmiakibeseed

Magustoidud

- Riisipuding
- Pistaatsia-jõhvika-fudge
- Jõulumaiustuste valik
- Värsked puuviljad

Jäätis lisanditega

- Vanillijäätis
- Mustsõstrajäätis
- Valge šokolaadi ja piparmündi jäätis
- Soe šokolaadikaste
- Soe karamellikaste
- Besee
- Daimi šokolaad
- Piparmündikommid

Laste laud

- Köögiviljad
- Dipikaste
- Lihapallid
- Miniviinerid
- Kananagitsad
- Rebitud ulukiliha
- Paneeritud tursk
- Kartulipüree
- Friikartulid
- Peedipallid
- Paneeritud lillkapsas
- Herned

Joogid

- Vein ja õlu
- Karastusjoogid
- Kohv
- Tee
- Piim
- Vesi

Menüüs võib esineda muudatusi

VIKING LINE