

GONDOLENS SJU JULSERVERINGAR

Pris per person: 1795 kr

FÖRSTA SERVERINGEN

Gondolens variant av tre sorters sill – krämig skärgårdssill, Norrøna matjessill och senapssill. Serveras med Västerbottensost, kokt potatis, hårt bröd och hemkärnat smör

ANDRA SERVERINGEN

Pate à choux fylld med ägg, räkor och gräslök, toppad med löjrom från Kalix
Gravad lax på husets jylvört med hovmästarsås, pepparrot och dill
Tartelette med gubbröra på rökt ål och Baerii kaviar
Terrin på gris och anklever, saltgurka och svarta vinbär.

TREDJE SERVERINGEN

Smörbakad rimmad torsk med grönärtsvelouté och anjoviscroquette "Janssons frestelse"

FJÄRDE SERVERINGEN

Griljerad Ibericokotlett med Gondolens egen senap, äppelkräm med ingefära, anklever och brysselkål

FEMTE SERVERINGEN

Fourme d'Ambert, Den Hvide Damen och Almnäs Tegel med sablékex, pepparkakor & kvitten- och päronmarmelad

SJÄTTE SERVERINGEN

Gondolens "Ris a la Malta" med mandarinsorbet & kanderade mandlar

SJUNDE SERVERINGEN

Sju sorters julgodis

DRYCKESPAKET

Pris per person: 1200 kr

FÖRSTA SERVERINGEN

Spendrups Signatur och 4cl av Gondolens Akvavit

ANDRA SERVERINGEN

2022 VILLA WOLF Riesling Dry, Pfalz (TY)

TREDJE SERVERINGEN

2023 DOM. LAROCHE Bourgogne Chardonnay (FR)

FJÄRDE SERVERINGEN

2023 ALAIN GRAILLOT Crozes-Hermitage, Rhône (FR)

FEMTE SERVERINGEN

GRAHAM'S 10yo Tawny Port (PT)

SJÄTTE SERVERINGEN

Brännland Iscider, Västerbotten (SE)

SJUNDE SERVERINGEN

Kaffe och 4 cl Avec (Congac, Whisky, Grappa, Calvados, Rom eller Punsch)

GONDOLLEN

GONDOLENS CHRISTMAS MENU

Price per person: 1795 SEK

FIRST COURSE

Gondolen's trio of herring – Creamy "Skärgård"-style herring, matjes herring & classic mustard herring. Served with Västerbotten's cheese, boiled potatoes, crispbread & homemade butter.

SECOND COURSE

Choux pastry filled with egg, shrimp and chives topped with Kalix vendace roe
Cured salmon on house-made Christmas wort bread with mustard-dill sauce, horseradish and dill

Tartelette with "gubbröra" made from smoked eel and served with Baerii caviar

Terrine of pork and foie gras, with pickled cucumber and blackcurrants.

THIRD COURSE

Butter-baked cured cod with green pea velouté and anchovy croquette "Jansson's Temptation"

FOURTH COURSE

Glazed Iberico pork chop with Gondolen's own mustard, apple cream with ginger, foie gras & Brussels sprouts

FIFTH COURSE

Fourme d'Ambert, Den Hvide Dame and Almnäs Tegel served with sablé biscuits, gingerbread and quince and pear marmalade

SIXTH COURSE

Gondolen's "Ris à la Malta" with mandarin sorbet & candied almonds

SEVENTH COURSE

Seven kinds of Christmas sweets

BEVERAGE PAIRING

Price per person: 1200 SEK

FIRST SERVING

Spendrups Signature & 4 cl of Gondolen's Aquavit

SECOND SERVING

2022 VILLA WOLF Riesling Dry, Pfalz (GER)

THIRD SERVING

2023 DOM. LAROCHE Bourgogne Chardonnay (FR)

FOURTH SERVING

2023 ALAIN GRAILLOT Crozes-Hermitage, Rhône (FR)

FIFTH SERVING

GRAHAM'S 10yo Tawny Port (PT)

SIXTH SERVING

Brännland Iscider, Västerbotten (SE)

SEVENTH SERVING

Coffee and 4 cl Avec (Cognac, Whisky, Grappa, Calvados, Rum or Swedish Punsch)

GONDOLLEN