Julbord på Edsbacka Krog 2026

Sillserving

Sju sorters sill, dillslungad potatis, knäcke/kavring, västerbottenost, syrat smör.

Kalla fisk/skaldjur

Skaldjursterrin med dillmajonnäs, skagenröra, gubbröra, kallrökt lax, gravad lax,
varmrökt regnbåge västerbottenpaj med smetana & forellrom,
hovmästarsås, dillmajonnäs, forellromsås.

Kallskuret

Anklevermousse på söderslättsanka med romrussin, tuppterinne gjord på confiterad tupp och apelsingelé, rensteksröra, svenska charkuterier, enbärsgravad hjort, julskinka, kålsallad med citrus, rödbetssallad på kökets vis, cumberlandsås, senap.

Potatis, smör och bröd serveras till samtliga 3 serveringar

Varm fiskservering

Pocherad Torskrygg, rökt sidfläsk, sauterade ärtor, blomkål, muskotnöt & sandefjordsås.

Varm köttservering

Granstekt Anka, variation på pumpa, stjärnanissky, rårörda tranbär & grönkål.

Ostservering

3 svenska ostar, marmelad, knäcke & pepparkaka.

Dessert & gottebord

Tre sorters macaron, två tryfflar, Manuels bakelse, mjuk pepparkaka med färskost, småkkor,
chokladmousse med pepparkaka & lingon, saffranspannacotta med ingefärspäron,
Edsbackas julkola, knäck, polkagris.