

# BUFFET SILJA LINE



## Illallinen

### KALATORI

Sinaappisilliä  
Mustaherukkasilliä  
Silliä à la Russe  
Lasimestarin silliä  
Rapusilakkaa  
Marinoituja silakkapihvejä  
Silakkavalkoima:  
Glögisilakkaa, katajanmarjasilakkaa ja karpalosilakkaa  
Siannmättä  
Musta Cavi-Art  
Hienonnettua sipulia  
Hapankermaa  
Kokonaisia katkarapuja  
Rhode Island -kastiketta  
Aioli  
Marinoituja vihersimpukoita  
Länsirannikonsalaattia  
Katkarapuspagen ruisleivillä  
Graavilohta ja tilliä  
Lämminsavustettua lohta ja tartarkastiketta  
Lämminsavusiikamoussesa vohvelissa  
Kananmunaa ja Kallen kaviaaria  
Keitetytjät perunoita  
Savustettuja muikkuja  
Sitruunanlohkoja

### JOULUPÖYTÄ

Perinteistä sienisalaattia  
Waldorfin salaattia  
Rosollia ja punajuurikermaa  
Perunasalaattia  
Salaattisekoitus  
Oliiviöljyä ja Balsamicoetikkaa  
Paahtopaistia ja piparjuurimoussesa  
Savustettua kalkkunanrintaa ja mustaherukkahyytelöä  
Ankanmaksapateeta  
Siivutettua harmaa- ja punasuolattua kinkkua  
Laivan sinappivalikoima  
Savustettua lampaanpaistia ja Cumberlandin kastiketta

### GREEN MARKET

Nuudeli-vihannessalaattia  
Couscous-kasvissalaattia  
Salaattia ohrahelmistä ja kasviksista  
Falafelia ja papuja  
Balsamicomarinoituja punajuurilohkoja  
Herneitä, omenaa ja pähkinää  
Linssejä ja vaaleaa misoa  
Jalotofua ja aurinkokuivattua tomaattia  
Hummusta  
Vihreä salaattisekoitus  
Avokadoa  
Kirsikkatomaattia  
Kurkkua  
Marinoitua punasipulia  
Pähkinöitä  
Tapenadea, yrttilevitettä ja punaista pestoa  
Wakame-salaattia  
Kimchiä  
Porkkala

### LÄMPIMÄT RUOAT

Harmaasuolattua joulukinkkua, sinappia ja omenakastiketta  
Paahtopaistia ja pippurikastiketta  
Kalkkunanrintaa ja kermaista konjakkikastiketta  
Porsaan kylkeä  
Luomu kirjolohta ja sienikastiketta  
Seitinfilettä ja Piparjuuri-Hollandaise -kastiketta  
Janssonin kiusausta  
Lihapullia  
Laivan joulumakkaroit ja puolukkahilloa  
Luumuja, herneitä ja omenasoseeta  
Porkkanalaattikkoa  
Lanttulaattikkoa  
Imellettyä perunalaattikkoa  
Hapankaalia  
Punakaalia  
Vaahterasirappipaahdettuja uunijuureksia  
Rosmariniperunoita

### LEIPÄVALIKOIMA

Tummaa joululimppua  
Vaaleaa joululimppua  
Hedelmäleipää  
Näkkileipää  
Laivan levitteet ja voita  
Saaristolaisleipää

### JÄLKIRUOAT

Jäätelöä  
Kastikkeita  
Puolukka-Charlottakakkua  
Käpykakkua  
Vadelma-valkosuklaakakkua  
Appelsiini-riisivanukasta  
Hedelmäsmoothiata  
Suklaamoussesa  
Sokeritonta kirsikkakakkua  
Sekahedelmäkeittoa ja kermavaahtoa  
Gluteenitonta omena-juustokakkua  
Marmeladeja ja jääskuakata  
Jouluomenoita  
Klementtiinejä  
Piparkakkuja  
Tähtitorttuja  
Tuorehedelmäsalaattia  
Rosetteja  
Laivan makeisia  
Marenkia  
Raakakakkua

### JUUSTOVALIKOIMA

Briejuustoa  
Stiltonjuustoa  
Cheddarjuustoa  
Mustaleima Emmental-juustoa  
Gruyere juustoa  
Leipäjuustoa ja lakkahilloa  
Kirsikkahilloa  
Pähkinöitä  
Keksejä  
Pähkinäleipää  
Kuivattuja aprikooseja, taateleita ja viikunoita

Keittiömme ja toimintatapamme on suunniteltu takaamaan ruoan turvallisuuden. Ruoka-aineiden huolellisesta erittelystä huolimatta emme pysty takaamaan 100 % allergeenivapaata ympäristöstä – tuotteemme saattavat sisältää jälkiä gluteenista tai muista allergeeneista.

Lisätietoja ruokalajien allergeeneista saat henkilökunnalta.

## Middag

### FISH MARKET

Senapssill  
Svartvinbärssill  
Sill à la Russe  
Glasmästarsill  
Kräftströmming  
Marinerade strömmingbiffar  
Strömmingsurval:  
Glögg, enbär och tranbär  
Sikrom  
Svart Cavi-Art  
Hackad lök  
Crème fraiche  
Hela räkor  
Rhode Island-sås  
Tryffelaioli  
Marinerade grönusslor  
Västkustsallad  
Toast Skagen på rågbröd  
Gravlad lax och dill  
Varmrökt lax, tartar sås  
Mousse på varmrökt sik i väffla  
Ägg och Kalles kaviar  
Kokt potatis  
Rökta siklöjor  
Citronklyftor

### JULBORD

Traditionell svampsallad  
Waldorfsallad  
Rosollisallad med rödbetsgrädde  
Potatisallad  
Salladsmix  
Olivolja och balsamico  
Rostbiff och pepparrotsmousse  
Rökt kalkonbröst och svartvinbärsgelé  
Ankleverpaté  
Skivad grä- och rödsaltad skinka  
Fartygets urval av senap  
Rökt lammstek och Cumberland-sås

### GREEN MARKET

Nudelsallad med grönsaker  
Couscous-grönsakssallad  
Sallad på korn och grönsaker  
Falafel och bönor  
Balsamicomarinerade rödbetor  
Ärter, äpple och nötter  
Linsor och vit miso  
Tofu with soltorkade tomatar  
Hummus  
Salladsmix  
Avocado  
Körsbärstomater  
Gurka  
Marinerad rödlök  
Nötter  
Tapenade, örtpålägg och röd pesto  
Wakame-sallad  
Kimchi  
Porkkala - vegansk lax på morötter

### VARMRÄTTER

Gräsaltad julsinka, senap och äppelsås  
Rostbiff och pepparsås  
Kalkonbröst och gräddig konjaksås  
Fläskside  
Ekologisk regnbågslax och svampsås  
Sejfilé med pepparrot-Hollandaise-sås  
Jansonsfrästelse  
Köttbullar  
Fartygets julkorvar och lingonsylt  
Plommon, ärter och äppelsylt  
Morotslåda  
Kälrotslåda  
Potatislåda  
Surkål  
Rödkål  
Lännsirapsstode ugnrotfrukter  
Rosmarinpotatis

### BRÖDURVAL

Mörk jullimpa  
Ljus jullimpa  
Fruktbröd  
Knäckebröd  
Smör  
Skärgårdsbröd

### DESSERTER

Glass  
Såser  
Lingon-Charlottakaka  
Julkaka  
Hallon-vitchokladkaka  
Apelsin-rispudding  
Fruktsmoothie  
Chokladmousse  
Sockerfri körsbärskaka  
Fruktosoppa med vispgrädde  
Glutenfri äppelostkaka  
Marmelader och chokladtryffel  
Juläpplen  
Klementiner  
Pepparkakor  
Jultårter  
Färsk fruktsallad  
Struvor  
Fartygets godis  
Maräng  
Räkaka

### URVAL AV OSTAR

Brieost  
Stiltonost  
Cheddarost  
Emmentalost  
Gruyere-ost  
Kaffeost och hjortronsylt  
Körsbärskompott  
Nötter  
Kex  
Nötbröd  
Torkade aprikooser, dadlar och fikon

Vårt kök och handlingssätt har planerats för att garantera matsäkerhet. Trots noggrann separering av ingredienser kan vi ej garantera en 100 % allergenfri omgivning – våra produkter kan innehålla spår av gluten eller andra allergener.

Information om maträtternas allergener fås av personalen.

## Dinner

### FISH MARKET

Mustard herring  
Blackcurrant herring  
Herring a la Russe  
Traditional Finnish marinated herring  
Crayfish Baltic herring  
Marinated fried baltic herring fillets  
Baltic herring assortment:  
Glögg, juniper berry, cranberry  
Whitefish roe  
Black cavi-art  
Minced onion  
Crème fraiche  
Whole shrimps  
Rhode Island sauce  
Aioli  
Marinated green mussels  
West coast style seafood salad  
Shrimp Skagen on rye bread  
Gravlad lax with dill  
Smoked salmon with tartar sauce  
Mousse på whitefish mousse in waffle  
Egg halves with Kalles kaviar mousse  
Boiled potatoes  
Smoked vendace  
Lemon wedges

### CHRISTMAS MARKET

Mushroom salad  
Waldorf salad  
Traditional Finnish beetroot salad with beetroot cream  
Potato salad  
Green salad  
Olive oil, balsamico vinegar  
Roast beef, horseradish cream  
Smoked turkey breast, black currant gele  
Duck liver paté  
Red and gray salted sliced Christmas ham  
Ship's mustard assortment  
Smoked lamb steak, Cumberland sauce

### GREEN MARKET

Noodle salad with vegetables  
Cous cous vegetable salad  
Vegetable salad with barley pearls  
Falafel and beans  
Marinated redbeet and balsamico  
Peas, apple and peanuts  
Lentils and white miso  
Tofu with sundried tomatoes  
Hummus  
Saladmix  
Avokado  
Tomatoes  
Cucumber  
Marinated red onions  
Nuts  
Tapenade, herbspread and red pesto  
Wakame salad  
Kimchi  
Porkkala - ”Vegan cold salmon”

### HOT MEALS

Grey salted ham, mustard and apple sauce  
Roast Beef with pepper sauce  
Turkey breast, creamy Cognac sauce  
Pork side  
Organic rainbow troute, wild mushroom sauce  
Roasted Alaska pollock with horseradish Hollandaise  
Jansson's temptation  
Beef meatballs  
Ship's Christmas sausages and lingonberry jam  
Plums, peas and apple jam  
Carrot gratin  
Swede gratin  
Potato gratin  
Sauerkraut  
Red cabbage  
Oven root vegetables glazed with maple syrup  
Rosemary potatoes

### BREAD ASSORTMENT

Dark Christmas bread  
White Christmas bread  
Fruit bread  
Flatbread  
Table spreads and butter  
Archipelago bread

### DESSERT MARKET

Ice cream  
Sauces  
Lingonberry charlotte  
Christmas cake  
Raspberry and white chocolate cake  
Rice pudding with orange  
Fruit smoothies  
Chocolate mousse  
Sugarfree cherry cake  
Mixed fruit soup and whipped cream  
Glutenfri apple cheesecake  
Marmelade and ice chocolate  
Christmas apples  
Klementines  
Ginger bread  
Christmas pastries  
Fruit salad  
Fritters  
Ship's candy selection  
Meringue  
Raw cake

### CHEESE MARKET

Brie cheese  
Stilton cheese  
Cheddar cheese  
Emmental cheese  
Gruyere cheese  
Bread cheese and cloudberry jam  
Cherry jam  
Nuts  
Crackers  
Nut bread  
Dried apricots, dates and figs

Our kitchen and handling methods are designed to ensure the food safety. Despite careful separation of ingredients to avoid any traces of allergens, we cannot guarantee 100 % allergen-free environment – our products may contain traces of gluten or other allergens.

Please consult the crew for more information about food allergens.

## Obed

### РЫБНЫЙ ПРИЛАВОК

Сельдь в горчичном маринаде  
Сельдь в черносмородиновом маринаде  
Сельдь по-русски  
Сельдь стекольщика  
«Раковая» салака  
Маринованые стейки из салаки  
Ассорти из салаки: салака в glêre, салака в можжевельных ягодах, салака в клюкве  
Икра сига  
Cavi-Art - чёрная икра из морских водорослей  
Кубики лука  
Крем-фреш  
Креветки целиком  
Соус «Род-Айленд»  
Айоли  
Маринованые зелёные мидии  
Салат из даров моря  
Тост «Скаген» с креветками на ржаном хлебе  
Свежепросоленный лосось и цукроп  
Лосось горячего копчения и соус-тартар  
Мусс из сига горячего копчения в вафле  
Куриные яйца и икра «Калле»  
Варёный картофель  
Копчёная ряпушка  
Дольки лимона

### РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ПРИЛАВОК

Традиционный грибной салат  
Вальдорфский салат  
Росолли – финское блюдо, свекольные сливки  
Картофельный салат  
Салатный микс  
Оливковое масло и бальзамический уксус  
Ростбиф и мусс из хрена  
Копчёная грудка индейки  
Паштет из утиной печени  
Нарезанная «серая» и «красная» ветчина  
Ассорти из судовой горчицы  
Копчёный ростбиф из баранины и соус «Камберленд»

### ОВОЩНОЙ ПРИЛАВОК

Овощной салат с лашусом  
Овощной салат с кускусом  
Салат с ячменём и овощами  
Фалафель и фасоль  
Маринованая свёкла и бальзамико  
Горошек, яблоко и орехи  
Чечевица и белый мисо  
Тофу и высушенные на солнце помидоры  
Хумус  
Зелёный салатный микс  
Авокадо  
Помидоры-черри  
Огурец  
Маринованный красный лук  
Орехи  
Тапенادا, пряная намазка и красное песто  
Салат из вакаме  
Кимчи  
Порккала - веганский «лосось холодного копчения»

### ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

«Серая» рождественская ветчина, горчица и яблочный соус  
Ростбиф и перечный соус  
Грудка индейки и коньячный соус на сливках  
Свиная грудинка  
Фарель и грибной соус  
Жареный минтай, голландский соус с хреном  
Искушение Янссона  
Мясные тефтели  
Судовые рождественские колбаски, брусничное варенье  
Сливки, горох и яблочный джем  
Морковная запеканка  
Брюквенная запеканка  
Картофельная запеканка  
Квашеная капуста  
Красная капуста  
Обжаренные в кленовом сиропе корнелюды  
Картофель с розмарином

### ХЛЕБНЫЙ ПРИЛАВОК

Чёрный рождественский хлеб  
Белый рождественский хлеб  
Хлеб с фруктами  
Хрустящие хлебцы  
Намазки из камбуза и сливочное масло  
Хлеб с архипелага

### ДЕСЕРТЫ

Мороженое  
Соусы  
Шарлотка с брусникой  
Рождественское пирожное  
Малиновое пирожное с белым шоколадом  
Апельсиновый рисовый пудинг  
Ягодные смути  
Шоколадный мусс  
Вишнёвое пирожное без сахара  
Фруктовый суп и взбитые сливки  
Яблочный чизкейк без глютена  
Мармелад и ледяной шоколад  
Рождественские яблоки  
Клементины  
Традиционное рождественское печенье «Пипаркок»  
Рождественская выпечка  
Рождественский фруктовый салат  
Фриттеры  
Судовые конфеты  
Безе  
Сырое пирожное

### СЫР

Бри  
Стилтон  
Чеддар  
Эментальский сыр «Чёрная печать»  
Грюйер  
Хлебный сыр и моршковое варенье  
Вишнёвое варенье  
Орехи  
Печенье  
Ореховый хлеб  
Сухофрукты - абрикосы, инжир, финики

Как техническое оснащение нашей кухни, так и методы обработки пищевых продуктов предусматривают приготовление безопасных для здоровья человека блюд. В процессе приготовления пищи, мы тщательно отделяем ингредиенты, чтобы избежать попадания аллергенов, однако, невозможно полностью, на все 100%, исключить попадания аллергенов в готовую продукцию, поэтому блюда могут содержать следы глютена или иных аллергенов.

Информацию о содержании аллергенов в наших блюдах Вы можете уточнить у обслуживающего персонала.