

JOULUAATTO

24.12.2026

ALKUUN | STARTERS

VIHERSALAATTIA JA SITRUUNA-PASSION-VINAIGRETTEA V, M, G

Green salad with lemon and passion fruit vinaigrette

ROSOLLIA JA PUNAJUURIKERMAA L, G

Traditional beetroot salad with beetroot cream

OMENA-SELLERISALAATTIA JA PAAHDETTUJA SAKSANPÄHKINÖITÄ M, G, V

Apple and celery salad with roasted walnuts

PERINTEISTÄ SIENISALAATTIA L, G

Traditional mushroom salad

KEITETTYÄ KANANMUNAA M, G

Boiled eggs

RUSKAJUUSTOA JA LAKKAHILLOA L, G

Brunost cheese with cloudberry jam

SILLI- JA SILAKKAVALIKOIMA L, G

Selection of herring specialties

KIRJOLOHENMÄTIÄ, MERILEVÄKAVIAARIA (V),

SMETANAA JA PUNASIPULIA L, G

Rainbow trout roe, seaweed caviar, sour cream and red onion

PERINTEISTÄ GRAAVILOHTA JA HOVIMESTARINKASTIKETTA M, G

Traditional cured salmon with mustard and dill sauce

KATKARAPUSKAGENIA M, G

Skagen shrimp salad



ALKUUN | STARTERS

LÄMMINSAVULOHTA JA TILLIKURKKUJA L, G

Hot-smoked salmon with dill cucumbers

PAAHTOPAISTIA JA PIPARJUURIKASTIKETTA L, G

Roast beef with horseradish sauce

MAALAISPATEETA JA PUNASIPULIHILLOKETTA L, G

Country-style pâté with red onion relish

KEITETTYJÄ TILLIPERUNOITA M, G, V

Boiled dill potatoes

JOULUINEN LEIPÄVALIKOIMA, VOITA JA LEVITETTÄ

Selection of Christmas breads, butter and spreads

PÄÄRUOAKSI | MAIN COURSES

JOULUKINKKUA, TALON KONJAKKISINAPPIA, HERNEITÄ JA LUUMUJA L, G

Traditional Christmas ham with House cognac mustard, peas and prunes

KALKKUNANRINTAA JA CUMBERLANDIN KASTIKETTA L, G

Turkey breast with Cumberland sauce

PERINTEISTÄ KARJALANPAISTIA L, G

Traditional Karelian stew

JOULUMAKKAROITA JA HAUDUTETTUA PUNAKAALIA L, G

Christmas sausages with braised red cabbage

UUNILOHTA, SMETANAA JA TILLIÖLJYÄ L, G

Oven-baked salmon with sour cream and dill oil

KASVISPYÖRYKÖITÄ, PAISTETTUJA HERKKUSIENIÄ JA LEHTIKAALIA M, G, V

Vegetable patties with sautéed button mushrooms and kale

PERUNA-, PORKKANA- JA LANTTULAATIKKOA L, G

Potato, carrot and swede casseroles

Our dishes may contain allergens. Please ask our staff for more information.

G = Gluteeniton/Gluten-free · L = Laktoositon/Lactose-free · M = Maidoton/Dairy-free · V = Vegaani/Vegan



JÄLKIRUOAKSI | DESSERTS

VALIKOIMA JUUSTOJA, HEDELMIÄ, HILLOJA JA KEKSEJÄ

Selection of cheeses, fruits, preserves and crackers

PERINTEINEN JOULUHALKO L

Traditional Christmas Yule Log

VIIKUNA-PANNACOTTA L, G

Fig panna cotta

MUSTAHERUKKA-PASSIONMOUSSE V, G

Blackcurrant and passion fruit mousse

MUD CAKE JA VADELMACOULIS

Chocolate mud cake with raspberry coulis

MARMELADEJA M, G, V, SUKLAAKONVEHTEJA JA JOULUPIPAREITA

Fruit marmalades, Chocolate pralines and gingerbread cookies

LÖFBERGS TUMMA LUOMUKAHVI JA TEEVALIKOIMA

Löfbergs organic dark-roast coffee and a selection of teas



BUFFET HINTA/PRICE 62,00€
LAPSET/KIDS 6V-12V 15,00€
LAPSET ALLE 6V/KIDS UNDER 6V FREE

TARJOLLA RAVINTOLA MÁŠ KLO 14-20

Kattaukset klo 14, klo 14.30, klo 15, klo 17, klo 17.30 ja klo 18, kattauksen kesto 2 h

Menun hintaan ei voi yhdistää Friends-etuja tai muita alennuksia

VARAUKSET

TableOnline järjestelmästä tai sähköpostilla

hamburgerbors.tablereservations@scandichotels.com

Our dishes may contain allergens. Please ask our staff for more information.

G = Gluteeniton/Gluten-free · L = Laktoositon/Lactose-free · M = maidoton/Dairy-free · V = Vegaani/Vegan