



Marskin joululounas

9.–17.12.2026 klo 11.30–14.30 (12.12. klo 13.30–16.30)

69 €

Alkupalapöytä

Vihersalaattia ja Marskin vinegrettiä (V, G)
Metsäsienisalaattia (V, G)
Rosollia ja punajuurivaahtoa (V, G)
Waldorfinsalaattia (V, G)
Katkarapuskagenia ja ruissipsejä (L, G)
Caviart-kreemiä ja siianmätimoussea (V)
Pikkelöityjä kasviksia (V, G)
Jääfenkolicarpacciota ja puolukka-aiolia (V, G)

Marskin sillivalikoima

Salmiakkisilliä (M, G)
Valkosipulisilliä (L, G)
Mustaherukkasilliä (M, G)
Katajanmarjasilakkaa (M, G)

Marskin kalapöytä

Graavilohta ja graavisiikaa, hovimestarinkastiketta (M, G)
Lämminsavukirjolohta ja tartarkastiketta (L, G)

Leikkelelajitelma

Pippuripaahdtopaistia ja paahdettua piparjuuriaiolia (M, G)
Kalkkunapastramia ja Cumberlandinkastiketta (M, G)
Seitan-kinkkua (M)
Joulukinkkua, herneitä ja luumuja (M, G)
Joulumakkaroita, Marskin sinappia ja haudutettua punakaalia (L, G)

L = Laktoositon VL = Vähälaktoosinen M = Maidoton G = Gluteeniton V = Vegaaninen

KUUSI PALAA



Marskin joululounas

9.–17.12.2026 klo 11.30–14.30 (12.12. klo 13.30–16.30)

Perinteiset joululaatikat (L, G)

Perunalaatikkaa

Porkkanalaatikkaa

Lanttulaatikkaa

Carving-pöytä

Grillattua petit tenderiä (M, G)

Sinappikuorrutettua porsaanpaistia (L, G)

Kastanjamurekkeella täytettyä kalkkunanrintaa (L, G)

Paahdettua nieriää (L, G)

Lisukkeet ja kastikkeet

Marskin kastikevalikoima: pippurikermakastiketta, yrttipunaviinikastiketta, sahramivalkoviinikastiketta (L, G)

Paahdettuja juureksia ja röstiperunaa (V, G)

Punajuuriröstejä ja chèvremousse (V, G)

Jälkiruokapöytä

Jouluhalko (L)

Joulutorttuja (L)

Kotimaisia juustoja, Marskin hilloja ja Åbyn näkkileipää (L)

Vadelma-mustikka- ja karamellisuklaaraakakakkua (V, G)

Vanilja-tähtianispannacotta (L, G)

Marmeladivalikoima (V, G)

Suklaakonvehteja

L = Laktoositon VL = Vähälaktoosinen M = Maidoton G = Gluteeniton V = Vegaaninen

KUUSI PALAA





Christmas Lunch at Marski

9–17 December 2026 at 11:30–14:30 (12 December 13:30–16:30)

€69

Starter Buffet

Green salad with Marski vinaigrette (V, G)
 Wild mushroom salad (V, G)
 Beetroot rosolli with beetroot foam (V, G)
 Waldorf salad (V, G)
 Shrimp Skagen with rye crisps (L, G)
 Caviar cream and whitefish roe mousse (V)
 Pickled vegetables (V, G)
 Fennel carpaccio with lingonberry aioli (V, G)

Marski Herring Selection

Salmiakki herring (D, G)
 Garlic herring (L, G)
 Blackcurrant herring (D, G)
 Juniper-marinated Baltic herring (D, G)

Marski Fish Selection

Gravlax and cured whitefish (D, G)
 Creamy mustard sauce with apple (D, G)
 Warm-smoked rainbow trout with tartar sauce (L, G)

Cold Cuts Selection

Pepper-roasted beef with roasted horseradish aioli (D, G)
 Turkey pastrami with Cumberland sauce (D, G)
 Seitan “ham” (D)
 Traditional Christmas ham with peas and prunes (D, G)
 Christmas sausages with Marski mustard and braised red cabbage (L, G)

L = Lactose-free LL = Low Lactose D = Dairy-free G = Gluten-free V = Vegan

KUUSI PALAA



Christmas Lunch at Marski

9–17 December 2026 at 11:30–14:30 (12 December 13:30–16:30)

Traditional Christmas Casseroles (L, G)

Potato casserole
Carrot casserole
Rutabaga casserole

Carving Station

Grilled petit tender (D, G)
Mustard-crusted roast pork (L, G)
Turkey breast stuffed with chestnut crumble (L, G)
Roasted Arctic char (L, G)

Sides & Sauces

Marski sauce selection: pepper cream, herb red wine sauce,
saffron white wine sauce (L, G)
Roasted root vegetables and rösti potatoes (V, G)
Beetroot rösti with chèvre mousse (V, G)

Dessert Buffet

Christmas log cake (L)
Traditional Christmas tarts (L)
Finnish cheeses with Marski jams and Åby crispbread (L)
Raspberry-blueberry and caramel chocolate raw cakes (V, G)
Vanilla & star anise panna cotta (L, G)
Marmalade selection (V, G)
Assorted chocolates

L = Lactose-free LL = Low Lactose D = Dairy-free G = Gluten-free V = Vegan

KUUSI PALAA

