

# CHRISTMAS BUFFET

## FISH MARKET

Mustard herring (MSC)  
Blackcurrant herring (MSC)  
Herring à la Russe (MSC)  
Traditional Finnish marinated herring (MSC)  
Baltic garlic and herbs herring (MSC)  
Hot smoked mackerel  
Baltic herring assortment:  
Rum marinated, mulled wine marinated, apple and ginger marinated, cranberry marinated  
Whitefish roe  
Poached salmon and marinated vegetables  
Smoked whitefish  
Smoked prawns (MSC)  
Moules Marinières  
Gubbröra - Egg-anchovy hash on rye bread  
Rainbow trout roe  
Red seaweed caviar  
Black seaweed caviar (V)  
Minced red onion  
Creme fraîche  
Prawns (MSC)  
Rhode Island sauce  
Herb aioli  
Green mussels with chilli, garlic and ginger  
Prawn Skagen on rye bread  
Gravlax and mustard sauce  
Cold smoked salmon  
Hot smoked salmon with tartar sauce  
Lightly salted whitefish  
Egg halves and Kalles Kaviar mousse  
Boiled potatoes  
Smoked vendace  
Horseradish cream  
Lemon wedges

## CHRISTMAS MARKET

Mushroom salad  
Waldorf salad (V)  
Traditional Finnish beetroot salad (V) with beetroot cream  
Italian salad  
Marinated potatoes (V)  
Green salad  
Slow cooked veal and tuna sauce

Smoked turkey breast with blackcurrant jelly  
Duck liver pâté  
Pink cured and sliced Christmas ham  
Naturally cured and sliced Christmas ham  
Ship's mustard assortment  
Smoked reindeer mousse on rye bread and lingonberry sauce  
Jellied veal  
Traditional naturally cured Christmas ham  
Apple jam  
Pumpkin salad

## GREEN MARKET

Glass noodle and bell pepper salad  
Chickpea and quinoa salad  
Beetroot falafel  
Pickled cucumber  
Savoy cabbage and clementine salad with sesame dressing  
Greek salad with tofu  
Hummus  
Beetroot hummus  
Mixed green salad  
Avocado  
Cherry tomatoes  
Marinated red onion  
Various seeds (sunflower seeds, flax seeds, pumpkin seeds)  
Roasted peanuts  
Golden milk chia shot (V)  
Beetroot and apple salad  
Seasonal vegetable salad  
Porkkala - vegan cold smoked salmon from carrots

## HOT MEAL

Roast beef with pepper sauce  
Turkey breast with creamy Cognac sauce  
Pork belly  
Rainbow trout and hollandaise sauce  
Cod cakes with sautéed fennel  
Jansson's temptation - anchovy and potato casselore  
Beef meatballs  
Lingonberries  
Ship's Christmas sausages  
Prunes and steamed peas

Carrot gratin  
Swede gratin  
Potato gratin  
Red cabbage (V)  
Roasted maple glazed root vegetables with pumpkinseeds (V)  
Beetroot with rosemary and sunflower seeds (V)  
Herb roasted potatoes (V)

## DESSERT MARKET

Soft ice cream  
Selection of ice cream sauces  
Cranberry and cardamom charlotte  
Finnish Christmas cake  
White chocolate mint mousse  
Rice pudding with orange  
Baked cinnamon apples and vanilla sauce  
Chocolate mousse  
Cherry compote flavoured with dark rom and star anis  
Swedish soft gingerbread with lingonberry and white chocolate cream  
Bilberry and almond praline cheesecake  
Raw chocolate cake with cashew nuts (V)  
Swedish Ice chocolate  
Marmalade  
Christmas apples  
Clementines  
Gingerbread  
Fresh fruit salad  
Ship's candy selection  
Meringue

## CHEESE ASSORTMENT

Brie  
Stilton cheese  
Cheddar cheese  
Gruyere cheese  
Bread cheese and cloudberry jam  
Fig jam  
Nuts  
Crackers  
Pumpnickel - glazed biscuits  
Dried apricots, dates and figs  
Salt roasted almonds

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. (V) = vegan. The selection may vary.

\* Available on departure from Helsinki /\*\* Available on departure from Stockholm

# クリスマスビュッフェ

## シーフード・魚料理

ニシンのマスタード漬け  
ニシンのカシス漬け  
ロシア風ニシンの塩漬け  
フィンランド伝統 ニシンのマリネ  
ハーブ&ガーリックのバルト海産ニシン  
サバの温燻製  
バルト海産ニシンのアソート  
りんご、クランベリー、生姜のラム漬けホットワイン  
ホワイトフィッシュ卵  
ポーチドサーモンと野菜のマリネ  
薫製ホワイトフィッシュ  
エビの薫製  
ムール貝のマリネ  
アンチョビ&卵乗せ Gubbröra  
ニジマスの卵  
海藻の赤キャビア  
海藻の黒キャビア (V)  
玉ねぎ  
クレームフレーシュ  
エビ (MSC認証)  
ロードアイランドソース  
ハーブアイオリ  
チリ&ガーリック&生姜のムール貝  
エビのスカージェン  
サーモンマリネ&マスタードソース  
サーモンの冷燻製  
サーモンの温燻製&タルタルソース  
ホワイトフィッシュ、オールスパイス&赤玉ねぎ&ディル添え  
Kalles キャビアマムス&卵  
茹でジャガイモ  
ムイックの薫製  
ホースラディッシュクリーム  
レモン

## クリスマス料理

マッシュルームサラダ  
ウォルドルフサラダ (V)  
フィンランド伝統ビーツのサラダ (V)&ビーツクリーム  
ビーツクリーム  
イタリアンサラダ  
ジャガイモのマリネ (V)  
グリーンサラダ  
じっくり加熱の子牛肉&ツナソース  
七面鳥ムネ肉の薫製&カシスのゼリー  
鴨肉レバーのパテ  
クリスマスハムの薫製  
クリスマスハムのナチュラル薫製  
クルーズ限定のマスタード・アソート

薫製トナカイのムース、ライ麦パン&リンゴンベリーソース  
子牛肉のゼリー  
伝統的クリスマスハムのナチュラル薫製  
アップルジャム  
カボチャサラダ

## サラダ・野菜

春雨&パプリカサラダ  
ひよこ豆&キノアサラダ  
ビーツのファラフェル  
キュウリのピクルス  
キャベツ&みかんのサラダ、胡麻ドレッシング添え  
豆腐入りギリシャサラダ  
ハマス  
ビーツのハマス  
ミックスグリーンサラダ  
アボカド  
チェリートマト  
赤玉ねぎのマリネ  
ひまわりの種、フラックス、カボチャの種  
ローストピーナッツ  
チアシード入りゴールデンミルク (V)  
ビーツ&りんごのサラダ  
新鮮な野菜サラダ  
「Porkkala」人参でできたヴィーガンサーモンの冷燻製

## 温かいお料理

ローストビーフ&ペッパーソース  
七面鳥ムネ肉&コニャックのクリームソース  
クリスマスポーク  
ニジマス&オランダーズソース  
タラ&フェネルのソテー  
Janssonのテンプテーション  
牛肉のミートボール  
リンゴンベリー  
クルーズ限定品！クリスマスソーセージ  
ブルー&蒸し豆  
人参のグラタン  
カブのグラタン  
ポテトグラタン  
赤キャベツ (V)  
根菜のメープルシロップがけ&カボチャの種 (V)  
ローズマリーのビーツ&ひまわりの種 (V)  
ローストポテトのハーブ風味 (V)  
クリスマスの黒パン  
クリスマスの白パン  
フルーツ入りパン  
フラットブレッド

スプレッド&バター  
アーキペラゴのパン  
ライ麦クラッカー

## デザート

ソフトクリーム  
アイスクリームソース各種  
クランベリーとカルダモンのシャルロット  
クリスマスケーキ  
ミントホワイトチョコレート&ムースカップ  
オレンジ入りのライスプディング  
アップルシナモンのオープン焼き&バニラソース  
チョコレートムース  
ダークラム&スターアニスのチェリーコンポート  
スウェーデンのソフトジンジャーブレッド、リンゴンベリー&ホワイトチョコレートクリーム  
ビルベリー&アーモンドブラリネのチーズケーキ  
チョコレートのローケーキ&ピーナッツ (V)  
スウェーデンのアイスチョコレート  
マーマレード  
クリスマスアップル  
みかん  
ジンジャーブレッド  
新鮮なフルーツサラダ  
クルーズ船のキャンディー各種  
メレンゲ

## チーズ各種

ブリーチーズ  
スティルトンチーズ  
CHEDDARチーズ  
グリユイエールチーズ  
フィンランドのチーズ (レイバユースト) & クラウドベリージャム  
イチジクのジャム  
ナッツ類  
クラッカー  
ブンパニックル 黒パン  
ドライアプリコット、デーツ、いちじく  
ローストアーモンド

当レストランでは、食物アレルギーを持ち込まないよう、細心の注意を払っておりますが、超微量の混入までの確約はできかねます。  
グルテンやその他のアレルギーの混入の可能性がございますことを、予めご了承ください。  
(V) = ヴィーガン メニューは変更の可能性がございます。