

SJÖSALEN

SMÖRGÅSBORD & BUFFÉ

SJÖSALEN – VÅR DELIKATA BUFFÉ

Varmt välkommen till Sjösalen och till en måltid som gör gott både för magen och miljön.
I stället för en lista över alla rätter har vi valt en presentation som beskriver vårt koncept.
Närproducerat, säsongsanpassat och hållbart är våra viktigaste ledstjärnor.
Personalen berättar gärna mer.

SMAKLIG MÅLTID!

Birka
G O T L A N D

SJÖSALENS BUFFÉ

I Sjösalens buffé jobbar vi säsongsanpassat, för att kunna ta tillvara säsongens bästa närproducerade råvaror. 95% av det vi serverar är laktosfritt och glutenfritt – allt för att du som kund lätt ska kunna välja det som passar dig. Vi har ett stort urval av vegetariska och veganska produkter och tillsammans med våra noggrant utvalda producenter tar vi fram produkter av yttersta kvalitet. På våra långkryssningar anpassar vi vårt utbud och våra specialteman enligt destination.

Gotland och Höga kusten: Från Visby och Härnösand serveras ett svenskt smörgåsbord med inspiration från Norrland och Gotland. **Bornholm:** Från Rønne dukar vi upp en buffé med det bästa från Bornholm och övriga Danmark. **Ystad:** Från Ystad serveras en buffé i Wallanders fotspår med skånska smaker.

KOMPONERA EN EGEN MÅLTID

LÄCKERHETER FRÅN HAV OCH LAND

Vårt urval av fisk och skaldjur är inspirerat av Östersjön och västkusten och vi gör alla sillinläggningar själva, samt gravade, rimmade och varma fiskrätter. Vi samarbetar med små rökerier och närliggande fiskleverantörer i vår strävan för ett hållbart fiske. Alla våra charkprodukter, stekar och övriga varma köträtter tas fram i samarbete med producenter som jobbar långsiktigt och hållbart gällande köttproduktion.

TILLBEHÖREN GER DET LILLA EXTRA

Vi har även ett rikligt utbud av tillbehör som förhöjer våra utsökta maträtter. Vi picklar grönsaker och kokar sylter, kompottor samt annat smått och gott som lyfter maträtterna.

DET GODA GRÖNA

Grönsaker serverar vi enligt årstid, helt enkelt därför att säsongsanpassat är godast. När sparrisens knoppar slår ut, när ramslöken spirar i det gotländska landskapet, när kantarellerna färgar de svenska skogarna gula eller när det norrländska guldets mognar, ja då är våra leverantörer redo att leverera.

OST, DESSERT OCH GLASS

I Norden har vi ett enastående urval av lokalproducerade ostar. Dessa serverar vi med våra hemlagade kompottor och lokalproducerat knäckebröd från Gotland. Desserterna anpassas enligt destination. Vi har även veganska alternativ för den som önskar. I glassvagnen finns ett stort urval av både gräddglass, laktosfri glass och sorbet från små glasstillverkare. Med våra olika toppingar komponerar du lätt en egen favoritglass!