

Exklusivt julbord på Cinderella

I år har Viking Line valt att servera Leif Mannerströms julmat ombord på Cinderella samt Rosella. Julbordet står uppdukad i Cinderellas Buffet 14–26.12.2013 då fartyget besöker Helsingfors. Senaste år serverades julbordet på Cinderella och rönt stor uppskattning bland kunderna. I år får även de finska resenärerna ta del av dessa läckra julrätter som baserar sig på omsorgsfullt genomtänkta recept med de bästa råvarorna.

Bakgrund om Mannerström

Leif Mannerström är en av Sveriges främsta kockar. Han har utsetts till kockarnas kock tre gånger och haft stjärna i Guide Michelin i över tio år. Leif började som 15-åring i kök. Han arbetade ett par år på Amerikabåtarna och blev som 23-åring rekordung köksmästare på restaurangen Henriksberg. Han drev stjärnkrogen Sjömagasinet (som 1999 fick en stjärna i Guide Michelin) i Göteborg fram till 2010. Idag driver han restaurangen Kometen i Göteborg (<http://www.restaurangkometen.se/>).

Mannerströms stora kokbok utsågs till vinnare i Årets Svenska Måltidslitteratur 2012 i kategorin Folkets röst med motiveringen: "Ett väl avpassat smörgåsbord av slagnummer, serverade ur vår kanske mest folkäre kocks ymnighetshorn."



Omsorgsfullt genomtänkta recept

Mannerström har tillsammans med Viking Lines kockar och köksmästare i detalj gått igenom varje recept. Principen är att respektera den goda mattraditionen och med omsorg tillreda varje rätt. Till exempel innehåller Mannerströms Janssons frestelse rökt kaviar samt Grebbestads anjovis. I de bruna bönorna tillsätter han äppeljuice för att få en ultimt smak. Rödkålen får sällskap av ankfett som ger den en helt egen karaktär. En annan specialitet är

torsk köttbullarna som serveras med Sandefjordssmörsås. Såsen innehåller bland annat torskrom. I sin sillsallad blandar Mannerström gravlaxsås för att ge den ett extra sting.

Bilder på Mannerströms julrätter finns i Viking Lines bildbank. Mannerströms julkokbok säljs ombord.

Glöggsill

Glöggsill gör du ett par dagar innan den ska ätas så den får gotta till sig ordentligt. Receptet kommer från *Mannerströms julkokbok*.

Ingredienser:

4-5 st. urvattnade sillfiléer

Inläggningslag:

0,5 dl ättiksprit (12 %)

1 dl strösocker

1,5 dl vatten

0,5 dl glögg

1 msk russin

1 st. kanelstång

4 st. svartpepparkorn, grovkrossade

4 st. kryddnejlikor

Till garnering:

1 msk mandel, flisad

1 st. apelsin, strimlat skal

1 msk russin
1 st. kanelstång
hela kryddnejlikor

Tips/ Inläggning av sill

Det gör inget om man ändrar i recepten när det gäller smaksättningen. Det beror ju också på hur fet sillen är. När jag lägger in sill till julbordet lägger jag gärna till lite jul kryddor för att jag tycker det är gott. Och kanske mer socker ibland. Julsillen, ja det är viktigt på julbordet.



Tilläggsinformation:

Johanna Boijer-Svahnström, informationschef, Corporate Communications, Viking Line Abp, tel. 018-27000

Christa Grönlund, informationschef, Marketing Communications, Viking Line Abp, tel. 09-1235242

SILL & STRÖMMING

Senapssill (G, L)
Currysill (G, L)
Glöggsill (G, L)
Inlagd sill (G, L)
Tomat & kryddpeppar- matjessill (G, L)
Kaviarmatjessill (G)
Ålrökt sill (G, L)
Marinerad ansjovis (G, L)
Hel ansjovis (G, L)
Romströmming (G)
Stekt inlagd strömming
Kräftströmming (G, L)
Ansjovis & kaviarströmming (G)
Sillsallad (G, L)
Romurval – röd, gul och svart
havtångskaviar (G, L)
Smetana och hackad rödlök (G, L)
Ägghalvor (G, L)
Sill potatis (G, L, V)

FISK

Västskotsallad (G, L)
Rhode Islandsås (G)
Gravad lax (G, L)
Gravlaxsås (G)
Källrökt lax (G, L)
Pestobakad lax (G, L)
Senapsgriljerad lax
Varmrökt lax (G, L)
Senapsmarinerad rökt makrill (G, L)
Hela räkor (G, L)
Skagenröra (G)

KALLSKURET

Leverpastej
Leverkorv
Pressylta (G, L)
Kalvsylta (G, L)
Rullsylta (G, L)
Grisfotsaladåb (G, L)
Rökt kalkonbröst (G, L)
Julskinka (L)
Rökt oxbringa (G, L)

SMÅVARMT

Köttbullar (G, L)
Revbensspjäll (G, L)
Torsk köttbullar
Sandefjordsmörsås
Prinskorv (G, L)
Bruna bönor (G, L, V)
Rödkål (G, L)

Julgryta på oxbringa, fläksida och julkorv
Janssons frestelse (G, L)
Lutfisk med tillbehör
Ärtor (G, L, V)
Stekt rimmat fläsk (G, L)
Julskinka (L)

VEGETARISKA RÄTTER

Apelsinmorötter (G, L, V)
Cole slaw (G, L, V)
Caesarsallad med tillbehör (L, V)
Blandsallad (G, L, V)
Äppel och purjolöksallad med
citron dressing (G, L, V)
Tomat och löksallad (G, L, V)
Rosollsallad (G, L, V)
Klyftade rödbetor (G, L, V)
Vegetarisk kålsallad (G, V)

TILLBEHÖR

Svensk senap
Mannerströms senap
Pressgurka (G, L, V)
Äppelkompott (G, L)
Saltgurka (G, L, V)
Vört bröd
Spisnäckbröd (L)
Extra saltat smör

OSTAR

Potkäs (G)
Stiltonost (G)
Kryddost välagrad (G)
Cheddarost (G)

DESSERTER

Ris à la Malta med plommon i konjaks-,
björnbärs-, jordgubbskompott (G, V)
Fruksallad (G, L, V)
Mandelmusslor
Drottning sylt (G, L, V)
Hjortronsylt (G, L, V)
Lättvispad grädde (G)
Lingonkaka
Pepparkakor
Kanelkaka
Godis, marmelad, chokladtryfflar m m
Kanderade mandlar, valnötter
och pecannötter (V)
Sviskon, dadlar (G, L, V)
Fruktbord (G, L, V)



Leif Mannerströms
JULBUFFÉ

Rosella
15.11–26.12 2013

NG LI