

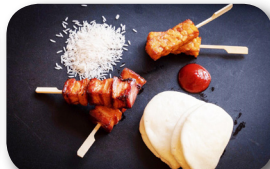


# Julbordet på Fyrskippet



Fyrskippet Biskopsudden i samarbete med Sveriges vassaste Foodtruck leverantör bjuder in till årets Julbord

## Asian Fusion



Joppe och Sofia är kända för att erbjuda fantastiska mat- och smakupplevelser inspirerat från världens alla hörn. I år har vi med dem till julbordet på Fyrskippet. Vi erbjuder ett annorlunda och riktigt fräscht julbord, så räkna med en unik smakupplevelse där klassiska råvaror möts med asiatisk tillagning och fantastiska smaker.

Julbordet intar ni i form av en smak och upplevelse-resa genom Fyrskippets utrymmen. Under måltiden sitter ni bekvämt i fyrskippets salong. Resan börjar i baren på akterdäck. Joppe och Sofia brinner för att skapa minnesvärda upplevelser, så självklart är de på plats och ledsagar er i smakupplevelserna på resan.

Ni har fyrskippet helt för er själva. Servering och servicepersonal under hela vistelsen. Möjlighet till att förlänga kväll till en julfest med dans och bar.

### Priser

Julbordet inkl personal och service: 780 kr pp  
Dryck: Slutet sällskap, överenskommes separat  
Fyrskippet hyreskostnad: 6.000 kr  
Tider: tillgängligt kl 16-23 alt kl 11-16  
Intresse utökad tid julfest. överensk. sep  
Samtliga priser exkl moms

### För intresseanmälan och bokning

Mail: [info@fyrskippet.com](mailto:info@fyrskippet.com). Mobil: 070-5397790  
Mer om Fyrskippet: [www.fyrskippet.com](http://www.fyrskippet.com)

Fyrskippet vackert beläget på Djurgården, Biskopsuddens marina. I Stockholms inlopp med alla vackra fartyg passerande förbi. När det är dags för ert julbord är kontrasten mellan decembermörkret och vår vackert upplysta stad påtaglig - En vacker julstämning infinner sig på Fyrskippet! Ni abonnerar och har Fyrskippet helt för er själva, ni kan vara upp till 40 personer sittande till bords. Bokbart alla dagar i veckan perioden 17 november - 22 december.

Vid ankomst - bar akterdäck  
Ingefärsglögg

### Biblioteket

4 sorters sill  
citrongräs och limeblad, wasabi,  
kimchi, schalotten och chili  
4 sorters lax  
misorimmad, gochujang gravad,  
teriyaki bakad, soya och sesaminkokt

### Salongen bordsserverat

3 sorters dumplings  
kål och svamp, räka och chili, fläsk och  
ingefära

### Köket och salongens akterskepp

5 sorters teppanyaki  
sichuan bbq fläksida, hoisinglaserad  
kycklingspett, köttbullar och rödcurry,  
tempehspett med sesam, fishcake med  
lime och mynta

### 5 sorters sallad

kimchikål, sojaböna och sjögräs-  
sallad, glasnudlar med krispiga  
grönsaker, mungböna och koriander,  
chilipicklade grönsaker

### 4 sorters såser

lime och soyadipp, gouchajangdressing,  
rökt chilimajo, misoaioli  
Samt: ångat jasminris, steambuns

### Biblioteket & sista turen

#### Sötsaker

2 sorter mochiglass, friterad gyoza  
med choklad och rostad kokos, grillad  
ananas, karamelliserad tofu  
med ingefärs crunch

