

JULBORD 2024

Sill & strömming

- Inlagd sill
- Kevingesill
- Senapsill
- Matjessillstårta
- Tomat- & sherrysill
- Sillsallad
- Kaviarströmming
- Stekt inlagd strömming
- Branteviks kryddströmming

Lax

- Inkokt lax
- Gravad lax
- Varmrökt lax
- Laxcanapé

Ägghalvor

- Räkor och majonnäs
- Romröra

Såser

- Dillmajonnäs
- Gräddfyl
- Hovmästarsås
- Cumberlandsås
- Svensk senap
- Dijonsenap
- Västervikssenap
- Skånsk senap
- Rhode Island

Röror och sallader

- Gubbröra
- Rödbettsallad
- Grönkålssallad
- Mandarin- & granatäppelsallad med senapsdressing
- Rödkålssallad med vindruvor
- Sötpotatissallad med grönkål & syrad rödlök

Tillbehör

- Äppelmos
- Rödbetor
- Saltgurka
- Cornichons
- Pressgurka
- Rödkål
- Picklad rödlök
- Plommontomatsmarmelad med chili & vanilj
- Pepparrotsost

Kallskuret

- Delikatesskorv
- Rökt lammstek
- Rullsylta
- Kycklingleverparfait
- Lantpaté
- Julskinka
- Leverpastej

Småvarmt

- Köttbullar
- Prinskorv
- Janssons frestelse
- Champinjonomelett
- Bruna bönor
- Glacerade revbensspjäll
- Öländska kroppkakor
- Vegetariska kroppkakor med svamp
- Långkål
- Brysselkål
- Grönkålspaj med valnötter och ost
- Lutfisk m bechamelsås (från köket)

Ostar

- Julost
- Cheddarost
- Brieost
- Gorgonzola
- Fikonmarmelad
- Kex, olika sorters bröd
- Druvor, fikon & dadlar

Godis

- Knäck
- Ischoklad
- Polkagrisar
- Tomteskum
- Olika kolor
- Geléhallon
- Choklad

Desserter

- Tomtepannacotta
- Pepparkakscheesecake
- Tomtebrownie
- Choklad- & apelsinpannacotta
- Pepparkakstårta
- Fruksallad
- Ostkaka
- Ris á la Malta
- Struvor
- Jordgubbssylt
- Vispgrädd
- Pepparkaksklubba
- Minipavlova
- Julgransmaräng
- Marshmallowklubba
- Cake pops
- Färsk frukt
- Minipaj
- Chokladklubbor
- Pepparkakor
- Julnötter

■ Laktosfritt

■ Glutenfritt

■ Vegetariskt

■ Veg lakto-ovo

Övriga vegetariska alternativ finns på förbeställning

Julbordet inkluderar även vinglögg & kaffe