

BRUNTEGÅRDEN

HOTELL & RESTAURANG

JULBORD

VÅRAT JULBORD ÄR BASERAT PÅ LOKALA RÅVAROR. VI LÄGGER NER STOR PASSION OCH KUNNANDE PÅ VÅRA PRODUKTER OCH GÖR ALLT SJÄLVA.

FÖR ATT FÅ DET ATT SMAKA SOM DET GJORDE FÖRR.

JULBORDET KOMMER I 5 SERVERINGAR MITT PÅ BORDET.

SÅ ATT DU KAN SITTA NER OCH NJUTA, SAMT ATT MATEN HÅLLER SÅ HÖG KVALITÉT SOM MÖJLIGT.

VI BÖRJAR SERVERA JULBORDET FREDAGEN DEN 30:E NOVEMBER OCH GÖR DET SEDAN VARJE TORSDAG-LÖRDAG FRAM TILLS DEN 22:E DECEMBER.

1:a servering

Inlagd sill, Senapssill, Ört/Vitlökssill, Nypon/pomeranssill, Gravad strömming med tomat, Gubbröra, Matjessill från Norröna.

Tillbehör: Gräddfil, Kryddost, Rödlök, Gräslök, Smör, Bröd, Kokt potatis

2:a servering

Gravad lax, senap från LissEllas, kålrabbi. Rökt lax, kryddost kräm, syrad lök.

Inkokt lax, dillmajonnäs, forellrom, gurka. Röding, rökt majonnäs, pepparrot.

Tartlett med ost kräm, sikrom. Tartlett med Kalixlögrom och syrad grädde.

3:e servering

Julskinka, Pressylta, Terrin på kalv och gris med pistagenötter, Slarvsylta, Rullsylta, Rökt älgkorv, Kycklinglever pastej.

Tillbehör: Pickels, Inlagd gurka, Rödbettsallad, Senapsmajonnäs,

Inlagda trattkantareller, Senap och Rökt majonnäs, Svartvinbärs marmelad

4:e servering

Prinskorv, Köttbullar, Janssons frestelse, Ingefärs glazerad spädgris, Julkorv.

Tillbehör: Rödbettsallad, Senap, Rödkål, Brysselkål, Kokt potatis

5:e servering

Chokladmousse tårta med hallon, Petit choux med kanelkräm, Citrontartlette, Macaron med saffran och färskost, Pasionfruktsmarmelad, Kola och mjölkchoklad tryffel, Tryffel med vit choklad och fänkål, Romtryffel, Mörkchoklad tryffel, Lokala ostar.

Pris: 495kr

