

# BRUNTEGÅRDEN

HOTELL & RESTAURANG

## Tradition & nytänk

Vi lägger ner stor passion och kunnande på våra produkter och gör allt själva för att få det att smaka som det gjorde förr. Maten kommer i 5 serveringar till bordet, så att du och ditt sällskap kan sitta och njuta i lugn och ro, samt att maten håller så hög kvalitet som möjligt. Vi undviker även ett högt matsvinn när vi serverar på det här sättet, vilket vi anser vara väldigt viktigt i dagens läge. Med det sagt så är det en självklarhet att man får be om mer av det som önskas.

Vi börjar servera julbordet fredagen den 26:e november och gör det sedan varje onsdag-lördag fram tills den 18:e December.

Pris: 695kr

## 1:a servering

Inlagdsill  
Senapssill  
Ört & vitlökssill  
Nypon & pomeranssill  
Havtorn & enbärssill  
Gubbröra, ansjovis, bakad äggula, potatis, dill  
Gravad strömming, tomat, dillfrö, ättika, miso,, friterad potatis, citron  
Matjessill från Norröna med äggula, brynt smör, grönt äpple, syrad grädde  
Tillbehör:  
Gräddfil, kryddost, rödlök, gräslök, smör, bröd & kokt potatis

## 2:a servering

Gravad lax, senap från LissEllas, kålrabbi & dill  
Rökt lax, pepparotsmajonnäs, pepparrot, gröntäpple & krasse  
Inkokt röding, rökt forellrom, syltad rödlök & örtmajonnäs  
Gravad helleflundra, insjökräfta, tomat & dill  
Krustad, madelpotatis, brynt smör, sikrom & krasse  
Krustad, Kalix löjrom och syrad grädde & gräslök  
Laxpatê med kryddost emulsion



# BRUNTEGÅRDEN

HOTELL & RESTAURANG

## 3:e servering

Julskinka  
Pressylta  
Terrin på kalv och gris med pistagenötter  
Slarvsylta  
Rullsylta  
Rökt älgkorv  
Kycklinglever pastej  
Tillbehör:

Pickels, Inlagd gurka, rödbetssallad, senapsmajonnäs, inlagda trattkantareller, senap, rökt majonnäs, svartvinbärs marmelad

## 4:e servering

Prinskorv  
Köttbullar  
Janssons frestelse  
Ingefärs glazerad gris  
Julkorv  
Tillbehör:

Rödbetssallad, senap, rödkål, brysselkål, grönkål, kokt potatis

## 5:e servering

Blodapelsinsorbet med saffrans sirap & puffatris  
Petit choux med kanelkräm  
Tartlette med hjortron & grädde  
Macaron med saffran och färskost  
Körsbärsarmelad  
Kola och mjölkchoklad tryffel  
Tryffel med vit choklad & apelsin  
Romtryffel  
Mörkchoklad tryffel  
Mandelnougat  
Fransknougat  
Kola med enbär



