

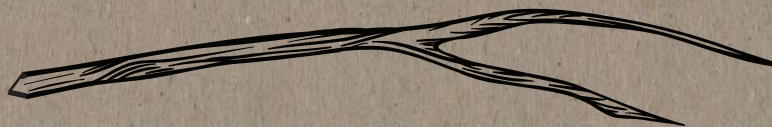
JULENS TRE
ÄLVAR
I ANDRUMMET



När **julen nalkas** med ljus och frid,
bjuder vi in till en **smakfull tid**.
I Andrummet, där elden stilla sprakar,
väntar en kväll som för själen smakar.

Med smaker från älvar som möts i en ström,
moderna twister med julens beröm.
Ekologiska råvaror från vår trakt,
där varje tugga bär en **historia i prakt**.

Tradition och modernitet samsas i var vrå,
i ett rum där **arkitektur och natur** består.
En kväll med mat och dryck i perfekt harmoni,
vi törs lova dig gemenskap och **ren smakmagi**.



MENYN

(veg. alternativ finns)

ÄDELOSTCRÉME

på mjuk pepparkaka & glögg

GUBBRÖRA

på hembakt knäckebröd
med Kalixlövrom

PEPPARKAKSGLASS

på saffranskaka med vit
choklad, lingon & sirap
på årets glögg

RENFILE

gravad på gin från Töre med
rödbetssallad på chili &
ingefära

CARPACCIO

på gravad lax med lemon-
curd, forellrom & picklade
senapsfrön från Pesula samt
smak av Västerbottensost

SHIITAKESVAMPSOPPA

med sherry & tryffel,
serverad med gravad ripa &
smak av lingon

HJORTFILE

på mandelpotatiskaka med
äppelchutney, kanelkockt
rödvinssås, brysselkål,
rökt fläsk & lök

JULENS TRE ÄLVAR I ANDRUMMET

EN EXKLUSIV UPPLEVELSE

I år bjuder vi på Camp Ripan in till en stämningfull, hållbar och exklusiv julbordupplevelse i Andrummet där Kirunas tre stora kulturella älvar – den samiska, tornedalska och nybyggarsvenska, flätas samman i en kulinarisk resa. Det här är kvällen för dig som söker något utöver det vanliga, där varje rätt berättar en historia och vår kunniga kock och servis guidar dig genom din upplevelse av både mat och dryck.

KREATIVA TOLKNINGAR

Menyn serveras som en flytande berättelse, där varje rätt är ett nytt kapitel. Andrummet är uppdukat med långbord, kanske en ny bekantskap eller affärskontakt kan spira. Likt vatten som söker sin väg genom vildmarken skapar vi kreativa tolkningar av traditionella rätter med en subtil smak av jul. Varje rätt är en droppe i den större berättelsen om vår region och filosofi, där det lokala, säsongsbetonade och hållbara står i centrum – hopparat av vår sommelier med noggrant utvald dryck för att förstärka er matupplevelse.

ANDRUMMET

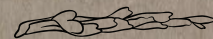
Kvällen inleds med en värmande glögg och amuse bouche i vår lobby. När hela sällskapet har samlats leds ni genom vinternatten längs en fackelbelyst stig till Andrummet, vårt privata middagsrum för mindre sällskap, där vi stannar resten av kvällen.

STÄMNINGFULL ATMOSFÄR

Här möts du av dukade långbord och värmen från en sprakande brasa, levande ljus och ett välkomnande som för tankarna till det mysigaste av hem i Tornedalen. Kvällens kock hälsar er välkomna, som tillsammans med er servis kommer att guida er genom kvällen. Utöver våra dryckespaket finns en mindre bar att tillgå fram till 23.00 så att ert sällskap kan stanna i den mysiga atmosfären vi tillsammans skapat tills ni känner er klara för kvällen.

HÅLLBAR MAT & DRYCK

Väl till bords presenteras rätterna av vår personal likt flottar på en mäktig älv. Denna kväll spelar även vinet en central roll, där vi kommer att berätta om dess bakgrund och varför just de valts ut till de rätter som serveras. Och som alltid hos oss på Camp Ripan, kan ni lita på att vi endast serverar ekologiska eller biodynamiska viner från vingårdar inom Europa med ett långsiktigt hållbarhetsarbete. Vårt kött är alltid svenskt och så långt vi kan tillgå lokalt, detsamma gäller övriga råvaror. Hur vi prioriterar våra inköp kan ni läsa mer om i vår Camp Ripan-modell och har ni andra frågor kring vårt hållbarhetsarbete är ni varmt välkomna att ställa dem till vår kock eller servis under kvällens gång.



NÄR	29-30/11 6-7/12 13-14/12	PRIS	1290 kr/person + vinpaket 600 kr + ölpaket 400 kr
------------	--------------------------------	-------------	---------------------------------------------------------

TID	18.00 fram till 23.00	BOKA	0980-630 00 bokning@ripan.se (Meddela ev veg/. allergier)
------------	-----------------------------	-------------	--------------------------------------------------------------------

CAMP
Ripán