

JULSTÖK

MERRY MAYHEM

SVENSKT JULBORD MED EN TWIST AV JULKLAPPSSPELET /
TRADITIONAL SWEDISH CHRISTMAS BUFFET WITH A TWIST

FÖRSTA

Gubbrörda på matjessill, serveras
med löjrom och fäbodknäcke
Veg: Vegagen och orange algrom

ANDRA

Gravad och sotad lax med vaktelägg,
serveras med brynt smörhollandaise,
forellrom, kavringschips, dillpulver
och picklade senapsfrön
Veg: Rökt morot och svart algrom

SMAKBRYTARE

Vörtbröd med vispat smör och renpastej

TREDJE

Grillad kalvytterfilé, serveras med
stuvad grönkål, mandelpotatiskroket
och rödvinssky med smak av glögg,
toppat med palsternackschips
Veg: Rödbetsterrine, rödvin och
glöggreduktion

FJÄRDE

Crème brûlée med smak av
pepparkaka, serveras med lingonsorbet
och kanderade mandlar

FIRST

Matjes herring served with vendace roe
and traditional Swedish flatbread
Veg: Vegagen and orange algae roe

SECOND

Cured and seared salmon and quail egg,
served with browned butter hollandaise,
trout roe, crisp rye bread, dill powder
and pickled mustard seeds
Veg: Smoked carrot and black algae roe

CONTRAST OF TASTE

Swedish vört bread and flatbread with
whipped butter, served with reindeer pâté

THIRD

Grilled veal sirloin and almond potato
croquette, served with creamed kale and
red wine jus with a hint of mulled wine,
topped with parsnip crisps
Veg: Beetroot terrine, red wine and
mulled wine reduction

FOURTH

Gingerbread crème brûlée served with
lingonberry sorbet and candied almonds

795 SEK/PERSON

INKLUSIVE MAT, JULKLAPPSSPEL OCH UNDERHÅLLNING.
INCLUDING FOOD, THE CHRISTMAS GIFT GAME AND ENTERTAINMENT.