

FINSMAKARJUL PÅ:

BOKA FÖR KUNDER & KOLLEGOR

LJUNGBY

GÄSTGIVAREGÅRDEN

MINSTA ANTAL
10 PERSONER.

JULEN ÄR EN HÄRLIG MÅLTID!

JULSUPÉMENY MED ERT
VAL AV VARMRÄTT.
BOKA UNDER NOVEMBER
& DECEMBER

ENTRÉ:

Julens Gubbröra av Matjessill, hackad dill, gräslök och rödlök med tunnbakad delikatessknäcke och smörrostad kavring

The Christmas Herringstarter with chopped dill, chives and red onions served with thinlybaked crisp bread and butterroasted rye flour breadcrumbs

FÖRRÄTT:

Klassisk Skaldjurs & Ljöromscanapé av handskalade västkust-räkor toppad med kallrökt lax på smörstekt Vörtbröd med sprödriterad rotfruktsmüsli samt macheallad vänd i fäitgravad citron

Classic Seafood & Whitefishroe canapé of handpeeled West Coast prawns topped with coldsmoked salmon on butterfried Christmasbread with crispfried root-vegetablemuesli and mache salad tossed in lightly grated lemon

GRÖNA VARMRÄTTEN

Honungsbakad rödbeta med smulad chèvre på pumpapuré med sauterad Waldorf-sallad av selleri, päron, fikon & valnötter serveras med varm cider & ädelostdressing toppad med sprödrostad grönkål, granatäppelpesto och Västerbottenscrisp

Honeybaked beetroot with crumbled chèvre on pumpkinpuree with sauteed Waldorf salad of celery, pear, figs & walnuts served with hot cider & blue cheesesauce topped with crispy roasted kale, pomegranate pesto and Swedish Västerbottenscrisp

VARMRÄTT KÖTT

Timjan & enbärsbakad Hjortytternilä med fräs av Appleglaserad varmrökt Fläksida, kantareller & smålök serveras med reducerad Calavadossky, sauterade Vinterprimörer samt krämig rotfruktsgratäng, portvinskokt rödlökschutney och vispat glöggsmör

Thyme & juniperbaked fillet of deer fwith appleglazed smoked pork side, chanterelles & chives served with reduced Calavadosgravy, sautéed winterprimers, creamy root-vegetable gratin, portwinecooked red onion chutney and whipped mulled Winebutter

DESSERT

Klassisk Crème Brûlée med kökets hasselnötsglass, varm knäcksås, vit Baileys- tryffel & julens bärkompott

Classic Crème Brûlée with hazelnut ice cream, warm butterscotch-sauce, white Baileys truffle & our Christmas berry compote

KÖP TILL 2022
JULENS DRICKER



ÅRETS "GRAN-PRIX"
JULMENY

BOKA ERT BORD PÅ TEL: 0372/12750.

