

# MENY JULBORD 2021

## Glögg

- Glögg
- Russin
- Mandel
- Pepparkakor

## Sill och fisk

- Ägghalvor med majonnäs och räkor
- Inlagd sill med havtorn och salladslök
- Sahléns sill
- Senapssill
- Skärgårdssill
- Kaviarströmming
- Ättiksströmming
- Sillsallad vit med grädde
- Sillsallad röd
- Gravad lax med hovmästaresås
- Varmrökt regnbåge med rhode island
- Ugnsbakad pepparlax
- Skaldjurspaté med romcrème
- Kallrökt lax

## Sallader

- Mimosasallad
- Rödbetsallad
- Nubbesallad
- Marinerade kronärtskockor
- Örtsallad med rostade solroskärnor
- Ugnsbakad spetskål med citronette

## Kallskuret

- Julskinka griljerad
- Kalvsylta
- Presssylta
- Aladåb
- Leverpastej
- Ugnsbakad leverpastej
- Viltpaté
- Lättrökt älginnanlår
- Kokt rimmad oxtunga
- Rostbiff
- Vedrökt fläskkarré
- Rökt lammfiol
- Renkorv
- Onsalakorv
- Fänkålssalami
- Västerbottensostpaj

## Varmrätter

- Janzons frestelse
- Gräddstuvad svartkål
- Hemlagade älgköttbullar
- Prinskorv
- Glaserade revbensspjäll
- Rödkål
- Julkorv
- Dopp i grytan
- Omelett med kantarellstuvning
- Lutfisk med vitsås, brysselkål och bacon
- Kokt potatis

## Tillbehör

- Senap
- Cidervinägersenap
- Pressgurka
- Cornichons
- Syltlök
- Inlagda rödbetor
- Cumberlandsås
- Katrinplommon
- Äppelmos

## Bröd

- Tunnbröd
- Knäckebröd
- Vörtbröd

## Desserten, ost, godis och frukt

- Fruktfat
- Ostbricka med kex
- Hemgjord ischoklad, knäck och tryffel
- Chokladrisbräck
- Fudge
- Blandat godis
- Mjuk pepparkaka med lingonfrosting
- Ris à la Malta
- Hjortrontarteletter med vispad grädde
- Vit chokladpannacotta med vaniljinkokta vinteräpplen

## Priser

- 535:-/vuxen
- 268:-/barn 6-12 år
- 10:-/år barn 1-5 år