

HAGA SLOTT

SEJOUR

Julbord Haga Slott 2016

Äta julbord är en konst i sig - det är lätt att bli mätt redan efter första tallriken. Men det finns knep. Ett är att gå flera gånger. Dels äter man i ett lugnare tempo, dels undviker man allt för okonventionella blandningar. Men det finns inga rätt eller fel och tallriksfördelningen nedan är bara att betrakta som tips.

1:a tallriken - Sill & Strömming

Inlagd sill - Inlagd sill med peppar - Senapssill - Curry- & äppelsill - Julsill med kanelsmak
Pepparrotsströmming - Stekt inlagd strömming - Rökta makrill

2:a tallriken - Lax & Fisk

Äggstanning Royal med löjrom - Inkokt lax - Varmrökt lax - Gravad lax -
Gubbröra i smördeg - Jordärtskockspuré med hummer, äpple & dill

3:e tallriken - Kallskuret

Kokt julsinka - Cajsja Wargs julsinka - Leverpastej - Grisfötter - Rullsylta
Lufttorkad karré från Nibble Gård - Aladåb på lamm - Ölmarinerad hjortrostbiff
Renkorv - Nibblekorv

4:e tallriken - Småvarmt

Köttbullar - Prinskorv - Revbensspjäll - Älgragu - Julkorv - Mandelpotatispuré med Västerbottenost
Jansson- Stuvad grönkål - Bruna bönor - Lutfisk med tbh - Rödkål - Brysselkål - Risgrynsgröt

5:e tallriken - Ostar

Ostar från lokala producenter

6:e tallriken - Dessert

Risoni à la Malta med hallonsås - Ostkaka - Fruksallad - Inkokta aprikoser - Jul Tiramisù
Citron- och marängtårta - Apelsin- & Nyponshot - Ingefärspäron med saffran - Pecannötpaj

7:e tallriken - Godbitarna

Nötter - Dadlar - Fikon - Struvor - Klenäter - Pepparkakor - Småkakor - Frukt
Knäck - Ischoklad - Kola - Godis

Till rätterna hittar ni också alla de klassiska tillbehören!
Vi reserverar oss för eventuella ändringar i menyn.



Varmt välkomna att hitta julstämningen hos oss!