



Sharing-Julbord

Ett av våra alternativ för julmiddag är en variant av det klassiska julbordet som vi kallar sharing-julbord. Sharing-julbordet består av flera serveringar med utvalda favoriter från det klassiska julbordet där maten dukas upp på ert bord, allt för att undvika köer och trängsel.

När ni slagit er ner serveras ni glögg efterföljt av ert val av dryck – alkoholfritt, öl och snaps eller kanske ett av våra utvalda dryckespaket.

Servering 1 Salt & sill

Därefter dukar vi upp det bästa av julens kalla fiskrätter.

Fyra sorters sill med klassiska tillbehör, Labbsands varmrökta, gravade och kallrökta lax med tillhörande såser som bland andra hovmästarsås. Kokt potatis, ost, knäckebröd och vispat smör.

Servering 2 Svensk chark

På plankor och skärbräda serverar vi svenska charkuterier som två sorters hemstoppad korv, griljerad skinka med labbsands senap, rostbiff och rökt älg.

Servering 3 Det varma

I kopparkastruller, gjutjärn och på fat kommer sedan det varma. Det bjuds på köttbullar, Janssons frestelse, julkryddade revbensspjäll, brysselkål och självklart Mickes räkomelett.

Vill du finnmöjlighet att beställa lutfisk med grönärtskrème, krispigt sidfläsk och béchamelsås.

Servering 4 Den söta avslutningen

Som avslutning serveras ett urval av juliga sötsaker som bland andra saffranstårter och praliner.

Pris för ovanstående 650 kronor per person ink moms

Pris ex moms 580 kronor

Drycker tillkommer



Julinspirerad à la carte

En god början

När ni sätter er till bords serveras ni glögg och en kanapé efterföljt av den dryck ni vill ha till maten – dryckespaket finns både med och utan alkohol, sammansatt för att passa just denna meny.

Kalla favoriter

Ni serveras sedan våra favoriter från det kalla julbordet –

Matjessill, hackat ägg, potatis och brynt smör
Inlagd sill med vispad smetana och finhackad lök

Labbsands varmrökta lax med sauceverte och surdegscrunch
Skagentårta

Griljerad skinka med Labbsands senap
Rökt älg med en kompott på vinteräpple och chili
Bröd, smör och ost

Varmrätt

Bakad torskrygg med jordärtskockspuré, bakad schalottenlök, smörstekta trattkantareller och vinteräpple, champagne- och saffranssås.

Dessert

Mörk chokladtartlette med klementinmousse, apelsinconfit och rostade nötter.

Till våra nötallergiker serveras frösmul utan nötter och mandel.

Pris för ovanstående 595 kronor per person ink moms

Pris ex moms 531 kronor

Drycker tillkommer