



Julbord 2023 Botaniska paviljongen

Husets 3 favoritsillar Mandelpotatis
Klassisk Skagenröra med smak av pepparrot
Tångkaviar med friterat tunnbröd gräslök och fraiche
Kallrökt lax med pepparrotskräm
Nyfångade räkor, hemgjord aioli
Husets Västerbottenpaj
Tataki på färsk tonfisk med wasabikräm och soya-ingefärasås
Kycklinglevermousse med rödlöksmarmelad
Rökt renstek, lufttorkad skinka, timmermanskorv
Vintersallad med granatäpple, rödkål,
apelsin, fetaost och rostade valnötter

Det varma

Viltfärsbiffar i krämig enbärsdoftande svampsås
Ört-och apelsinbakad laxsida
Gräddkockt grönkål
Klassiska Köttbullar
Prinskorv från svenska gårdar
Husets Jansons frestelse
Senapsgriljerad skinka från svenska gårdar
Saffransblomkål
Ljummen rödkål
Hembakat bröd, gourmetknäcke 3 goda ostar med tillbehör

En söt avslutning

Ris a la malta med jordgubbssås
Brownie med whiskykolasås
Mandelmazarin med lingonfrosting
Mandelnougat, marsipan med cognac och fikon
Franska pepparkakor, saffransskorpor,
Praliner, skumtomtar och knäck
Vinteräpple, mandariner

Välkommen till vår vinterträdgård där eldtunnan brinner utanför, brasan sprakar inomhus bland tomtar och granris.

Julbordet har alla klassiker samt lite extra grönt och fisk.

Vi har 100 sittplatser fördelade på 2 rum (70+30)

Ni startar med en hemgjord glögg och pepparkakor för att sen njuta av ett lite grönare fräschare julbord som självklart även bjuder på klassikerna

710kr ex moms (795kr ink.moms)

Dryckespaket:

2 glas vin eller 50cl öl 1 snaps kaffe: 250kr

Alkoholfritt paket:

alkoholfritt vin eller öl kaffe: 150kr