



Traditionellt Svenskt Julbord 2018

Start	Glögg och pepparkakor
Kallt	Senapsgravad strömming, Ört- och vitlöksströmming, Tomat- och kräftströmming, Matjessill, Löksill, Husfrusill, Sillsallad, Löjromsäg, Edamer, Västerbottensost Gravad lax, varmrökt lax, kallrökt lax, inkokt lax Rökt fårfiol, tre sorters korv, pressylta, rullsylta, kalvsylta Julskinka, leverpastej
Tillbehör	Rödbetssallad, marinerade grönsaker, pickles, syltlök, äppelmos, sauce vert, dillmajonnäs, pepparrotsgärde, senapssås, cumberlandsås, smörgåsgurka
Småvarmt	Prinskorv, köttbullar, revbensspjäll, rotfruktslåda Janssons frestelse, rödkål, brunkål och potatis
Ostar	Stilton, Västerbotten, Brie Rädisor, päron, druvor, kex
Bröd	Julknäcke, vörtbröd, kavring, kuvertbröd
Dessert	Ris à la Malta, fruktsallad, julgodis samt frukt
Kaffe	Kaffe, té med tillbehör

Pris

550:- per person
Inklusive Glögg, pepparkaka och kaffe

Övrig dryck tillkommer enligt beställning.

Öl, 33 cl	60:-
Cider, 33cl	56:-
Vin (husets) på glas	76:-
Snaps 4 cl	80:-

Samtliga priser är exklusive moms.
Vi debiterar för minst 50 personer.