

Julbord 2020

Bruntegården tar över Sjövillan under julbordstider!

Pga av det läget vi har i dag med Corona-19 viruset och att Bruntegården är stängd för renovering så har vi låtit Bruntegården flytta ner sitt julbord från Lerdalsberget till oss på Sjövillan.

Tradition & nytänk

Vi lägger ner stor passion och kunnande på våra produkter och gör allt själva för att få det att smaka som det gjorde förr. Maten kommer i 5 serveringar till bordet, så att du och ditt sällskap kan sitta och njuta i lugn och ro, samt att maten håller så hög kvalitet som möjligt. Vi undviker även ett högt matsvinn när vi serverar på det här sättet, vilket vi anser vara väldigt viktigt i dagens läge. Med det sagt så är det en självklarhet att man får be om mer av det som önskas.

Vi börjar servera julbordet fredagen den 26:e november och gör det sedan varje torsdag-lördag fram tills den 20:e December.

1:a servering

Inlagdsill
Senapssill
Ört & vitlökssill
Nypon & pomeranssill
Havtorn & enbärssill
Gubbröra, ansjovis, bakad äggula, potatis, dill
Gravad strömming, tomat, dillfrö, ättika, miso,, friterad potatis, citron
Matjessill från Norröna med äggula, brynt smör, grönt äpple, syrad grädde
Tillbehör:
Gräddfil, kryddost, rödlök, gräslök, smör, bröd & kokt potatis

2:a servering

Gravad lax, senap från LissEllas, kålrabbi & dill
Rökt lax, pepparotsmajonnäs, pepparrot, gröntäpple & krasse
Inkokt röding, rökt forellrom, syltad rödlök & örtmajonnäs
Gravad helleflundra, insjökräfta, tomat & dill
Krustad, madelpotatis, brynt smör, sikrom & krasse
Krustad, Kalix löjrom och syrad grädde & gräslök
Laxpatê med kryddost emulsion

3:e servering

Julskinka
Pressylta
Terrin på kalv och gris med pistagenötter
Slarvsylta
Rullsylta
Rökt älgkorv
Kycklinglever pastej
Tillbehör:
Pickels, Inlagd gurka, rödbetssallad, senapsmajonnäs, inlagda trattkantareller, senap, rökt majonnäs, svartvinbärs marmelad

4:e servering

Prinskorv
Köttbullar
Janssons frestelse
Ingefärs glazerad gris
Julkorv
Tillbehör:

Rödbetssallad, senap, rödkål, brysselkål, grönkål, kokt potatis

5:e servering

Blodapelsinsorbet med saffrans sirap & puffatris
Petit choux med kanelkräm
Tartlette med hjortron & grädde
Macaron med saffran och färskost Körsbärsmarmelad
Kola och mjölkchoklad tryffel
Tryffel med vit choklad & apelsin
Romtryffel
Mörkchoklad tryffel Mandelnougat
Fransknougat
Kola med enbär

Pris: 595kr