

Varmt välkommen till julbord i Orangeriet!



Vid ankomst
Husets bubbel

Salta chips med löjrom, syrad grädde och gräslök



Första serveringen

Inlagd sill
Senapssill
Bacon & Pepparrotssill
Matjessill
Dillkokt potatis
Hackad lök
Syrad grädde
Lagrad ost
Vispat smör
Kavring, Vört, Delikatessknäcke



Andra serveringen

Gravad lax med rostad fänkål och dill
Kallrökt lax med pepparrotscrème
Inkokt regnbåge med dillmajonnäs
Västerbottenpaj toppad med löjrom
Ägghalvor toppade med rökt lax och räkor
Griljerad julskinka
Varmrökt älghjärta
Lantpaté
Viltkorv
Cornichonger, syltlök, tranbärskompost,
Bockholmens hemkryddade senap,
pepparrotscrème & Hovmästarsås



Bensträckare

Varm äppelmust med calvados
Krustad med anklevermousse

Tredje serveringen

Köttbullar efter konstens alla regler
Prinskorv på svensk gårdsgris
rökt med alspån
Fläsksida glaserad med äppelcider
och syltad ingefära
Söt syrlig rödkål med russin
Janssons frestelse
Gräddkokt savoykål med italiensk tryffel
Rostad grönkål med stekt svamp och vitlök
Pressgurka
Lingon
Gelé
Äppelkompott
Rödbetssallad
Bockholmens hemkryddade senap



Fjärde serveringen

Blandade ostar
Kvittenkompott
Delikatessknäcke
Chokladmousse med krossade polkagrisar
Tiramisu
Smulpaj med blåbär och mandel
"Ris a la Malta" - cheesecake
Mjuk pepparkaka med citronfrosting



Pris:

995 :- per person

Tillägg, 395:-/p

Liten skaldjursplateau

Blandade ostar * Kvittenkompott * Frukt- &
nötbröd * Delikatessknäcke