

JULBORD 2026

8.12–18.12.2026 kl. 11.00–14.00

52 € / person

15 € / barn (3–12 år), barn under 3 år gratis

Förrättsbuffé

Grönsallad med citron- och passionsfruktsvinäggrett M, G, V
Rosolli (finsk rödbetssallad) med rödbetsgrädde
Rostad rödbets- och getostsallad med apelsinvinäggrett L, G
Traditionell svampsallad L, G
Gubbröra L, G med Malaxlimpa L
Urval av sill och strömming L, G
Dillpotatis L, G
Regnbågsrom M, G, tångkaviar V, gräddfil och rödlök L, G
Varmrökt regnbågslax med gräslökssås L, G
Gravad lax med hovmästaresås M, G
Sallad med rökt renkött L, G
Ceviche på räkor med chilimajonnäs L, G
Rökt kalkonbröst med Cumberlandssås L, G
Lantpaté
Juligt brödbud, smör och bredbart pålägg

Huvudrättsbuffé

Traditionell julskinka med ärtor, plommon och krämig skinksås L, G
Waskias konjakssenap L, G
Ugnsrostad lax med kapris- och dillsmörsky L, G
Potatis-, morots- och kårotslåda L, G
Halloumi- och rödbetsbiff med gräslökssås L, G
Rostade honungsglaserade rotfrukter L, G

Dessertbuffé

Chokladmarquise med hallon L, G
Ostutbud med husets marmelad och kex
Glöggcheesecake L
Fruktsallad M, G, V
Marmelader M, G
Chokladpraliner L, G

L = Laktosfri | G = Glutenfri | M = Mjölkfri | V = Vegansk

Våra rätter kan innehålla allergener. Fråga gärna personalen för mer information.