



En julbordskväll utöver det vanliga...

Till oss kommer du inte bara till dukat bord. Vi gör vårt allra yttersta för att din önskan om god julmat ska uppfyllas. Dessutom i en stämningsfull miljö som andas lugn och ro.

Hjortvikens hemlagade julbord

Traditionellt julbord med våra omsorgsfullt utvalda delikatesser och som avslutning förstås ett gottbord med julens desserter och egentillverkat julgodis



**För dig som föredrar att vänta med julbord till själva aftonen,
har vi följande alternativ:**

Trerätters julmiddag

Förrätt: Gravad Laxtartar med apelsinmarinerad fänkål i tunna skivor med syrlig senapsdressing

Varmrätt: Rosastekt Dohjort med svartkål, rostad lökkräm och gräddig wiskeysås med kantarellimjanstek

Dessert: Clementinpannacotta med krispig nötkrokant och mörk choklad

Kall och varm jultallrik

Kall: Kallskänkens goda sillar, (romsill, senapssill, citron/timjansill), rökt och varmrökt lax, senapsgriljerad skinka, paté, kallskuret i skivor

Varm: Småvarmt, hemlagade köttbullar, honungsspjäll, prinskorv, Jansson frestelse, brunkål alt rödkål

Dryckespaket

Glögg, en 33 cl öl till förrätten och ett glas vin med påfyllning till varmrätten, 5 cl dessertvin

Lättöl/vatten och kaffe ingår.

Varmt välkommen!