



JULMENY 2025

AMUSE BOUCHE

Matjesillspaketet

DET KALLA BORDET

Hufvudsta Gårds säsongssill Senapssill Ört- och vitlöksgravad strömming Ägghalva med Ejders kaviar- / gräslöksmajonnäs Västerbottensroyal Gravad lax med Gin fr Sthlm Bränneri m enbär, citron, & dill Najadlax med syrad grädde och rökt sillkaviar Hufvudsta Gårds varmrökta regnbåge Klassisk Skagenröra med löjrom	Hovmästarsås, Örtmajonnäs & Romsås Julskinka från Rocklunda Gård Rökt fårfiol Gräddleverpastej med enbär Grovkornig sötstark senap Liss Ellas julsenap Forbondekorv från Björk & co i Färila Rödbetssallad med rårivna vinteräpplen Rotselleriremoulad m äppelcidervinäger & dijonsenap
--	---

DET VARMA BORDET

Janssons frestelse Köttbullar Prinskorvar Glaserade revbensspjäll med svarta vinbär och ingefära Pannstek brysselkål med kastanjer och citron	Ljummen rödkål Bakad rotselleri med julens smaker Rostade rödbetor med svarta vinbär Hallänsk långkål
---	--

BRÖD OCH OST

Hel cheddarost lagrad 12 mån, Kvibile Västerbottenost från Burträsk Stiltonost från Colston Basset Dairy Gammel Knas & Den Vide Dame fr Arla Unika	Vörtbröd, Spisbröd & nybakat surdegsbröd Kumminknäcke Ostkex med körsbär, mandel, & linfrön
---	---

DET SÖTA

Hembakade pepparkakor Mjuk pepparkaka med konjakslingon Fransk chokladkaka Ris á la Malta Inkokta körsbär	Vaniljgrädde Mandelmussla Kompott på vinteräpple & stjärnanis Vispad grädde från Arla Unika Hufvudsta Gårds julgodis
---	--