



Julmenyer 2025

Nedan finns ett urval av olika julinspirerade menyer. Som alltid är vi öppna för idéer, önskemål och förslag. Hittar du inte det du söker- skicka ett mejl kring din vision så hitta vi på nått. I exemplen innehåller alla menyer kött men vi lagar gärna både vegetariskt och veganskt på förfrågan.

Buffé med jultouch- 365:-

Levereras kall. Minimum 10 pers.

Janssonsrösti toppad med smetana, rödlök & rom.
Krämig laxröra med äpple & pepparrot.

Rostad potatissallad med grönkål- & västerbottenpesto.
Kryddrubbad fläskfile med picklade senapsfrön & apelsin
Bakad rotselleri med belugalinser, ädelostkräm & valnötter.
Färgglad kålsallad med citrus.

Vanilj- & färskostkräm med rårörda bär & pepparkakscrumble

Jultallrik- 235:-

Levereras kall. Minimum 10 pers.

Saffranssill med äpple
Sill med limeblad, galangal & koriander
Vintersallad med kål & citrus
Varmrökt lax med rödbeta & grönkålschips eller hemrullade köttbullar med rödbetssallad
Griljerad skinka med hot-honey, ingefära & soja
2 goda ostar med hemkokt marmelad

Knäckebröd & vörtbröd
Chokladtryffel

Julbowl- 135:-

Minimum 10 av en sort

1. Rostade betor, ädelost, saffranskokt dinkel, grönkål, granatäpple & mandel
2. Kryddrubbad kyckling med svenska gryn, rödkål, citrussallad & fetaostcreme.
3. Lax med västerbottenost & kapis. Krämigt ägg. Potatis & rotfrukter med senapsdressing.
Kålsallad.

Välj till dessert

Trifle med mandelkaka,, saffranskräm & rårörda bär 65:-
Brownie med polka & lingon 45:-



Trerättersmiddag- 495-750:-

Minimum 10 pers

10-40 personer: 750:- med kock på plats (Max 4 h)

40-100 personer: 650 med kock på plats (Max 4 h)

(495:- för egen uppvärmning utan personal)

Exempel 1

Gubbröra med brynt smör & lagrad ost. Serverad med hembakat knäckebröd
Kryddrubbat tuppbröst med äppelcidersky, potatisterrine & rosmarinbakat äpple
Citrusallad med vaniljmousse & kardemummacrumbler

Exempel 2

Röd endivesallad, grillat päron, kaxig karl, honung & nötströssel
Lamm med glaserade betor, mandelpotatispurê, sky med smak av stjärnanis & svartkålschips
Saffranscreme med pistagekaka & granatäpple

Julbord - 625:-

Inkl. kock på plats (3h). Minimum 20 pers

Vi kommer till er och dukar upp ett rejält julbord med kalla och varma rätter samt dessert.

Det kalla

Saffranssill med äpple

Sill med limeblad, galangal & koriander

Krämig örtsill

Våran gubbröra med gammal knas & brynt smör

Gulbeta med dill, smetana & friterad rörhinna

Vintersallad med kål & citrus

Varmrökt lax med rödbeta & grönkålschips

Griljerad skinka med hot-honey, ingefära & soja

Brödkorg med vispat apelsin-smör & cheddarost

Varmt

Köttbullar med enbär & kryddpeppar

Prinskorv

Rostad rotselleri & pumpa med tranbär & brynt citrussmör

Janssons frestelse

Kokt potatis

Avslut

Ostar med marmelad, skurna pepparkakor & fröknäcke

Mandelmusslor med grädde & rårörda bär

Önskar du vara i vår lokal med plats för upp till 50 pers? Hör av dig så pratar vi mer

Julbord, egen uppvärmning- 525:-

Levereras kallt med uppvärmningsinstruktioner för det varma. Samma innehåll som ovan.



Mingelmat med smak av jul

Ost & chark- julstyle- 295:-

Minimum 10 pers

Brietårta med nötter, tranbär, honung från Nollhaga & flingsalt
Pepparkaksgrissini med ädelostcreme
Chevrebollar rullade i nötter & saltbakad beta
Pinsa med grönkål, pumpa & tryffel
2 sorters charkuterier
Lagrad cheddarost
Noccelara de Belize oliver
Fröknäcke
Frukt & praliner

Lilla glöggminglet- 125:-

Minimum 10 pers

Kavring med laxröra med äpple & pepparrot
Chevrebollar rullade i nötter & saltbakad beta
Pepparkaksgrissini med ädelostcreme

Stora glöggminglet- 320:-

Minimum 10 pers

Julköttbulle-snitt på surdegssbaguette med rödbetskräm
Kavring med laxröra med äpple & pepparrot
Pinsa med grönkål, chevre & päron
Griljerad skinka med hot-honey & ingefärssenap, serveras på knäckesnitt
Ostbricka med hemkokt marmelad & fröknäcke
Pepparkaksgrissini med ädelostcreme
Biscotti med pistage & vit choklad
Peti choux med choklad & polka



Frukost med smak av jul

Julfralla: 48:-/st

Vörtfralla med senapscreme, julskinka & krispig kål

Vörtfralla med cheddarcreme & äppelsallad

Lilla julfrukosten 135:- (Portionsförpackat)

Minimum 10 pers

Vanilj- och saffransgröt med rårörda lingon & björnbär

Kavring med cheddarost och fikon

Tranbär- & apelsinsmoothie

Tillval: Saffransbulle & pepparkaka 45:-

Stora julfrukosten (buffé) 235:-,

Minimum 15 pers

Brödkorg (ex. Vörtbröd, surdegsbröd, knäckebröd)

Senapsgrilljerad julskinka & grov senap

Cheddarost

Smör

Frukt- & gröntfat

Eggbites med ost & örter

Pepparkaksgrissini med ädelostdipp

Saffransscones med färskost & blåbärssylt

Apelsin- & tranbärssmoothie

Julgåvor/presentkorgar

Vi sätter ihop julkorgar och presentkorgar i olika storlekar och prisklasser. Dessa förbeställs, mer info kommer under oktober.

Leverans

Leverans <2 mil - 300 kr

Leverans 2-5 mil - 700 kr

Leverans 5-10 mil 1400 kr

(I samband med leverans kan vi vara behjälplig med att ställa fram buffén)

Personal

Minsta tid att boka per person är 4 h.

Kock: 550 kr/h

Serveringspersonal kväll/helg: 450 kr/h

Serveringspersonal dagtid/vardag: 395 kr/h

Vi anpassar efter allergier och intoleranser.

Vi väljer råvaror med omsorg och kött och fågel är alltid svenskt