

Det nya köket

KONFERENS & RESTAURANG **SVALAN**

Naturlig drivkraft

Julen 2020 kommer att bli speciell.....

Ingen kommer att glömma detta år, så varför inte avsluta året med ett härligt julbord hos oss.

Vår restaurang är stor och rymlig, så vi är säkra på att vi kommer kunna erbjuda ett julbord som känns både gott och säkert utifrån rådande situation.

Vi erbjuder även julbord, julbufféer, jultallrikar och jullandgångar som catering*. Då kan ni känna er extra trygga med ert julfirande och ändå få avnjuta god julmat!

Vi kommer självklart att anpassa oss efter rådande restriktioner som finns idag gällande covid-19 och även om de ändras längre fram.



**Se hit alla ni som jobbar inom
Örebro kommun
och
Örebro läns Landsting!*

*I år erbjuder vi er extra bra
priser på våra cateringmenyer
till er arbetsplats.*

*Ring eller maila oss för mera
information.*

Vårt stora Julbord

(som vi serverar på Svalan)

Vårt julbord är komponerat utifrån det nya nordiska köket som värnar om traditioner i modern tappning.

Sill

6 sorter, med vår egen lingon och fänkålsill, senapssill, inlagd sill, kräftstillsill, krämig västerbottensill, matjessill, pepparsill med conjaksmak, sillsallad, ägghalvor med romcrémé, gräddfil, hackad lök

Chark

Bland annat med julskinka, lökkrav, rostbiff, kalkon, paté, sylta, aladåb, leverpastej, rökt hjortstek, rökt lammstek, renkorv, älgstek, timmermanskorv, salami, vedrökt karré

Fisk

Bland annat med vår vin- och örtinkokta lax med apelsin crème, varmrökt citronlax, gravad lax, kallrökt lax, inlagd strömming, rökt makrill

Småvarmt

Här hittar du våra honungs och ingefärglaserade revben, köttbullar (egenrullade), prinskorv, lamprinskorv, Janssons frestelse, omelett, rödkål, kokt potatis, lutfisk med tillbehör, bruna bönor, brysselkål, julkorv, risgrynsgröt

Ostar

Bland annat med vår egen konjaksädel med smak av päron (xanté), brie, cheddar, julost, marmelad och kex.

Sallader

Bland annat med vår skaljulssallad, rödbetsallad, legymsallad, potatissallad, kålsallad med apelsin, mimosasallad, grönsallad

Tillbehör

Tre sorters senap, romsås, gravlaxsås, apelsin crème, inlagd gurka, inlagda rödbetor, pickles, cumberlandsås, äppelmos, lingonsylt

Bröd

Med vårt egna fruktjulbröd, vörtbröd, kavring, ljust bröd, hårt bröd

Dessert

Bland annat med vår Vinter kaka, kladdkaka, fruktsallad, ostkaka med hjortronsylt, chokladpudding, gräde, gottbord

Pris 450,-

Barn 2-9 år 79,-

Barn 10-14 år 109,-

Det nya köket

KONFERENS & RESTAURANG **SVLAN**

Naturlig drivkraft

019-240066

info@detnyakoket.se

Julbord catering

Sill

Sillsallad, 3 sorters sill med bland annat vår egen lingon o fänkålssill, ägghalva.

Lax

Gravad lax med hovmästaresås, varmrökt lax med dillmajonnäs och vår egen örtinkokta lax med apelsin crème.

Kött

Pastej, rökt julkorv, julskinka, rostbiff, rökt lamm, och sylta.

Ostar

Hård Ost, konjaks ädel, kex.

Bröd

2 sorters mjukt bröd, hårt bröd.

Sallader/tillbehör

Legymsallad, rödbetssallad, senap, inlagd gurka, rödkålssallad och pickles.

Småvarmt

Köttbullar, rödkål, prinskorv, Janssons frestelse, potatis, bruna bönor, brysselkål och våra egna honungs- och ingefärs glaserade revben.

Dessert

Fruktsallad, Chokladpudding & grädde.

Pris 325,-

Det nya köket

KONFERENS & RESTAURANG SVALAN

Naturlig drivkraft

019-240066

info@detnyakoket.se

Buffé jul catering

Sill

2 sorters sill, med bland annat vår egen lingon o fänkålssill, ägghalva med rommajonnäs

Lax

Gravad lax med hovmästarsås

Kött

Rökt Julkorv, julskinka med senap, rostbiff, sylta och pastej

Ost

Hård ost

Sallader o tillbehör

Rödbetsallad, legymsallad, rödkålssallad, smör o bröd

Småvarmt

Rödkål, Prinskorv, köttbullar, Janssons Frestelse o potatis

Pris 225,-

Det nya köket

KONFERENS & RESTAURANG **SVALAN**

Naturlig drivkraft

019-240066

info@detnyakoket.se

Jultallrik med småvarmt

(Det varma levereras på sidan)

Ägghalva med rommajonäs
Svalans lingon-fänkålssill
Krämig senapssill
Gravad lax och hovmästarsås
Griljerad julsinka och sötstark senap
rödbetsallad
Enrisrökt korv
cheddarost och brieost
Dillkokt potatis, varmt
Hemlagade julköttbullar, varmt
Prinskorvar, varmt
Vörtlimpa och smör

Pris 185,-

Det nya köket

KONFERENS & RESTAURANG **SVLAN**

Naturlig drivkraft

019-240066

info@detnyakoket.se

Vegetarisk Jultallrik

(Det varma levereras på sidan)

Rödbetsallad med äpple
Senapsill aubergine
Rödbetsbullar
Bakad rotselleri
Quinoasallad med granatäpple
Ägghalva med tångkaviar
Marinerad blomkål
Kökets potatislåda med skogssvamp och
lök, varm
Boxholm- och Kvibilleost
Vörtlimpa och smör

Pris 195,-

Det nya köket

KONFERENS & RESTAURANG **SVLAN**

Naturlig drivkraft

019-240066

info@detnyakoket.se

Jullandgång

Inlagd sill
Ägghalva med rommajonnäs
Kallrökt lax
Rostbiff med rostad lök
Kalkon
Griljerad julskinka och sötstark senap
leverpastej och legymsallad
Läckökorv och rödbetsallad
julköttbullar
cheddar och ädelostcrème

Pris 150,-

Det nya köket

KONFERENS & RESTAURANG **SVALAN**

Naturlig drivkraft

019-240066

info@detnyakoket.se

Vegetarisk Jullandgång

Saffransmarinerad, vegansk mozzarella
Rödbetsbollar
Auberginesill
Rödbetsallad
Senapsbakad rotselleri
Marinerad blomkål
Rostad grönkål

Pris 150,-

Det nya köket

KONFERENS & RESTAURANG **SVALAN**

Naturlig drivkraft

019-240066

info@detnyakoket.se