

*Det nya köket*

KONFERENS & RESTAURANG **SVLAN**

Naturlig drivkraft

## **Julbord i gammaldags miljö**

I Juletid förvandlas Restaurang Svalan till ett tomteland. Restaurangen fylls nu av juldekorationer och julmusik spelas i lokalen för att höja julstämningen.

Maten är en julsaga bara den och måste upplevas!

Julbordet serveras från 19 november



## **Vill ni slippa laga mat på julafton?**

**Hos oss kan du beställa våra julcateringar och hämta den ända fram till  
Julafton!**

# Julbord på Svalan

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

**Sill** 6 sorter, med bland annat vår egen lingon- och fänkålssill samt övriga tillbehör

**Chark** Julskinka, goda korvar, vilt, pastej, rostbiff kalkon med mera

**Fisk** Vår vin- och örtinkokta lax, rökt lax, inlagd strömming, makrill m.m

**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** Vår egen konjaksädel med smak av päron (xanté), brie, cheddar, julost, marmelad och kex.

**Sallader** Rödbetssallad, legymsallad, potatissallad, kålsallad med apelsin, mimosasallad m.m

**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** Vår Vinter kaka, kladdkaka, fruktsallad, ostkaka med hjortronsylt, chokladpudding, grädde, gottebord



**Pris 495,-**  
**Barn 2-9 år 89,-**  
**Barn 10-14 år 119,-**

*Det nya köket*

KONFERENS & RESTAURANG **SVALAN**

Naturlig drivkraft

019-240066

[info@detnyakoket.se](mailto: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, kalkon, och sylta.

## Ostar

Hård Ost, ädelost, kex och vår egen kokta marmelad

## Bröd

2 sorters mjukt bröd, hårt bröd.

## Sallader/tillbehör

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



## Småvarmt

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

## Dessert

Tillval, se vår dessertmeny

**Pris 320,-**

(Önskas utkörning? + 300,-)

*Det nya köket*

KONFERENS & RESTAURANG **SVLAN**

Naturlig drivkraft

019-240066

[info@detnyakoket.se](mailto:info@detnyakoket.se)

## Jultallrik med småvarmt

(Det varma levereras på sidan)

Ägghalva med rommajonäs  
Svalans lingon-fänkålssill  
Krämig senapsill  
Gravad lax och hovmästarsås  
Griljerad julsinka och sötstark senap  
Rödbetsallad  
Enrisrökt korv  
Cheddarost och brieost  
Dillkokt potatis, varmt  
Hemlagade julköttbullar, varmt  
Prinskorvar, varmt  
Janssons frestelse, varmt  
Honungsglaserade revben, varmt  
Vörtlimpa med smör

**Pris** 225,-

(Önskas utkörning? + 300,-)

*Det nya köket*

KONFERENS & RESTAURANG **SVÄLAN**

Naturlig drivkraft

019-240066

[info@detnyakoket.se](mailto:info@detnyakoket.se)

## Vegetarisk Jultallrik

(Det varma levereras på sidan)

Rödbetsallad med äpple  
Senapsill gjord på aubergine  
Rödbetsbollar  
Bakad rotselleri  
Quinoasallad med granatäpple  
Ägghalva med tångkaviar  
Marinerad blomkål  
Kökets potatislåda med skogssvamp och  
lök, varm  
Cheddarost och brieost  
Vörtlimpa och smör



## Dessertmeny till Julbord för catering och våra jultallrikar

Välj ett av nedanstående alternativ

Ostkaka med sylt & grädde

Saffranspannkaka med bärkompott & grädde

Chokladpudding med fruktcocktail & grädde

**Pris** 40,-/person

*Det nya köket*

KONFERENS & RESTAURANG **SVLAN**

Naturlig drivkraft

019-240066

[info@detnyakoket.se](mailto:info@detnyakoket.se)

