

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 22 november



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, gravad lax med mera

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,

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

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

Tillbehör Tre sorters senap, romsås, gravlaxsås, apelsincrème, inlagd gurka, inlagda rödbetor, pickles och cumberlandsås

Bröd Vårt egna fruktjulbröd, vörtbröd, kavring, ljust bröd, hårt bröd

Dessert Hembakt vinterkaka, kladdkaka, fruktsallad, ostkaka med hjortronsylt, chokladpudding, grädde, gottbord m.m.

Dryck Glöggmingel, julmust, lättöl samt bubbelvatten



Pris 545,-
Barn 2-9 år 89,-
Barn 10-14 år 119,-

RESTAURANG SVALAN

019-24 00 66

info@detnyakoket.se

Julbuffé på Svalan

Endast dagtid på väl utvalda datum

Sill 2 sorters sill, ägghalva med rommajonnäs

Chark Rökt korv, Julskinka med senap, rostbiff & pastej

Fisk Gravad lax med hovmästarsås

Småvarmt Köttbullar (egenrullade), prinskorv, Janssons frestelse, rödkål, kokt potatis

Ostar Hård ost

Sallader Rödbetssallad, potatissallad, kålsallad med apelsin

Bröd Smör & bröd

Dessert Fruksallad, chokladpudding & grädde

Dryck Julmust, lättöl samt bubbelvatten



Pris 300,-
Barn 2-9 år 89,-
Barn 10-14 år 119,-

RESTAURANG **SVLAN**

019-24 00 66

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 romcreme 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

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 & Dryck

Tillval, se vår dessertmeny

Pris 350,-

(Önskas utkörning? + 300,-)

RESTAURANG SVALAN

019-24 00 66

info@detnyakoket.se

Julbuffé catering

Sill 2 sorters sill, ägghalva med rommajonnäs

Chark Rökt korv, Julskinka med senap, rostbiff & pastej

Fisk Gravad lax med hovmästarsås

Småvarmt Köttbullar (egenrullade), prinskorv, Janssons frestelse, rödkål, kokt potatis

Ostar Hård ost

Sallader Rödbetssallad, potatissallad, kålsallad med apelsin

Bröd Smör & bröd

Dessert & Dryck
Tillval, se vår dessertmeny



Pris 275,-
(Önskas utkörning? + 300,-)

RESTAURANG SVALAN

019-24 00 66

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 245,-

Dessert & Dryck

Tillval, se vår dessertmeny

(Önskas utkörning? + 300,-)

RESTAURANG SVALAN

019-24 00 66

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 catering

Välj *ett* av nedanstående alternativ

Ostkaka med sylt & grädde

Saffranspannkaka med bärkompott & grädde

Chokladpudding med fruktcocktail & grädde

Pris 40,-/person



Dryck till catering

Välj *ett* av nedanstående alternativ

Julmust

Loka naturell

Lättöl

Pris 20,-/person

RESTAURANG *SVLAN*

019-24 00 66

info@detnyakoket.se