



2020-09-22 09:00 CEST

Älgkålpudding och Sanshopeppargravad lax på Tyrols julbord

Mellan den 26 november och 24 december dukar Tyrols julbord upp läckra delikatesser från de norrländska vidderna för 37:e året på raken. Enligt traditionen återfinns klassiska rätter som björnköttbullar, souvasbakad lax och åkerbärsglass, men varje år tar våra kockar fram nya spännande maträtter och smakupplevelser. I år bjuds det bland annat på fänkåls- och Sanshopeppargravad lax, kålpudding på älg och gurk- och äppelsorbet med gin.

För 37 år sedan bjöd Gröna Lunds kockar sametinget på middag och idén om

ett julbord på Tyrol med norrländska smaker föddes. Idag har våra kockar ett nära samarbete med norrländska leverantörer för att hitta de finaste råvarorna av kött, fisk, fågel och bär från de lappländska vidderna. Råvarorna förädlas och blir till ett av Sveriges bästa och största julbord med sju traditionsenliga tagningar och över 200 smakupplevelser. Här återfinns alltid de klassiska björnköttbullarna, älgsteken, den kåtarökta fjällrödingen, den souvasbakade laxen och åkerbärsglassen. Men varje år görs också plats för nya maträtter där vi i år bland annat kan presentera fänkåls- och Sanshopeppargravad lax, rullsylta, kålpudding på älg, svartkålschutney, saltkaramellglass och gurk- och äppelsorbet med gin.

Utöver det vanliga julbordet serverar vi även en uppskattad vegetarisk meny med bland annat inlagd shiitake med kanel och lingon, Johnssons frestelse, vegoribs med rökgig glaze och veganbrownie. Tyrols julbord har premiär den 26 november och serveras fram till middag på självaste julafton. Årets julbord är självklart anpassat efter rådande smittskyddsregler.

DE SJU TURERNA PÅ TYROLS JULBORD

(med reservation för ändringar)

Första turen: SOS (Smör, ost, sill)

Matjessill

Husets inlagda sill med lingon

Senapsill

Gubbens nubbesill med smak av anis, fänkål och aquavit

Rensteks- och pepparrotssill

Havtornssill

Krämig västerbottensill

Kräftsill med sikrom

Tranbärs-, hjortron- och cognacsill

Inlagd stekt strömning

Kräftströmning

Sillsallad

Skagenägg

Rensteksägg

Sikromsägg

Knäckebröd

Kavring

Vörtbröd

Hårt tunnbröd
Rieskabröd
Västerbottensost
Smör
Gräslök
Gräddfil
Rödlök
Kokt potatis

Andra turen: Lax med tillbehör

Fänkåls- och Sanshopeppargravad lax – Nyhet

Västerbottenpestoöverbakad lax – Nyhet

Laxsallad med betor och senapsdressing - Nyhet

Laxterriner med saffran och cognac
Skaldjursterrin med vanilj
Terrin på rökt röding och sik
Marinerade räkor och kräftstjärtar
Saffransinkokt lax
Hjortronbakad lax
Souvasbakad lax
Souvasgravad lax
Krydd- och dillgravad hälleflundra
Pernod- och rosépeppargravad lax
Dill- och iskällargravad lax
Varmrökt laxfilé
Böckling med senapsvinägrett och kaprisbär
Skagenröra
Dillmajonnäs med saffran
Senapssås
Hjortroncrème
Gompasås
Tomatsallad

Tredje turen: Kallskuret med tillbehör

Rullsylta – Nyhet

Potatis- och gulbetsallad med västerbottenost – Nyhet

Whiskeysenap - Nyhet

Vildsvinskorv
Viltpaté med trattkantareller
Örtgravad hjortytterfilé
Tjäderpaté med trattkantareller
Kallrökt renkorv

Renpastrami
Julskinka
Kåtarökt björnskinka
Svartrökt skinka
Vildmarksrökt renstek
Rökt renhjärta
Rökt lammstek
Pepparotscrème fraiche
Björnkorb
Älgsalami
Slaktarring
Sidfläsk med kummin
Tjälknöl
Rökt bäverstek
Älgrostbiff
Whiskygravad älgbiff
Apelsin- och cognacsgravat reninnanlår
Rippaté
Julpastej
Vildsvinspaté med murklor och pistagemandel
Rödlöksmarmelad med rosmarin
Havtornsgelé
Hjortronchutney
Lingon- och fikonmarmelad
Lingoncumberlandsås
Rödbetor
Syltade kantareller
Cornichons
Saltgurka
Inlagd gurka
Plommonchutney
Hjortonchutney
Babyspenat, ädelost, mandlar och pumpa
Pickles
Rödbetssallad
Nobissallad med surdegskrutonger
Skogens heta senap
Grov julsenap
Dijonsenap
Mor Gretas senap
Skogshuggarens senap

Fjärde turen: Varmrätter

Ädelost- och rödbetspaj – Nyhet

Kålpudding på älg – Nyhet

Svartkålschutney - Nyhet

Rostade rotfrukter med dilldressing

Ugnsbakad regnbågsfilé med västerbottenost

Hjortjulkorv med trattkantareller

Grillad ren

Souvas

Björnköttbullar

Guldvaskepanna

Viltprinskorv

Kalkon i apelsinsås

Älgjärpar med trattkantarellsås

Renblodpudding

Guldgrävarens hjortstek

Potatispuré

Smörstekt abborre

Kåtarökt röding

Hemgjorda köttbullar

Smörstekt svamp

Rökta revbensspjäll

Prinskorv

Janssons frestelse

Bondomelett

Kantarellsås

Kanel- och rödvinssky

Syrlig rödkål

Lingongelé

Kråkbärsgelé

Rönnbärsgelé med cognac

Morotsmarmelad med ingefära

Aprikos- och äppelchutney

Äppelmos

Rårörda lingon

Beställs från köket:

Lutfisk med bechamel, ärtor, senap och kryddpeppar

Risgrynsgröt med kanel, socker, mjölk

Dopp i grytan

Femte turen: Ostbricka

Äppelmarmelad med ingefära - Nyhet

Rödlöksmarmelad med kanel och nejlika – Nyhet

Flertalet varierade ostar från svenska mejerier

Brie (Brittas syster)

Hillsand blå (blåmögelost)

Cheddar

Västerbottenost

Digestivekex

Saltiner

Salinas

Finncrisp

Pepparkakor

Sjätte turen: Choklad, godis, desserter

Hemmagjord ostkaka

Saffranspannkaka

Äppelkaka

Kalvdans

Grädde

Vaniljsås

Rårörda bär

Varma hallon

Frukt

Chokladmousse

Vit chokladmousse

Morotskaka

Mjuk pepparkaka

Saffranscheesecake med lingon

Julstubbe

Tre olika moussetårtor

Julknäck

Chokladknäck

Brända mandlar

Ischoklad

Nöttoppar

Chokladbollar

Tryfflar

Sjunde turen: Glass och sorbet

Gurk- och äppelsorbet med gin – Nyhet

Saltkaramellglass – Nyhet

Vaniljglass
Åkerbärsglass
Hjortronglass
Havtornssorbet
Strössel
Varma bär
Varma hjortron

Vegetariskt julbord (menyn kan variera från dag till dag beroende på råvarutillgång)

Inlagd shiitake med lingon och kanel
Senapsinlagd shiitake
Griljerad rotselleri
Rödbets sallad
Rostade betor med valnötter
Trattkantarellsås
Grönsallad
Tomatsallad
Gräslök
Ifraiche
Potatis
Örtmarinerad tofu
Vegosalami
Prinskorv
Johnssons frestelse
Kållåda
Vegobullar
Vegoribs med rökig glaze
Senap
Rödkålschutney
Veganbrownie
Tryfflar
Dadlar i choklad
Tunnbröd
Margarin

Gröna Lund är Sveriges äldsta tivoli och ingår i temaparkskoncernen Parks and Resorts, Nordens ledande aktör inom upplevelseindustrin, tillsammans med Kolmården, Furuviik och Skara Sommarland. Tivolit har 29 attraktioner och sex restauranger samt ett varierat utbud av lotterier, 5-kampsspel och mat- och

snackskiosker. Gröna Lund bjuder även på en mängd underhållning i form av konserter, dans, barnunderhållning mm. 2019 hade tivolit ca 1600 anställda under säsongen och över 1,6 miljoner besökare, vilket gör tivolit till en av landets ledande besöksattraktioner.

Kontaktpersoner



Annika Troselius

Presskontakt

Informationschef

Press och information

annika.troselius@gronalund.com

010-708 91 50

0708-580050