



2013-10-29 08:30 CET

Älgsallad och bäverkorv på Tyrols Vilda Julbord

I år har Tyrols Vilda Julbord bjudit matgästerna på vilda delikatesser från norr i 30 år. Varje år introduceras flertalet nya smaker på det traditionella julbordet. Årets nyheter består bland annat av älgsallad, bäverkorv och blåbärsglögg.

Den 21 november till 21 december är det dags för Tyrols Vilda Julbord som i år firar 30 år. Med parollen "från natur till tallrik" har man dukat upp de finaste råvarorna och de mest spännande vilträtterna sedan 1983. Tyrols

Vilda Julbord har sitt ursprung i den storslagna naturen i Lappland, det som ibland kallas för Europas sista vildmark, och erbjuder spännande smakupplevelser från norr blandat med traditionella julrätter. Maträtterna innefattar bland annat de klassiska björnköttbullarna, älgstek, kåtarökt fjällröding, souvasbakad lax och åkerbärsglass. Sedan tre år tillbaka har man även en vegantallrik där det finns alternativ till både sill, varmrätt och efterrätt.

Årets nyheter – älg sallad, bäverkorv och blåbärsglögg mm.

Varje år introduceras nya smakupplevelser i alla de sju tagningarna (Sill, lax, kallskuret, varmrätter, ost, dessert och glass). En sallad innehållandes torkat älgkött är ett av de nya tillskotten på julbordet och den klassiska lingonglöggen får konkurrens av en blåbärsglögg. Havet får i år ta större plats på varmrättsbordet, då man inför en ny fiskrätt i form av bakade skaldjursqueneller. Dessutom kommer de klassiska björn- och bäverrätterna få tillskott av en björnkorv och en bäverkorv. I Tyrols kök hittar vi kökschef Samuel Cabrera och köksmästare Henrik Stensvad som ansvarar för alla läckerheterna på Tyrols Vilda Julbord.

– Vilt kött är så ekologiskt det kan bli och det är verkligen roligt att få chansen att utveckla nya smakupplevelser av så fina råvaror. Vi försöker alltid hålla en balans mellan att erbjuda de klassiska rätterna och att överraska våra gäster med något nytt. Det ska exempelvis bli jättespännande att se hur bäverkorven tas emot av gästerna och vi har även komponerat en ny sallad med älgkött, säger Samuel Cabrera, kökschef på Tyrol.

Även dessertbordet får nya smakupplevelser, men här kommer rätterna kunna varieras från dag till dag.

– Vi kommer inte alltid ta fram stora enheter av varje dessert utan en del av utbudet kommer att variera från dag till dag och nya rätter och smaksättningar kan komma fram under julbordets gång. Mat handlar ju väldigt mycket om inspiration och den kan komma när som helst, säger Henrik Stensvad, köksmästare på Tyrol.

För mer information om Tyrols Vilda Julbord besök www.tyrolsvildajulbord.se eller kontakta Annika Troselius, Informationsansvarig på telefon 0708-580050 eller e-mail annika.troselius@gronalund.com. För pressbilder besök Gröna Lunds bildbank <http://bilder.parksandresorts.com/gronalund>.

Gröna Lund är Sveriges äldsta tivoli och ingår i temaparkskoncernen Parks and Resorts, Nordens ledande aktör inom upplevelseindustrin, tillsammans med Kolmården, Aquaria, Furuvik och Skara Sommarland. Tivolit har 30 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. 2012 hade tivolit ca 1400 anställda under säsongen, över 1,4 miljoner besökare och omsatte drygt 455 miljoner kr, 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