2012-09-03 14:05 CEST

Björn, tjäder och bäver på Tyrols Vilda Julbord

Imorgon öppnar bokningen till Tyrols Vilda Julbord. Ett julbord där man blandat vilda delikatesser från norr med traditionell julmat i 29 år. Bland annat bjuds det på björnköttbullar, souvasbakad lax, bäversauté och tjäderbröst. Tyrols vilda julbord har premiär den 22 november.

Det hela började med en middag för Sametinget som var på besök i Stockholm. 29 år senare dukar Tyrol fortfarande upp sitt efterfrågade vilda julbord. Vissa rätter är enligt traditionen alltid på menyn, ex. björnköttbullar och souvasbakad lax, men varje år tillkommer nya spännande rätter på det över 35 meter långa julbordet. Under året träffas kockarna kontinuerligt för

att bland annat besöka matmässor, träffa leverantörer, prova nya smaker och provlaga olika rätter.

Den 1 oktober presenteras vilka nya rätter som letat sig in på listan över julbordets hundratals smakupplevelser, men bordsbokningen öppnar redan den 4 september. Tyrols Vilda Julbord har premiär den 22 november.

För mer information om Tyrols Vilda Julbord besök www.tyrolsvildajulbord.se eller kontakta Annika Troselius, Informationsansvarig Gröna Lund på telefon 0708-58 00 50 eller e-mail annika.troselius@gronalund.com.

Gröna Lund är Sveriges äldsta tivoli och ingår i temaparkskoncernen Parks and Resorts Scandinavia AB 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. 2011 hade tivolit ca 1400 anställda under säsongen, över 1,4 miljoner besökare och omsatte drygt 450 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 04
0708-580050