



Tyrols julbord med vilda delikatesser från norr

2017-11-07 10:51 CET

Björnbärssill och fasankorv nyheter på Tyrols julbord

Från den 30 november och ända fram till julafton den 24 december dukar Tyrol upp vilda delikatesser och klassisk julmat på det 35 meter långa julbordet – en tradition som inte har förändrats sedan starten 1983. Årets nyheter består bland annat av björnbärssill, fasankorv, renpastrami och ungsbakad regnbågsfilé med saffran och nejlika. Bland desserterna är saffranscheesecake med lingon och choklad- och kanelglass några av de läckra nyheterna.

I 34 år har Tyrols egna kockar förädlad kött, fisk, fågel och bär på ett av

Sveriges bästa och största julbord. Majoriteten av rätterna som serveras är gjorda från egna recept och kockarna har ett nära samarbete med trogna leverantörer från de lappländska vidderna för att hitta de finaste råvarorna till sina drygt 200 smakupplevelser. De klassiska björnköttbullarna, älgsteken, den kåtarökta fjällrödingen, den souvasbakade laxen och åkerbärsglassen återfinns traditionsenligt på julbordet. I år får de sällskap av nya smakupplevelser som björnbärssill, lättrokt fasankorv, renpastrami, ungsbakad regnbågsfilé med saffran och nejlika och syrlig rödkål med ankrillette. På dessertbordet hittar man över 70 läckerheter, där saffranscheesecake med lingon, choklad- och kanelglass, pepparkaksglass, päron med konjak och vanilj, vaniljpannacotta med skogsbär och cupcakes med äpple och kanel är några av nyheterna. Sedan 2011 erbjuds även en uppskattad veganmeny med delikatesser från det vilda så som bär, svamp och annat gott. Tyrols Julbord har premiär den 30 november och serveras fram till och med jullunchen på självaste julafton.

Se bifogat pressmeddelande för fullständig matlista och alla nyheterna.

För mer information kontakta Annika Troselius, Informationschef på telefon 0708-580050 eller e-mail annika.troselius@gronalund.com. För pressbilder besök Gröna Lunds bildbank www.bilder.gronalund.com.

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 31 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. 2016 hade tivolit ca 1300 anställda under säsongen och över 1,5 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