



2022-11-23 11:45 CET

## Björnbärssill och vildgåspaté - nyheter på Tyrols julbord

Idag är det premiär för Tyrols julbord där vi dukar upp läckra delikatesser från de norrländska vidderna för 39:e året i rad. Enligt traditionen återfinns klassiska rätter som björnköttbullar, souvasbakad lax och åkerbärglass, men varje år tar våra kockar även fram nya spännande maträtter. Bland nyheterna i år hittar vi exempelvis björnbärssill, älgalami, vildgåspaté och kardemummaglass. Men vill man knipa en plats till årets julbord måste man passa på, över 15 000 biljetter är redan bokade.

På Tyrols julbord återfinns alltid de klassiska björnköttbullarna, den kåtarökta fjällrödingen, den souvasbakade laxen och åkerbärglassen. Men varje år görs

också plats för nya maträtter. Bland nyheterna i år hittar man bland annat björnbärssill med apelsin och kanel, citron- och timutpepparsill, gin- och enbärsgravad lax, älgalami, vildgåspaté med svart trumpetsvamp, grönkålspaj med chèvre, fikon och rostade hasselnötter, karamellpäron med konjak och kardemummaglass. Utöver det vanliga julbordet serverar vi även en uppskattad vegetarisk meny med bland annat skagentofu, inlagd shiitake med kanel och lingon, Johnssons frestelse, vegoribs med lingonglaze och veganbrownie. Vill man avnjuta julmaten i hemmets lugna vrå kan vi också erbjuda en välkomponerad jullåda full av delikatesser för hemleverans dagarna innan jul. Läs mer på [www.gronalund.com](http://www.gronalund.com)

Tyrols julbord har premiär idag den 23 november och serveras fram till självaste julafton. I år har bokningstrycket varit större än någonsin och över 15 000 biljetter är redan sålda, så vill man vara säker på att kunna njuta av ett av Sveriges bästa julbord behöver man boka sin plats inom kort.

## **DE SJU TURERNA PÅ TYROLS JULBORD**

(med reservation för ändringar)

För 39 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 ta fram de finaste råvarorna av kött, fisk, fågel och bär från de lappländska vidderna. Resultatet blir ett av Sveriges bästa och största julbord med sju traditionsenliga tagningar och över 200 smakupplevelser.

### **Första turen: SOS (Smör, ost, sill)**

**Björnbärssill med apelsin och kanel - Nyhet**

**Citron- och timutpepparsill - Nyhet**

Norrländsk skogssill

Matjessill

Renstek samt pepparrotssill med kantareller

Husets inlagda sill med lingon

Senapsill

Havtornssill

Kräftsill med sikrom

Västerbottensill

Tranbärs-, hjortron- och cognacsill

Inlagd stekt strömming

Kräftströmming  
Sillsallad  
Skagenägg  
Rensteksägg  
Sikromsägg  
Knäckebröd  
Kavring  
Vörtbröd  
Hårt tunnbröd  
Rieskabröd  
Västerbottensost  
Smör  
Gräslök  
Gräddfil  
Rödlök  
Kokt potatis

### **Andra turen: Lax med tillbehör**

**Gin- och enbärsgravad lax - Nyhet**

**Fiskpaté på gårdsfisk med citron och fänkål - Nyhet**

Laxsallad med betor och senapsdressing  
Laxterriner med saffran och cognac  
Skaldjursterrier med vanilj  
Marinerade räkor och kräftstjärtar  
Saffransinkokt lax  
Hjortronbakad lax  
Souvasbakad 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**

**Älgsalami med enbär - Nyhet**

## **Slaktarring - Nyhet**

**Grönkålssallad med västerbottendressing och rostade hasselnötter - Nyhet**

**Vildgåspaté med svart trumpetsvamp - Nyhet**

Julskinka

Plommonchutney

Hjortonchutney

Whiskeysenap

Farfars starka senap

Grov julsenap

Dijonsenap

Mor Gretas senap

Skogshuggarens senap

Kåtarökt björnskinka

Svartrökt skinka

Vildmarksrökt renstek

Rökt renhjärta

Rökt lammstek

Pepparotscrème fraiche

Björnkorv

Kalix hjortkorv

Kallrökt renkorv

Rökt vildandskorv

Bäverkorv

Havtorns gelé

Hjortronchutney

Rödlöksmarmelad med rosmarin

Lingon- och fikonmarmelad

Sidfläsk med kummin

Tjälknöl (älg)

Babyspenat, ädelost, mandlar och pumpa

Renpastrami

Rökt bäverstek

Älgrostbiff

Potatis- och gulbetsallad med västerbottenost

Pickles

Rödbetsallad

Nobissallad med surdegskrutonger

Whiskygravad älgbiff

Apelsin-, och cognacsgravat reninnanlår

Örtgravad hjortytter

Tjäderpaté

Julpastej

Vildsvinspaté med murklor och pistagemandel  
Viltpaté med trattkantareller  
Kryddrulle  
Morotsmarmelad med ingefära  
Lingoncumberlandssås  
Rödbetor  
Syltade kantareller  
Cornichons  
Saltgurka  
Inlagd gurka

#### **Fjärde turen: Varmrätter**

#### **Grönkålpaj med chèvre, fikon och rostade hasselnötter - Nyhet**

Grillad ren  
Souvas  
Honung- och ingefärsglacerad vildsvinssida  
Hjortjulkorv med trattkantareller  
Björnköttbullar  
Guldvaskepanna  
Viltprinskorv  
Ugnsbakad regnbåge med västerbottenpesto  
Kalkon i apelsinsås  
Älgjärpar med trattkantarellsås  
Renblodpudding  
Guldgrävarens hjortstek  
Kålpudding på älg  
Potatispuré  
Smörstekt abborre  
Kåtarökt röding  
Rostade rotfrukter med dill dressing  
Hemgjorda köttbullar  
Kantarellsås  
Kanel- och rödvinssky  
Smörstekt svamp  
Rökta revbensspjäll  
Prinskorv  
Janssons frestelse  
Lättstuvad grönkål  
Bondomelett  
Lingongelé  
Rönnbärselé med cognac  
Kråkbärselé

Rödkålschutney med lingon och kanel  
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**

**Camembert från Jürss mejeri - Nyhet**

**Björnbärsmarmelad - Nyhet**

**Sörmlandsädel - Nyhet**

**Vrigstad hemost - Nyhet**

Plommonmarmelad med ingefära

Flertalet varierade ostar från svenska mejerier

Västerbottenost

Rågkex

Saltiner

Salinas

Finncrisp

Pepparkakor

**Sjätte turen: Choklad, godis, desserter**

**Karamellpäron med konjak - Nyhet**

**Äpplen med smak av ingefära - Nyhet**

**Chokladpannacotta med apelsin - Nyhet**

**Hallon och blåbärspaj - Nyhet**

**Stubbe med saffranskräm - Nyhet**

**Mandelkaka med hallon - Nyhet**

Hemmagjord ostkaka

Saffranspannkaka

Äppelkaka

Kalvdans

Grädde

Vaniljsås

Rårörda bär

Varma hallon

Frukt

Chokladmousse

Vit chokladmousse  
Morotskaka  
Saffranscheesecake  
Olika moussetårter  
Julknäck  
Chokladknäck  
Brända mandlar  
Ischoklad  
Chokladbollar  
Tryfflar

### **Sjunde turen: Glass och sorbet**

**Kardemummaglass - Nyhet**

**Citronsorbet - Nyhet**

Vaniljglass  
Åkerbärsglass  
Hjortronglass  
Havtornssorbet  
Strössel  
Varma bär  
Varma hjortron

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

**Skagentofu - Nyhet**

**Tyrols julbullar - Nyhet**

Tunnbröd  
Margarin  
Inlagd shiitake med kanel och ingefära  
Senapsinlagd shiitake  
Inlagd zucchini med tångkaviar  
Bakad blomkål med citrus ifresch  
Varmrökt tofuröra  
Griljerad rotselleri  
Rödbetsallad  
Rostade betor med valnötter  
Rödkålssallad med tranbär och sultanrussin  
Trattkantarellsås  
Rostad brysselkål  
Grönsallad  
Tomatsallad

Gräslök  
Ifraiche  
Potatis  
Örtmarinerad tofu  
Vegosalami  
Prinskorv  
Johnssons frestelse  
Vegoribs med lingonglaze  
Senap  
Rödkålschutney  
Veganbrownie  
Tryfflar  
Dadlar i choklad  
Ostbricka med tillbehör

---

*Gröna Lund är Sveriges äldsta tivoli och ingår i temaparkskoncernen Parks and Resorts, Nordens ledande aktör inom upplevelseindustrin, tillsammans med Kolmården, 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 och barnunderhållning. Tivolit sysselsätter ca 1500 säsongsanställda och är en av landets ledande besöksattraktioner.*

## Kontaktpersoner



**Annika Troselius**  
Presskontakt  
Informationschef  
Press och information  
[annika.troselius@gronalund.com](mailto:annika.troselius@gronalund.com)  
010-708 91 50  
0708-580050