



2009-11-24 14:15 CET

Ett vilt julbord på Tyrol

Den 26 november dukas det vilda julbordet upp på Tyrol för 26 året i rad. Ett julbord där björnköttbullar, tjäder och ren är lika självklara som skinka, sill och Janssons frestelse. Tyrols kökspersonal har nära kontakt med jägare, fiskare och bärplockare från Lappland för att säkerställa att de bästa råvarorna hamnar på julbordet.

[Tyrols Vilda Julbord](#) startade 1983 och är en matupplevelse utöver det vanliga. Med parollen "från natur till tallrik" har man dukat upp de finaste råvarorna och de mest spännande vilträtterna i 26 år. På torsdag den 26 november är det återigen dags att öppna portarna till det vilda julbordet.

Nära kontakt med jägare, fiskare och bärplockare

Hemligheten bakom det vilda julbordet är de nära relationer man arbetat upp med jägare, fiskare och bärplockare från Lappland. Redan tidigt på året börjar man planera maträtterna på julbordet utifrån den norrländska naturens tillgångar. Just i år har det varit ett björnnår, men mycket tillgång till björnkött. Det märks väl hos Tyrols kokkar, som just nu står och rullar ca 55.000 björnköttbullar som ska serveras på julbordet.

För mer information gå in på www.gronalund.com eller kontakta Pressansvarig Annika Troselius tfn 0708-58 00 50, annika.troselius@gronalund.com.

Kontaktpersoner



Annika Troselius

Presskontakt

Informationschef

Press och information

annika.troselius@gronalund.com

010-708 91 50

0708-580050