2018-11-22 08:00 CET

Ginsill och tjäderpaté är två av nyheterna på Tyrols julbord

Från den 29 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 ginsill, rödbets- och ingefärsgravad lax, tjäderpaté, hjortrostbiff och inlagda äpplen med lingon.

I år är det 35 år sedan sametingets besök i Stockholm startade traditionen med ett vilt julbord på Tyrol. Kockarna har ett nära samarbete med trogna leverantörer från de lappländska vidderna för att hitta de finaste råvarorna av kött, fisk, fågel och bär, som sedan förädlas på plats och blir till ett av

Sveriges bästa och största julbord. Bland över 200 smakupplevelser återfinns alltid de klassiska björnköttbullarna, älgsteken, den kåtarökta fjällrödingen, den souvasbakade laxen och åkerbärsglassen på julbordet. Men varje år görs också plats för nya smaker bland de sju olika tagningarna. I år bjuds julbordsgästerna på bland annat ginsill med ängssyra, inlagd rökt sik med granskott och rosépeppar, rödbets- och ingefärsgravad lax, tjäderpaté med trattkantareller, tryffelsalami, hjortrostbiff, ungsbakad regnbågsfilé med västerbottenost, inlagda äpplen med lingon, hallon- och lakritsfudge och pistageglass. Sedan 2011 erbjuds även en uppskattad veganmeny som i år utökas och dukas upp på ett alldeles eget bord. Tyrols Julbord har premiär den 29 november och serveras fram till och med middag på självaste julafton.

DE SJU TURERNA PÅ TYROLS JULBORD
(med reservation för ändringar)

<u>Första turen: SOS (Smör, ost, sill)</u>
Blåbärssill med citron och rosmarin - Nyhet
Ginsill med ängssyra - Nyhet
Inlagd rökt sik med granskott och rosépeppar - Nyhet
Gubbens nubbesill med smak av anis, fänkål och akvavit
Matjessill
Husets inlagda sill med lingon
Senapsill
Rensteks- och pepparrotssill
Havtornssill
Krämig västerbottensill
Kräftsill med sikrom
Tranbärs, hjortron- och cognacsill
Inlagd stekt strömming
Kräftströmming
Sillsallad
Skagenägg
Rensteksägg
Sikromsägg
Knäckebröd
Fruktbröd
Kavring
Vörtbröd
Rieskabröd

Västerbottensost
Smör
Gräslök
Gräddfil
Rödlök
Kokt potatis

Andra turen: Lax med tillbehör
Ört- och citronbakad lax – Nyhet
Rödbets- och ingefärsgravad lax – Nyhet
Dillmajonnäs med saffran – Nyhet
Laxterrin med saffran och cognac
Skaldjursterrin med vanilj
Röding- och sikterrin
Marinerade räkor och kräftstjärtar
Saffransinkokt lax
Hjortronbakad lax
Souvasbakad lax
Souvasgravad lax
Krydd- och dillgravad hälleflundra
Pernod- och rosépeppargravad lax
Dill- och iskällargravad lax
Varmrökt laxfilé
Böckling med senapsvinegrett och kaprisbär
Skagenröra
Dillmajonnäs
Senapssås
Hjortroncrème
Gompasås
Tomatsallad
Grönsallad
Laxsallad

Tredje turen: Kallskuret med tillbehör
Tryffelsalami – Nyhet
Örtgravad hjortytterfilé – Nyhet
Tjäderpaté med trattkantareller – Nyhet
Kallrökt renkorv – Nyhet
Lättrökt fasankorv med cognac och enbär
Renpastrami
Julskinka

Kåtarökt björnskinka
Svartrökt skinka
Vildmarksrökt renstek
Rökt renhjärta
Rökt lammstek
Pepparotscrème fraiche
Björnkorv
Älgsalami
Slaktarring
Hjortkorv
Sidfläsk med kummin
Tjälknöl (älg)
Rökt bäverstek
Bäverkorv
Älgrostbiff
Whiskygravad älgbiff
Apelsin- och cognacsgravat reninnanlår
Örtgravad älgrulle
Rippaté
Julpastej
Vildsvinspaté med murklor och pistagemandel
Vargtasspaté (smaksatt efter drinken vargtass)
Julsylta på karré
Rödlöksmarmelad med rosmarin
Havtornsgelé
Hjortronchutney
Lingon- och fikonmarmelad
Cumberlandsås
Rödbetor
Syltade kantareller
Cornichons
Saltgurka
Inlagd gurka
Plommonchutney
Hjortonchutney
Babyspenat, ädelost, mandlar och pumpa
Potatissallad
Pickles
Rödbetssallad
Mimosasallad
Nobissallad med surdegskrutonger
Skogens heta senap

Grov julsenap
Dijonsenap
Mor Gretas senap
Skogshuggarens senap
Cognac- och fikonsenap

Fjärde turen: Varmrätter
Hjortrostbiff – Nyhet
Ugnsbakad regnbågsfilé med västerbottenost – Nyhet
Hjortjulkorv med trattkantareller
Grillad ren
Souvas
Älgstek
Vildsvinskarré
Björnköttbullar
Guldvaskarpanna
Viltprinskorv
Kalkon i apelsinsås
Älgjärpar med trattkantarellsås
Renblodpudding
Guldgrävarens hjortgryta
Rådjursstek med plommonsky
Potatispuré
Smörstekt abborre
Kåtarökt röding
Rostade rotfrukter med pinjenötter
Hemgjorda köttbullar
Smörstekt svamp
Svamppaj
Rökta revbensspjäll
Prinskorv
Janssons frestelse
Bondomelett
Kantarellsås
Kanel- och rödvinssky
Syrlig rödkål
Lingongelé
Kråkbärsgelé
Rönnbärsgelé med cognac
Morotsmarmelad med ingefära
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
Allnäs tegel (hårdpressad ost) – Nyhet
Dura (hårdpressad ost på fårmjölk från Oviken) – Nyhet
Kvarnhagen (kitost från Löfsta) – Nyhet
Hallonmarmelad med choklad – Nyhet
Aprikosmarmelad – Nyhet
Brie (gårdsost från Hansjö mejeri)
Hillsand blå (blåmögelost)
Cheddar
Västerbottenost
Skogsbärsmarmelad med salvia
Björnbärsmarmelad
Digestivekex
Saltiner
Salinas
Finncrisp
Pepparkakor

Sjätte turen: Choklad, godis, desserter
Inlagda päron med apelsin och nejlika – Nyhet
Inlagda päron med saffran – Nyhet
Inlagda äpplen med lingon – Nyhet
Choklad- och apelsincupcakes – Nyhet
Blåbärspaj – Nyhet
Hallon- och lakriktsfudge – Nyhet
Saffranscheesecake med lingon
Vaniljpannacotta med hallonsylt
Änglakaka med saffran och vaniljtopping
Åkerbärsmarmelad
Fransk nougat med tranbär
Lakritsfudge
Polka- och chokladkarameller
Hemmagjord ostkaka
Saffranspannkaka
Äppelkaka

Kalvdans
Grädde
Vaniljsås
Rårörda bär
Åkerbärssås
Frukt
Saffransmaräng med grädde
Chokladmousse
Vit chokladmousse
Citroncurdpaj
Hjortronpaj
Morotskaka
Mjuk pepparkaka
Brownie rocky road
Saffranscupcakes
Saffranscheesecake med lingon
Vit kladdkaka med ischokladganache
Julstubbe
Macarons
Tre olika moussetårtor (Jordgubb, skogsbär, björnbär)
Julknäck
Chokladknäck
Brända mandlar
Hjortronmarmelad
Blåbärsmarmelad
Ischoklad
Mintkyssar
Kanelmandel
Kokosmandel
Kaffebönor i choklad
Fikon i choklad
Mintcrisp
Glöggkarameller
Hjortronkarameller
Mormorskarameller
Kokosdrömmar
Kokostoppar
Nöttoppar
Chokladbollar
Vaniljbollar
Puffat risbräck
Nötbräck

Cornflakesbräck
Apelsinkrokantbräck
Kanderade popcorn med kanel
Vit choklad med lingon och mandel
Wienernougat
Trufflar

Sjunde turen: Glass och sorbet
Pistageglass – Nyhet
Hallonglass – Nyhet
Vaniljglass
Åkerbärsglass
Hjortronglass
Havtornssorbet
Kråkbärssorbet
Strössel
Varma bär
Varma hjortron

Veganjulbord(menyn kan variera från dag till dag beroende på råvarutillgång)
Inlagd shiitake med kanel och nejlika – Nyhet
Senapsinlagd shiitake – Nyhet
Inlagd zucchini med tångkaviar – Nyhet
Griljerad rotselleri – Nyhet
Rödbetssallad – Nyhet
Veganbrownie – Nyhet
Rostade betor med valnötter – Nyhet
Rödkålssallad med sultanrussin – Nyhet
Trattkantarellssås – Nyhet
Grönsallad
Tomatsallad
Gräslök
Ifraiche
Potatis
Rökt tofu
Vegosalami
Kråkbärsgelé
Johnssons frestelse
Prinskorvar (soja)
Veganköttbullar
Senap
Bröd

Chutney
Cheesecake med olika smaker
Ostbricka med tillbehör

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. 2017 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 04
0708-580050