



2014-11-05 11:00 CET

## Kråkbärssill och vildsvin på Tyrols Vilda Julbord

Den 21 november till 20 december serveras vilda läckerheter blandat med klassisk julmat på Tyrols Vilda Julbord – en tradition som inte har förändrats sedan starten 1983. Kött, fisk, fågel och bär förädlas av Tyrols egna kockar och majoriteten av rätterna som serveras på julbordet är gjorda från egna recept. Tyrol 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 och får i år sällskap av 20 nya smakupplevelser.

## **Fler än 20 nya smakupplevelser till årets vilda julbord**

I år hittar man över 20 nya smakupplevelser bland de sju olika turerna på Tyrols Vilda Julbord. Ett nytt tillägg till sillbordet är bland annat tre helt nya sillsmaker; blåbärs- och kråkbärssill, rensteks- och pepparrotssill samt tranbärs-, hjortrons- och cognacssill. En helt ny sallad med ankrillette och tranbärsdressinghar tagit plats bland det kallskurna och kalkonen flyttas från kallskuret till varmrättsbordet och blir istället en varmlagad kalkon med apelsinsås. För första gången någonsin kommer man även att servera vildsvin vilket blir i form av en härlig karré och de klassiska revbenen kommer i år att rökas framför gästernas ögon i Tyrols lappkåta utanför entrén. Till varmrätterna tar kockarna även fram nya marmelader och chutneys för att förhöja smakupplevelsen, där de bland annat gör en helt egen morotsmarmelad med ingefära.

– Vi har inför årets julbord fokuserat på att finslipa många recept samtidigt som vi tar in helt nya vilda smakupplevelser för att överraska våra julbordsgäster. Personligen ser jag fram emot att få smaka de rökta revbenspjällen och rensteks- och pepparrotssillen, säger Samuel Cabrera, kökschef på Tyrol.

Tyrols Vilda Julbord har premiär den 21 november och serveras fram till den 20 december. För bordsbokning och mer info besök [www.tyrolsvildajulbord.se](http://www.tyrolsvildajulbord.se)

För mer information kontakta Annika Troselius, Informationsansvarig på telefon 0708-580050 eller e-mail [annika.troselius@gronalund.com](mailto:annika.troselius@gronalund.com). För pressbilder besök Gröna Lunds bildbank [www.bilder.gronalund.com](http://www.bilder.gronalund.com).

## **DE SJU TURERNA**

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

Knäckebröd

### **Fruktbröd – nyhet**

Kavring

Vörtbröd

Rieskabröd

Västerbottensost

Smör

Gräslök

Gräddfil  
Rödlök  
Kokt potatis  
Matjessill  
Husets inlagda sill med lingon  
Senapssill  
**Blåbärs- och kråkbärssill – nyhet**  
**Rensteks- och pepparrotssill – nyhet**  
Havtornssill  
Gubbens enbärssill  
Granskottssill  
**Krämig västerbottensill – nyhet**  
Kräftsill med sikrom  
**Tranbärs-, hjortrons- och cognacsill – nyhet**  
Inlagd stekt strömming  
Kräftströmming  
Sillsallad  
Skagenägg  
Rensteksägg  
Sikromsägg  
Skagenröra

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

Laxterrin med saffran och cognac  
Skaldjursterrin med vanilj  
Marinerade räkor  
Saffransinkokt lax  
Tomatsallad  
Grönsallad  
Laxsallad  
Potatissallad med forellrom och grön sparris  
Hjortronbakad lax  
**Tyrols bakade lax – nyhet**  
Souvasbakad lax  
Dillmajonnäs  
Senapssås  
Hjortroncrème  
Gompasås  
Souvasgravad lax  
**Husets gravade lax – nyhet**  
Krydd- och dillgravad hälleflundra  
Pernod- och rosépeppargravad lax

Dill- och iskällargravad lax  
Varmrökt laxfilé  
Sill rökt på ålavis

### **Tredje turen: Kallskuret med tillbehör**

Julskinka på rapsgris  
Skogens heta senap

**Grov julsenap – nytt eget recept**

**Tyrols senap – nytt eget recept**

Dijonsenap  
Mor Gretas senap  
Skogshuggarens senap  
Kåtarökt björnskinka  
Björnkorv  
Svartrökt skinka  
Vildmarksrökt renstek  
Rökt renhjärta  
Rökt lammstek  
Pepparotscrème fraiche  
Vildsvinskorv  
Slaktarring  
Hjortkorv  
Gustavskorv  
Vargtassås  
Havtornsgelé  
Hjortronchutney  
Rödlöksmarmelad  
Lingon- och fikonmarmelad  
Sidfläsk med kummin  
Tjälknöl (älg)  
Babyspenat med ädelost, rostade mandlar och picklad pumpa

**Sallad med ankrillette och tranbärsdressing – nyhet**

Renpastrami  
Rökt bäverstek  
Bäverkorv  
Potatissallad  
Pickles  
Rödbetssallad  
Mimosasallad  
Nobissallad med surdegskrutonger  
Whiskygravad älgbiff  
Apelsin- och cognacsgravat reninnanlår

Örtgravad älgrulle

Tjäderpaté

Rippaté

**Julpastej – nytt eget recept**

Vildsvinspaté med murklor och pistagemandel

Pressylta

Cumberlandssås

Rödbetor

Syltade kantareller

Cornichons

Saltgurka

Inlagd gurka

**Fjärde turen: Varmrätter**

Grillad ren

Souvas

Älgstek

**Vildsvinskarré – nyhet**

Julkorv

Björnköttbullar

Guldvaskepanna

Viltprinskorv

Bakade fisk- och skaldjursqueneller

**Kalkon med apelsinsås – nyhet**

Älgjärpar med gullökssky

Guldgrävarens hjortgryta

**Mandelpotatispuré – nyhet**

**Kanel- och rödvinssky – nyhet**

Skogschampinjoner och kantareller

**Svamptartelette – nyhet**

**Rökta revbenspjäll – nyhet**

Prinskorv

Janssons frestelse

Rödkål

**Bondomelett – nyhet**

Lingongelé

Rönnbärsgele

Kråkbärsgele

**Morotsmarmelad med ingefära – nyhet**

Äppelmos

Rårörda lingon

**Fruktchutney – nyhet**

Lutfisk med bechamel, ärtor, senap och kryddpeppar (beställs från köket)

Risgrynsgröt med kanel, socker, mjölk (beställs från köket)

Dopp i grytan (beställs från köket)

### **Femte turen: Ostbricka**

Brieost (Eko)

**Blåmögelost (Gräddädel) – nyhet**

**Jurss kryddost (kryddpeppar) – nyhet**

**Röd kittost (Marquis) – nyhet**

**Sörmlands ädel (Jurss) – nyhet**

**Skärvångens Killing Get – nyhet**

Cheddar

Hjortronmylta

**Päronmarmelad – nyhet**

**Fikonmarmelad med pinjenötter – nytt eget recept**

Rabarber- och vildkvannemarmelad

Digestivekex

Kormokex

Saltiner

Salinas

Finncrisp

Pepparkakor

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

**Hemmagjord ostkaka – nytt eget recept**

Äppelkaka

Kalvdans

Grädde

Vaniljsås

Rårörda bär

Åkerbärssås

**Glöggpäron – nyhet**

Lingon- och kanelpäron

Frukt

Chokladmousse

**Stjärnanispannacotta – nyhet**

Citronpaj

**Havtornspaj – nyhet**

Lingonpaj

Morotskaka

Mjuk pepparkaka

## **Choklad- och apelsinkaka – nytt eget recept**

## **Glöggcheesecake – nytt eget recept**

Julstubbe

Mousetårtor

Struvor

Klenäter

Pepparkakor

## **Saffranscupcakes – nyhet**

Julknäck

Chokladknäck

Brända mandlar

Hjortronmarmelad

Blåbärsmarmelad

Lingonmarmelad

Ischoklad

Mintkyssar

Chokladfudge

Vaniljfudge

Äpple med vit choklad

Äpple med mjölkchoklad

Hallonfudge

Mintcrisp

Mintcrème

Kokosdrömmar

Kokostoppar

Nöttoppar

Chokladbollar

## **Vaniljbollar – gör comeback (efter att ha varit bortplockade 2013)Risbräck**

Vit choklad med lingon och mandel

Mandelnougattryffel

Tryfflar

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

Vaniljglass

Pepparkaksglass

Åkerbärsglass

Hjortronglass

Choklad- och apelsinglass

Havtornssorbet

Kråkbärssorbet

Strössel

Varma hjortron

*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 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. 2013 hade tivolit ca 1400 anställda under säsongen, över 1,5 miljoner besökare och omsatte ca 500 miljoner kronor, vilket gör tivolit till 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