



2015-11-11 08:00 CET

Lappländsk blodpudding och akvavitlax på Tyrols Vilda Julbord

Den 20 november dukar Tyrol upp vilda läckerheter på sitt anrika julbord för 32:a året i rad. Bland årets nyheter på det 35 meter långa julbordet hittar man bland annat lappländsk blodpudding, norrlands akvavitgravad lax, gin- och enbärssill, saffransdoftande fisk- och skaldjursoppa och krusbärssorbet.

Den 20 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 nya smakupplevelser.

Blodpudding på ren och lax gravad i akvavit finns bland de nya rätterna

I år hittar man många nya intressanta smakupplevelser bland de sju olika turerna på Tyrols Vilda Julbord. Ett nytt tillägg till sillbordet är gin- och enbärssillen och laxbordet får även den en nyhet i år med norrlands akvavitgravad lax. Även salladsbordet får ett nytt tillskott i grönkålssalladen med rostade hasselnötter. Bland nyheterna på varmrättsbordet hittar vi den lappländska blodpuddingen, en av kockarnas favoriter i år, som är en blodpudding gjord på renblod. En soppa har även tagit plats bland varmrätterna för första gången på många år, den saffransdoftande fisk- och skaldjurssoppan. På dessertbordet hittar vi nya tryffelsorter, en hasselnötscheesecake och en helt ny och fantastiskt god krusbärssorbet. Sedan 2011 erbjuds man även en veganmeny med förrätter, varmrätter och efterrätter. Läs mer om all mat och de sju turerna i matlistan nedan.

Tyrols Vilda Julbord har premiär den 20 november och serveras fram till den 20 december. För bordsbokning och mer info besök www.tyrolsvildajulbord.se

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

DE SJU TURERNA PÅ TYROLS VILDA JULBORD

Första turen: SOS (Smör, ost, sill)

Gin- och enbärssill - nyhet	Skagenägg
Granskottssill	Rensteksägg
HavtorNSSill	Sikromsägg
Krämig västerbottensill	Kokt potatis
Rensteks- och pepparrotssill	Västerbottensost
Blåbärs- och kråkbärssill	Fruktbröd

Kräftsill med sikrom	Rieskabröd
Tranbärs-, hjortrons- och cognacssill	Vörtbröd
Husets inlagda sill med lingon	Kavring
Senapssill	Knäckebröd
Matjessill	Rödlök
Inlagd stekt strömming	Gräddfil
Kräftströmming	Gräslök
Sillsallad	Smör
Skagenröra	

Andra turen: Lax med tillbehör

Norrlands akvavitgravad lax - nyhet	Röding- och sikterrin
Souvasgravad lax	Saffransinkokt lax
Souvasbakad lax	Marinerade räkor
Krydd- och dillgravad hälleflundra	Laxsallad
Pernod- och rosépeppargravad lax	Tomatsallad
Dill- och iskällargravad lax	Grönsallad
Varmrökt laxfilé	Gompasås
Böckling med senapsvinägrett och kaprisbär	Hjortroncrème
Laxterrin med saffran och cognac	Dillmajonnäs
Skaldjursterin med vanilj	Senapssås

Tredje turen: Kallskuret med tillbehör

Grönkålssallad med rostade hasselnötter - nyhet	Julpastej
Kåtarökt björnskinka	Pressylta
Vildmarksrökt renstek	Potatissallad
Rökt renhjärta	Rödbetssallad

Rökt lammstek	Mimosasallad
Tjälknöl (älg)	Nobissallad med surdegskrutonger
Rådjursstek	Babyspenat, ädelost, mandlar och pumpa
Julskinka	Plommonchutney
Rökt bäverstek	Hjortonchutney
Whiskygravad älgbiff	Havtornsgelé
Örtgravad älggrulle	Lingon- och fikonmarmelad
Apelsin-, och cognacsgravat reninnanlår	Rödlöksmarmelad
Svartrökt skinka	Syltade kantareller
Älgrostbiff	Cornichons
Renpastrami	Saltgurka
Björnkorv	Inlagd gurka
Älgsalami	Pickles
Vildsvinskorv	Rödbetor
Bäverkorv	Cumberlandsås
Slaktarring	Porter- och kryddnejlikasenap
Hjortkorv	Skogens heta senap
Gustavskorv	Grov julsenap
Sidfläsk med kummin	Dijonsenap
Tjäderpaté	Mor Gretas senap
Rippaté	Skogshuggarens senap
Vargtasspaté	Pepparrots crème fraîche
Vildsvinspaté med murklor och pistagemandel	

Fjärde turen: Varmrätter

Lappländsk blodpudding (gjord på ren) - nyhet	Saffransdoftande fisk- och skaldjurssoppa - nyhet
Grillad ren	Kåtarökt röding
Souvas	Smörstekt abborre

Älgstek	Rökta revbensspjäll
Björnköttbullar	Hemgjorda köttbullar
Guldvaskepanna	Prinskorv
Älgjärpar	Julkorv
Guldgrävarens hjortgryta	Janssons frestelse
Vildsvinskarré	Potatispuré
Kalkon	Rödkål
Viltprinskorv	Morotsmarmelad med ingefära
Rostade rotfrukter med pinjenötter	Aprikos- och äppelchutney
Smörstekt svamp	Äppelmos
Bondomelett	Rårörda lingon
Kantarellsås	Lingongelé
Kanel- och rödvinssky	Rönnbärsgelé
Dopp i grytan (beställs från köket)	Kråkbärsgelé
Risgrynsgrot med kanel, socker och mjölk (beställs från köket)	
Lutfisk med béchamelsås, ärtor, senap och kryddpeppar (beställs från köket)	

Femte turen: Ostbricka

Rånäs (Kryddost)	Körsbärs marmelad
Lina (Brie)	Digestivekex
Cheddar	Kormokex
Svedjan Rustik (grönmögel)	Saltiner
Rossa	Salinas
Krusbärs marmelad	Finn crisp
Plommon marmelad	Pepparkakor

Sjätte turen: Choklad, godis, desserter

Hasselnötscheesecake - nyhet	Chock is mint
Hemmagjord ostkaka	Mintkyssar
Äppelkaka	Blåbärsmarmelad
Kalvdans	Hjortronmarmelad
Lingon- och kanelpäron	Äpple- och kanelmarmelad
Saffranspäron	Kanelmandel
Chokladmousse	Kardemummamandel
Vit chokladmousse	Mintchokladfudge
Yoghurt- och kanelpannacotta	Hallonfudge
Citroncurdpaj	Toffeefudge
Apelsincurd-paj	Kaffeböner i choklad
Hjortronpaj	Tranbär i choklad
Morotskaka	Wafers mint crisp
Pepparkakacupcakes	Glöggkarameller
Brownies	Hjortronkuddar
Saffranscupcakes	Mormorskarameller
Julstubble	Teaterkonfekt
Mousetårtor	Kokosdrömmar
Åkerbärssås	Kokostoppar
Rårörda bär	Nöttoppar
Frukt	Chokladbollar
Vaniljsås	Vaniljbollar
Gräde	Puffat risbräck
Knäck	Trillingnöt
Chokladknäck	Cornflakesbräck
Fransk nougat	Apelsinkrokantbräck
Brända mandlar	Vit choklad med lingon och mandel
Ischoklad	Wiernougat
Chock is hasselnöt	Tryfflar

Chock is jordgubb	
-------------------	--

Sjunde turen: Glass och sorbet

Krusbärssorbet - nyhet	Havtornssorbet
Åkerbärsglass	Kråkbärssorbet
Hjortronglass	Varma hallon
Choklad- och apelsinglass med honung	Pepparkakor
Vaniljglass	Strössel

Veganmeny (menyn kan variera från dag till dag beroende på råvarutillgång)

Förrättstillrik

Senapssillig aubergin

Vitlökszucchini

Gräslök/rödlök

Veganjulskinka

Rökt tofu

Vegansylta

Kråkbärgelé

Aprikos- och äppelchutney

Varmrätt

Johanssons frestelse

Prinskorv (endast för vegetarianer)

Veganköttbullar

Dessert

Bars med torkade aprikoser, fikon och rostade nötter smaksatt med kakaofett samt kokos

Rårörda bär
Krusbärssorbet
Pepparkakscrunch
Chokladstenar

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. 2015 hade tivolit ca 1300 anställda under säsongen och över 1,4 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