



2012-11-14 11:53 CET

Nya rätter klara till Tyrols Vilda Julbord

Den 22 november är det premiär för Tyrols Vilda Julbord, som dukar upp delikatesser från norr för 29:e året i rad. Nya rätter för i år är bland annat strömmingslåda med pepparrot och västerbottenost, tjäderpaté, örtgravad älggrulle, rökt bäverstek och kråkbärssorbet.

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 29 år.

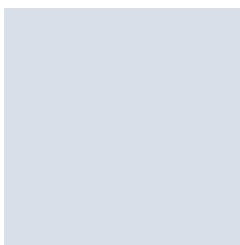
Tyrols kockar tar varje år fram nya spännande smakupplevelser från norr och blandar det med traditionella julrätter. Bland årets nyheter hittar vi

exempelvis strömmingslåda med pepparrot och västerbottenost, tjäderpaté, örtgravad älgrulle, rökt bäverstek och kråkbärssorbet. Utöver dessa finns så klart Tyrols klassiska vilda rätter kvar så som björnköttbullar, souvasbakad lax och åkerbärsglass. Sedan två år tillbaka har man även en veganmeny, som man i år har utökat så att det finns alternativ till både sill, varmrätter och även efterrätter. Se en komplett lista på alla våra maträtter och nyheter på www.gronalund.com/tyrolsvildajulbord.

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 och klicka på "Pressbilder".

Gröna Lund är Sveriges äldsta tivoli och ingår i temaparkskoncernen Parks and Resorts Scandinavia AB 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. 2011 hade tivolit ca 1400 anställda under säsongen, över 1,4 miljoner besökare och omsatte drygt 450 miljoner kr, vilket gör tivolit till en av landets ledande besöksattraktioner.

Kontaktpersoner



Gabriella Granditsky

Presskontakt

Pressansvarig

gabriella.granditsky@parksandresorts.com

010-708 71 15