



2016-10-25 08:00 CEST

Rödbetsglass och rådjursstek på Tyrols Vilda Julbord

Mellan 1-24 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 rådjursstek med plommonsky, Karl-Johansvampsoppa och anis- och fänkålssill. Men det är på dessertbordet man hittar de flesta nyheterna i år, där rätter som rödbetsglass, saffransmaräng, glöggpannacotta och kanderade popcorn med kanel ska kittla smaklökarna.

I 33 år har Tyrols egna kockar förädlat kött, fisk, fågel och bär på ett av

Sveriges bästa och största julbord. Majoriteten av rätterna som serveras är gjorda från egna recept och kockarna har ett nära samarbete med trogna leverantörer från de lappländska vidderna, för att hitta de finaste råvarorna till över 200 smakupplevelser. De klassiska björnköttbullarna, älgsteken, den kåtarökta fjällrödingen, den souvasbakade laxen och åkerbärsglassen återfinns traditionsenligt på julbordet men får sällskap av 18 nya smakupplevelser, där fokus i år legat på dessertbordet. Sedan 2011 erbjuder man även en uppskattad veganmeny, som i år även får lite nya rätter. Läs mer om all mat och de sju turerna i matlistan nedan.

Tyrols Vilda Julbord har premiär den 1 december och serveras för första gången någonsin ända fram till julafton, då man avslutar med en jullunch den 24 december. För bordsbokning och mer information besök www.tyrolsvildajulbord.se

DE SJU TURERNA PÅ TYROLS VILDA JULBORD

Första turen: SOS (Smör, ost, sill)

Anis- och fänkålssill - Nyhet

Gästens egna sill - Nyhet

(en tävling har utlysts på Gröna Lunds Facebooksida, där gästerna får ge förslag på en ny sillsort till julbordet. En vinnare kommer att dras den 1 november, vars sill kommer att produceras och serveras på julbordet).

Matjessill

Husets inlagda sill med lingon

Senapssill

Rensteks- och pepparrotssill

Havtornssill

Granskottssill

Krämig västerbottensill

Kräftsill med sikrom

Tranbär-, hjortron- och konjakssill

Inlagd stekt strömming

Kräftströmming

Sillsallad

Skagenägg

Rensteksägg

Sikromsägg

Knäckebröd

Fruktbröd
Kavring
Vörtbröd
Rieskabröd
Västerbottenost
Smör
Gräslök
Gräddfil
Rödlök
Kokt potatis

Andra turen: Lax med tillbehör

Laxterriner med saffran och konjak
Skaldjursterriner med vanilj
Röding- och sikterriner
Marinerade räkor
Saffransinkokt lax
Hjortronbakad lax
Souvasbakad lax
Souvasgravad lax
Krydd- och dillgravad hälleflundra
Pernod- och rosépeppargravad lax
Dill- och iskällargravad lax
Varmrökt laxfilé
Böckling med senapsvinägrett och kaprisbär
Skagenröra
Dillmajonnäs
Senapssås
Hjortroncrème
Gompasås
Tomatsallad
Grönsallad
Laxsallad

Tredje turen: Kallskuret med tillbehör

Julskinka
Kåtarökt björnskinka
Svartrökt skinka
Vildmarksrökt renstek
Rökt renhjärta
Rökt lammstek

Pepparotscrème fraiche
Björnkorv
Älgsalami
Vildsvinskorv
Slaktarring
Hjortkorv
Gustavskorv
Havtornsgelé
Hjortronchutney
Rödlöksmarmelad
Lingon- och fikonmarmelad
Sidfläsk med kummin
Tjälknöl (älg)
Renpastrami
Rökt bäverstek
Bäverkorv
Älgrostbiff
Whiskeygravad älgbiff
Apelsin- och konjaksgravat reninnanlår
Örtgravad älgrulle
Tjäderpaté
Rippaté
Julpastej
Vildsvinspaté med murklor och pistagemandel
Vargtasspaté (smaksatt efter drinken Vargtass)
Pressylta
Cumberlandsås
Rödbetor
Syltade kantareller
Cornichons
Saltgurka
Inlagd gurka
Plommonchutney
Hjortonchutney
Grönkålssallad med rostade hasselnötter
Sallad med babyspenat, ädelost, mandlar och pumpa
Potatissallad
Pickles
Rödbetssallad
Mimosasallad
Nobissallad med surdegskrutonger
Skogens heta senap

Grov julsenap
Dijonsenap
Mor Gretas senap
Skogshuggarens senap

Fjärde turen: Varmrätter

Rådjurstek med plommonsky - Nyhet

Karl-Johansvampsoppa - Nyhet

Grillad ren
Souvas
Älgstek
Vildsvinskarré
Björnköttbullar
Guldvaskepanna
Viltprinskorv
Kalkon
Älgjärpar
Lappländsk blodpudding (från ren)
Guldgrävarens hjortgryta
Potatispuré
Smörstekt abborre
Kåtarökt röding
Rostade rotfrukter med pinjenötter
Hemgjorda köttbullar
Kantarellsås
Kanel- och rödvinsky
Smörstekt svamp
Svamppaj
Rökta revbensspjäll
Prinskorv
Janssons frestelse
Rödkål
Bondomelett
Lingongelé
Rönnbärselé
Kråkbärselé
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

Grönmögelost

Kryddost

Brie

Rossa

Cheddar

Hjortronmarmelad

Krusbärsmarmelad

Björnbärsmarmelad

Digestivekex

Kornmökex

Saltiner

Salinas

Finncrisp

Pepparkakor

Sjätte turen: Choklad, godis, desserter

Mousetårta med bubblig hallon - Nyhet

Mousetårta med apelsin och nejlika - Nyhet

Kanderade popcorn med kanel - Nyhet

Lakritsfudge - Nyhet

Åkerbärsmarmelad - Nyhet

Ischokladmuffins med apelsinsmak - Nyhet

Halloncurdpaj - Nyhet

Vit kladdkaka med ischokladganache - Nyhet

Polkagrispannacotta - Nyhet

Glöggpannacotta - Nyhet

Saffransmaräng med apelsingrädde - Nyhet

Päron med kanel och stjärnanis - Nyhet

Päron med vanilj och blandade bär - Nyhet

Hemgjord ostkaka

Saffranspannkaka

Äppelkaka

Kalvdans

Grädde

Vaniljsås

Rårörda bär
Åkerbärssås
Frukt
Chokladmousse
Vit chokladmousse
Citroncurdpaj
Hjortronpaj
Morotskaka
Pepparkakscupcakes
Mjuk pepparkaka
Brownie
Saffranscupcakes
Saffranscheesecake med lingon
Julstubbe
Julknäck
Chokladknäck
Brända mandlar
Hjortronmarmelad
Blåbärsmarmelad
Ischoklad
Mintkyssar
Choc is hasselnöt
Choc is jordgubb
Choc is mint
Kanelmandel
Kokosmandel
Mintchokladfudge
Hallonfudge
Kaffeböner i choklad
Mintcrisp
Glöggkarameller
Hjortronkarameller
Mormorskarameller
Kokostoppar
Nöttoppar
Chokladbollar
Vaniljbollar
Puffat risbräck
Trillingnöt
Cake pops
Cornflakesbräck
Apelsinkrokantbräck

Vit choklad med lingon och mandel
Wiernougat
Bountytryffel
Saffran- och konjakstryffel
Mousetårta med pepparkaka
Mousetårta med After Eight

Sjunde turen: Glass och sorbet

Rödbetsglass med nejlika - Nyhet

Åkerbärsglass
Hjortronglass
Saffran- och apelsinglass
Vaniljglass
Havtornssorbet
Kråkbärssorbet
Strössel
Varma bär

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

Förrättstallrik

Senapssillig aubergin
Vitlökszucchini
Lingoninlagd morot och palsternacka
Veganjulskinka
Rökt tofu
Vegansylta
Julig rödkålsslaw

Varmrätt

Johanssons frestelse
Prinskorv (endast för vegetarianer)
Veganköttbullar

Dessert

Rödbetsglass med pepparkakscrunch
Kanderade popcorn
Rårörda björnbär

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 med mer. 2015 hade Gröna Lund ca 1 300 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