



Tyrols julbord bjuder på över 200 delikatesser

2021-11-09 08:30 CET

## Rökt vildandskorv och vildsvinssida - nyheter på Tyrols julbord

Mellan den 25 november och 24 december dukar Tyrols julbord upp läckra delikatesser från de norrländska vidderna för 38:e året i rad. Enligt traditionen återfinns klassiska rätter som björnköttbullar, souvasbakad lax och åkerbärsglass, men varje år tar våra kockar fram nya spännande maträtter och smakupplevelser. I år bjuds det bland annat på renstekssill, rökt vildandskorv, honungs- och ingefärsglaserad vildsvinssida och mandelkaka med blåbär. I år har bokningstrycket varit större än någonsin och 75 % av platserna är redan uppbokade.

På Tyrols julbord återfinns alltid de klassiska björnköttbullarna, den kåtarökta fjällrödingen, den souvasbakade laxen och åkerbärsglassen. Men varje år görs också plats för nya maträtter. I år kan vi bland annat bjuda på renstekssill med pepparrot och kantareller, norrländsk skogssill, gin och enbärssill, rökt vildandskorv, kalixhjortkorv, päron- och ädelostpaj, honungs- och ingefärglaserad vildsvinssida, kålpudding på älg, mandelkaka med blåbär, mjuk pepparkaka med karamelliserad banan, pannacotta med salt kolasås och rostade jordnötter, bananglass med brynt socker och mintchokladglass. Utöver det vanliga julbordet serverar vi även en uppskattad vegetarisk meny med bland annat inlagd shiitake med kanel och lingon, Johnssons frestelse, vegoribs med rökig glaze och veganbrownie. Vill man avnjuta julmaten i hemmets lugna vrå kan vi också erbjuda en välkomponerad jullåda för hemleverans, fullt av delikatesser. Läs mer på [www.gronalund.com](http://www.gronalund.com)

Tyrols julbord har premiär den 25 november och serveras fram till självaste julafton. I år har bokningstrycket varit större än någonsin och 75 % av platserna är redan uppbokade.

För mer information kontakta Annika Troselius, Informationschef på telefon 0708-580050 eller e-mail [annika.troselius@gronalund.com](mailto:annika.troselius@gronalund.com). För pressbilder besök Gröna Lunds bildbank: <http://mediabank.parksandresorts.com/search?categoryidpath=gronalund:127>

## **DE SJU TURERNA PÅ TYROLS JULBORD**

*(med reservation för ändringar)*

För 38 år sedan bjöd Gröna Lunds kockar sametinget på middag och idén om ett julbord på Tyrol med norrländska smaker föddes. Idag har våra kockar ett nära samarbete med norrländska leverantörer för att ta fram de finaste råvarorna av kött, fisk, fågel och bär från de lappländska vidderna. Resultatet blir ett av Sveriges bästa och största julbord med sju traditionsenliga tagningar och över 200 smakupplevelser.

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

**Renstekssill med pepparrot och kantareller - Nyhet**

**Norrländsk skogssill - Nyhet**

**Gin och enbärssill - Nyhet**

## **Tyrols kryddknäcke - Nyhet**

Matjessill

Husets inlagda sill med lingon

Senapsill

Gubbens nubbesill med smak av anis, fänkål och aquavit

Havtornssill

Kräftsill med sikrom

Västerbottensill

Tranbärs-, hjortron- och cognacsill

Inlagd stekt strömming

Kräftströmming

Sillsallad

Skagenägg

Rensteksägg

Sikromsägg

Knäckebröd

Kavring

Vörtbröd

Hårt tunnbröd

Rieskabrod

Västerbottensost

Smör

Gräslök

Gräddfil

Rödlök

Kokt potatis

## **Andra turen: Lax med tillbehör**

### **Citrus- och timutpeppargravad lax - Nyhet**

Laxsallad med betor och senapsdressing

Laxterriner med saffran och cognac

Skaldjursterrier med vanilj

Terrin på rökt röding och sik

Marinerade räkor och kräftstjärtar

Saffransinkokt lax

Hjortronbakad lax

Souvasbakad lax

Krydd- och dillgravad hälleflundra

Pernod- och rosépeppargravad lax

Dill- och iskällargravad lax

Varmrökt laxfilé



Böckling med senapsvinägrett och kaprisbär  
Skagenröra  
Dillmajonnäs med saffran  
Senapssås  
Hjortroncrème  
Gompasås  
Tomatsallad

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

**Rökt vildandskorv - Nyhet**

**Kalixhjortkorv - Nyhet**

**Farfars starka senap - Nyhet**

Potatis- och gulbetsallad med västerbottenost

Whiskeysenap

Vildsvinskorv

Viltpaté med trattkantareller

Örtgravad hjortytterfilé

Tjäderpaté med trattkantareller

Kallrökt renkorv

Renpastrami

Julskinka

Kåtarökt björnskinka

Svartrökt skinka

Vildmarksrökt renstek

Rökt renhjärta

Rökt lammstek

Pepparotscrème fraiche

Björnkorv

Älgsalami

Slaktarring

Sidfläsk med kummin

Tjälknöl

Rökt bäverstek

Älgrostbiff

Whiskygravad älgbiff

Apelsin- och cognacsgravat reninnanlår

Rippaté

Julpastej

Vildsvinspaté med murklor och pistagemandel

Rödlöksmarmelad med rosmarin

Havtornsgelé

Hjortronchutney  
Lingon- och fikonmarmelad  
Lingoncumberlandsås  
Rödbetor  
Syltade kantareller  
Cornichons  
Saltgurka  
Inlagd gurka  
Plommonchutney  
Hjortonchutney  
Babyspenat, ädelost, mandlar och pumpa  
Pickles  
Rödbets sallad  
Nobissallad med surdegskrutonger  
Grov julsenap  
Dijonsenap  
Mor Gretas senap  
Skogshuggarens senap

#### **Fjärde turen: Varmrätter**

**Päron- och ädelostpaj - Nyhet**

**Honungs- och ingefärglaserad vildsvinssida - Nyhet**

**Lättstuvad grönkål - Nyhet**

**Kålpudding på älg - Nyhet**

Rostade rotfrukter med dill dressing

Ugnsbakad regnbågsfilé med västerbottenost

Hjortjulkorv med trattkantareller

Grillad ren

Souvas

Björnköttbullar

Guldvaskepanna

Viltprinskorv

Kalkon i apelsinsås

Älgjärpar med trattkantarellsås

Renblodpudding

Guldgrävarens hjortstek

Potatispuré

Smörstekt abborre

Kåtarökt röding

Hemgjorda köttbullar

Smörstekt svamp  
Rökta revbensspjäll  
Prinskorv  
Janssons frestelse  
Bondomelett  
Kantarellsås  
Kanel- och rödvinssky  
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**

**Plommonmarmelad med ingefära - Nyhet**  
**Rödlöksmarmelad med svart kardemumma - Nyhet**  
**Brie (Lina från Hansjö mejeri) - Nyhet**  
Flertalet varierade ostar från svenska mejerier  
Hillsand blå (blåmögelost)  
Cheddar  
Västerbottenost  
Digestivekex  
Saltiner  
Salinas  
Finncrisp  
Pepparkakor

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

**Mandelkaka med blåbär - Nyhet**  
**Mjuk pepparkaka med karamelliserad banan - Nyhet**  
**Pannacotta med salt kolasås och rostade jordnötter - Nyhet**

Hemmagjord ostkaka  
Saffranspannkaka  
Äppelkaka  
Kalvdans  
Grädde  
Vaniljsås  
Rårörda bär  
Varma hallon  
Frukt  
Chokladmousse  
Vit chokladmousse  
Morotskaka  
Saffranscheesecake  
Julstubbe  
Olika moussetårtor  
Julknäck  
Chokladknäck  
Brända mandlar  
Ischoklad  
Nöttoppar  
Chokladbollar  
Tryfflar

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

**Bananglass med brynt socker - Nyhet**

**Mintchokladglass - Nyhet**

**Clementinsorbet - Nyhet**

Vaniljglass

Åkerbärsglass

Hjortronglass

Havtornssorbet

Strössel

Varma bär

Varma hjortron

**Vegetariskt julbord** (menyn kan variera från dag till dag beroende på råvarutillgång)

**Bakad blomkål med citrus och iFraiche - Nyhet**

Inlagd shiitake med lingon och kanel  
Senapsinlagd shiitake  
Inlagd zucchini med tångcaviar  
Griljerad rotselleri  
Rödbetssallad  
Rostade betor med valnötter  
Rödkålssallad med tranbär och sultanrussin  
Trattkantarellsås  
Grönsallad  
Tomatsallad  
Gräslök  
Ifraiche  
Potatis  
Örtmarinerad tofu  
Vegosalami  
Prinskorv  
Johnssons frestelse  
Vegobullar  
Vegoribs med rökig glaze  
Senap  
Rödkålschutney  
Veganbrownie  
Tryfflar  
Tunnbröd  
Margarin

---

*Gröna Lund är Sveriges äldsta tivoli och ingår i temaparkskoncernen Parks and Resorts, Nordens ledande aktör inom upplevelseindustrin, tillsammans med Kolmården, 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. 2019 hade tivolit ca 1600 anställda under säsongen och över 1,6 miljoner besökare, 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