



2011-11-21 13:48 CET

Tyrols Vilda Julbord dukas upp för 28:e gången

Den 24 november dukar Tyrol upp sitt vilda julbord för 28:e året i rad. Cirka 15 000 matgäster förväntas besöka ett av Sveriges största julbord där traditionella svenska julrätter samsas med spännande vilträtter. Nya rätter på årets julbord är bland annat granskottssill, vargtasspaté och rökt tjäderbröst.

Tyrols 35 meter långa julbord bjuder på ett hundratal smakupplevelser, alla omsorgsfullt komponerade och med naturen i fokus. Merparten av råvarorna som serveras på Tyrol kommer från Södra Lappland, mer specifikt från skog och vatten kring Vilhelmina. Så väl kött, fisk som svamp och bär har sitt ursprung där.

Nyheter

Klassiska vilträtter som björnköttbullar, bäversauté och souvaslax är stående inslag på det vilda julbordet. Men varje år jobbas det även fram nya spännande smaker. I år presenterar Tyrols Vilda Julbord följande nya rätter: Svartvinbär- och blåbärssill, havtorn-och cognacssill, granskottssill, björksavsggravad lax, äpple- och whiskeysenap, rökt tjäderbröst, vargtasspaté, pressylta, vildhallonpaj och saffransglass.

Recept

Tyrols Vilda Julbord kan med fördel navigeras efter de sju klassiska tagningarna: SOS (smör, ost, sill), lax, kallskuret, varmrätter, ostbricka, dessert samt glass och sorbet. Flera av de klassiska recepten hittar du på www.tyrolsvildajulbord.se Tyrols Vilda Julbord står uppdukat mellan den 24 november till och med den 21 december. Gröna Lunds Nöjesbokning tar emot bokningsförfrågningar på 010-708 70 00.

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 & Resorts Scandinavia AB tillsammans med Kolmården, Vildmarkshotellet, Furuvik, Skara Sommarland och Aquaria Vattenmuseum. 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. Tivolit har ca 1400 anställda under en säsong, nästan 1,3 miljoner besökare per år och omsätter drygt 400 miljoner kr, 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