



2023-11-15 08:00 CET

## Vildandsballotine och rippaté - nyheter på Tyrols Julbord

Den 22 november går starten för Tyrols julbord, där vi i år dukar upp läckra delikatesser från de norrländska vidderna för 40:e året i rad. 40-årsjubiléet firas med att vi återinför några klassiska rätter i modern tappning, bland annat vildandsballotine med tranbärssås och rippaté med svart trumpetsvamp. Enligt den 40-åriga traditionen återfinns även våra klassiska rätter som björnköttbullar, souvasbakad lax och åkerbärsglass.

För 40 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. Här återfinns alltid de klassiska björnköttbullarna, den kåtarökta fjällrödingen, den souvasbakade laxen och åkerbärsglassen. Men varje år görs också plats för nya maträtter.

Bland nyheterna i år finns exempelvis **fänkåls-, apelsin- och akvavitsill, apelsin-, rosmarin- och sichuanpeppargravad lax, rippaté med svart trumpetsvamp, vildandsballotine med tranbärssås och mazarintårta med blåbär**. Utöver det vanliga julbordet serveras även en uppskattad vegetarisk meny med bland annat skagentofu, inlagd shiitake med kanel och ingefära, Johnssons frestelse, vegosalami och äppelpaj med vaniljkräm. Vill man avnjuta julmaten i hemmets lugna vrå kan vi också erbjuda en välkomponerad jullåda full av delikatesser för hemleverans dagarna innan jul. Läs mer på [www.gronalund.com](http://www.gronalund.com). Tyrols julbord har premiär den 22 november och serveras fram till självaste julafton.

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

*(med reservation för ändringar)*

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

**Fänkåls-, apelsin- och akvavitsill - Nyhet**

**Citron- och timjansill - Nyhet**

Norrländsk skogssill

Matjessill

Renstek samt pepparrotssill med kantareller

Husets inlagda sill med lingon

Senapssill

Havtornssill

Kräftsill med sikrom

Västerbottensill

Tranbärs-, hjortron- och cognacssill

Inlagd stekt strömming

Kräftströmming

Sillsallad

Skagenägg

Rensteksägg

Sikromsägg

Knäckebröd

Kavring

Vörtbröd

Hårt tunnbröd

Rieskabröd

Västerbottensost

Smör

Gräslök

Gräddfil

Rödlök

Kokt potatis

### **Andra turen: Lax med tillbehör**

**Apelsin-, rosmarin- och sichuanpeppargravad lax - Nyhet**

**Fiskpaté på regnbåge med fänkål och citron – Nyhet**

**Kantarell- och pepparrotsbakad lax - Nyhet**

Laxsallad med betor och senapsdressing

Laxterriner med saffran och cognac

Skaldjursterrin med vanilj

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 kapris bär

Skagenröra

Dillmajonnäs med saffran

Senapssås

Hjortroncrème

Gompasås

Tomatsallad

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

**Torkad hjortkorv med timjan - Nyhet**

**Vildsvinschorizo - Nyhet**

**Saltbakade betor med chèvre, valnötter och honungs dressing - Nyhet**

**Rippaté med svart trumpetsvamp - Nyhet**

Julskinka

Plommonchutney

Hjortonchutney

Whiskeysenap

Farfars starka senap

Grov julsenap

Dijonsenap

Mor Gretas senap

Skogshuggarens senap

Kåtarökt björnskinka

Svartrökt skinka

Vildmarksrökt renstek

Rökt renhjärta

Rökt lammstek

Pepparotscrème fraiche

Björnkorv

Kalix hjortkorv

Kallrökt renkorv

Bäverkorv

Havtorns gelé

Hjortronchutney

Rödlöksmarmelad med rosmarin

Lingon och fikonmarmelad

Sidfläsk med kummin

Tjälknöl (älg)

Babyspenat, ädelost, mandlar och pumpa

Renpastrami

Rökt bäverstek

Älgrostbiff

Potatis och gulbets sallad med västerbottenost

Pickles

Rödbets sallad

Nobissallad med surdegskrutonger

Whiskygravad älgbiff

Apelsin-, och cognacsgravat reninnanlår

Örtgravad hjortytter

Tjäderpaté

Julpastej

Vildsvinspaté med murklor och pistagemandel

Viltpaté med trattkantareller

Kryddrulle

Morotsmarmelad med ingefära

Lingoncumberlandssås

Rödbetor

Syltade kantareller

Cornichons

Saltgurka

Inlagd gurka

### **Fjärde turen: Varmrätter**

**Vildandsballotine med tranbärssås - Nyhet**

**Långbakad svensk gris med örtglace - Nyhet**

**Ugnsbakad torsk med skaldjurssås och kräftstjärter - Nyhet**

**Svamppaj med brie - Nyhet**

Grillad ren

Souvas

Honung och ingefärsglacerad vildsvinssida

Hjortjulkorv med trattkantareller

Björnköttbullar

Guldvaskepanna

Viltprinskorv



Kalkon i apelsinsås

Älgjärpar med trattkantarellsås

Renblodpudding

Guldgrävarens hjortstek

Potatispuré

Smörstekt abborre

Kåtarökt röding

Rostade rotfrukter med dill dressing

Hemgjorda Köttbullar

Kantarellsås

Smörstekt svamp

Rökta revbensspjäll

Prinskorv

Janssons frestelse

Lättstuvad grönkål

Bondomelett

Lingongelé

Rönnbärs gelé med cognac

Kråkbärsgelé

Rödkålschutney med lingon och kanel

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**

**Rabarbermarmelad - Nyhet**

**Hillsand Blå - Nyhet**

**Vit Caprin från Skärvången - Nyhet**

Camembert från Jürss mejeri

Wrångebäcksost

Plommonmarmelad med ingefära

Flertalet varierade ostar från svenska mejerier

Västerbottenost

Rågkex

Saltiner

Salinas

Finncrisp

Pepparkakor

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

**Mazarintårta med blåbär - Nyhet**

**Saffransblondie med lingon - Nyhet**

**Äppelkaka med kanel - Nyhet**

**Lingoncurdtartlett med maräng - Nyhet**

Karamellpäron med konjak

Äpplen med smak av ingefära

Chokladpannacotta med apelsin

Hemmagjord ostkaka

Saffranspannkaka

Brownie

Äppelkaka

Kalvdans

Grädde

Vaniljsås

Rårörda bär

Frukt

Chokladmousse

Änglakaka med saffran och vaniljtopping

Vit chokladmousse

Morotskaka

Saffranscheesecake

Olika moussetårter

Julknäck

Chokladknäck

Brända mandlar

Ischoklad

Chokladbollar

Tryfflar

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

**Pistageglass - Nyhet**

**Chokladglass - Nyhet**

Vaniljglass

Åkerbärsglass

Hjortronglass

Havtornssorbet

Strössel

Varma bär

Varma hjortron

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

**Sticky tofu - Nyhet**

**Rotfruktslåda - Nyhet**

**Svamppaj - Nyhet**

**Rökta rotfrukter med rostade nötter - Nyhet**

**Rice Above smakrik (vegansk ost) - Nyhet**

**Rice Above aprikos och rödlök (vegansk ost) - Nyhet**

Tunnbröd

Margarin

Påmackan

Inlagd shiitake med kanel och ingefära

Senapsinlagd svamp

Inlagd zucchini med tångkaviar

Skagentofu

Varmrökt tofuröra

Griljerad rotselleri

Rödbetsallad

Trattkantarellsås

Rostad brysselkål

Grönsallad

Tomatsallad

Gräslök

Ifraiche

Potatis

Örtmarinerad tofu

Vegosalami

Prinskorv

Johnssons frestelse

Vegobullar

Senap

Rödkålschutney

Morotskaka

Chokladmousse

Bärtartlett

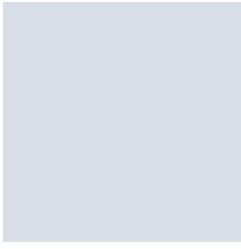
Äppelpaj med vaniljkräm

Chokladboll med rostad kokos

---

*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 och barnunderhållning. Tivolit sysselsätter ca 1500 säsongsanställda och är en av landets ledande besöksattraktioner.*

## Kontaktpersoner



### **Presskontakt**

Presskontakt

[press@parksandresorts.com](mailto:press@parksandresorts.com)

010-708 91 04