



2019-11-14 11:00 CET

## Vildandsprinskorv och messmörsglass - nyheter på Tyrols julbord

Mellan den 28 november och 24 december dukar Tyrols julbord återigen upp läckra delikatesser från norr. Enligt den 36-åriga traditionen återfinns klassiska rätter som björnköttbullar, souvasbakad lax och åkerbärsglass, men varje år bjuds det även på nya spännande smaker. I år bjuder kockarna på bland annat tallrotssill, vildandsprinskorv, kråkbärsgravad lax, grönkålspaj med lagrad prästost och messmörsglass.

I år är det 36 år sedan sametingets besök i Stockholm startade traditionen med ett julbord på Tyrol med norrländska smaker. Kockarna har ett nära samarbete med trogna leverantörer från de lappländska vidderna för att hitta

de finaste råvarorna av kött, fisk, fågel och bär, som sedan förädlas på plats och blir till ett av Sveriges bästa och största julbord med sju traditionsenliga tagningarna och över 200 smakupplevelser. Här återfinns alltid de klassiska björnköttbullarna, älgsteken, den kåtarökta fjällrödingen, den souvasbakade laxen och åkerbärsglassen. Men varje år görs också plats för nya smaker där vi i år kan presentera tallrotssill, nässelsill, kråkbärsgravad lax med timutpeppar, kantarellsenap, vildsvinskorv, rödkålssallad med tranbär och björksavs-vinägrett, viltpaté med trattkantareller, vildandsprinskorv, rostade rotfrukter med dill dressing, grönkålspaj med lagrad prästost, citronsockerkaka, messmörsglass, popcornglass och skogsbärssorbet. Sedan 2011 erbjuds även en uppskattad veganmeny där det bland annat serveras inlagd shiitake med kanel och ingefära, Johnssons frestelse, vegoribs med rökgig glaze och veganbrownie. Tyrols julbord har premiär den 28 november och serveras fram till middag på självaste julafton.

För mer information om Gröna Lund, 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 [www.bilder.gronalund.com](http://www.bilder.gronalund.com) **DE SJU TURERNA PÅ TYROLS JULBORD** (med reservation för ändringar)

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

**Tallrotssill – Nyhet**

**Nässelsill – Nyhet**

Matjessill

Husets inlagda sill med lingon

Senapsill

Gubbens nubbesill med smak av anis, fänkål och aquavit

Rensteks- och pepparrotssill

Havtornssill

Krämig västerbottensill

Kräftsill med sikrom

Tranbärs-, hjortron- och cognacsill

Inlagd stekt strömming

Kräftströmming

Sillsallad

Skagenägg

Rensteksägg

Sikromsägg

Knäckebröd

Fruktbröd

Kavring

Vörtbröd  
Hårt tunnbröd  
Rieskabröd  
Västerbottensost  
Smör  
Gräslök  
Gräddfil  
Rödlök  
Kokt potatis

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

#### **Kråkbärsgravad lax med timutpeppar - nyhet**

Laxterrin med saffran och cognac  
Skaldjursterrin med vanilj  
Rödingsterrin  
Marinerade räkor och kräftstjärtar  
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 med saffran  
Senapssås  
Hjortroncrème  
Gompasås  
Tomatsallad  
Grönsallad  
Laxsallad

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

#### **Vildsvinskorv - nyhet**

#### **Rödkålssallad med tranbär och björksavsvinägrett - nyhet**

#### **Viltpaté med trattkantareller - nyhet**

Örtgravad hjortytterfilé  
Tjäderpaté med trattkantareller

Kallrökt renkorv  
Lättrökt fasankorv med cognac och enbär  
Renpastrami  
Julskinka  
Kåtarökt björnskinka  
Svartrökt skinka  
Vildmarksrökt renstek  
Rökt renhjärta  
Rökt lammstek  
Pepparots crème fraîche  
Björnkorv  
Älgsalami  
Slaktarring  
Sidfläsk med kummin  
Tjälknöl  
Rökt bäverstek  
Älgrostbiff  
Whiskygravad älgbiff  
Apelsin- och cognacsgravat reninnanlår  
Rippaté  
Julpastej  
Vildsvinspaté med murklor och pistagemandel  
Julsylta på karré  
Rödlöksmarmelad med rosmarin  
Havtornsgelé  
Hjortronchutney  
Lingon- och fikonmarmelad  
Cumberlandsås  
Rödbetor  
Syltade kantareller  
Cornichons  
Saltgurka  
Inlagd gurka  
Plommonchutney  
Hjortonchutney  
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**

**Vildandsprinskorv - nyhet**

**Rostade rotfrukter med dill dressing - nyhet**

**Grönkålpaj med lagrad prästost - nyhet**

Hjortrostbiff

Ugnsbakad regnbågsfilé med västerbottenost

Hjortjulkorv med trattkantareller

Grillad ren

Souvas

Vildsvinskarré

Björnköttbullar

Guldvaskepanna

Viltprinskorv

Kalkon i apelsinsås

Älgjärpar med trattkantarellsås

Renblodpudding

Guldgrävarens hjortstek

Rådjursstek med plommonsky

Potatispuré

Smörstekt abborre

Kåtarökt röding

Hemgjorda köttbullar

Smörstekt svamp

Rökta revbensspjäll

Prinskorv

Janssons frestelse

Bondomelett

Kantarellsås

Kanel- och rödvinssky

Syrlig rödkål

Lingongelé

Kråkbärs gelé

Rönnbärs gelé 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**

Allnäs tegel (hårdpressad ost)  
Dura (hårdpressad ost på fårmjök från Oviken)  
Kvarnhagen (kitost från Löfsta)  
Hallonmarmelad med choklad  
Aprikosmarmelad  
Brie (gårdsost från Hansjö mejeri)  
Hillsand blå (blåmögelost)  
Cheddar  
Västerbottenost  
Skogsbärsmarmelad med salvia  
Björnbärsmarmelad  
Digestivekex  
Saltiner  
Salinas  
Finncrisp  
Pepparkakor

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

**Citronsockerkaka - nyhet**

Inlagda päron med apelsin och nejlika  
Inlagda päron med saffran  
Inlagda äpplen med lingon  
Choklad- och apelsincupcakes  
Blåbärspaj  
Hallon- och lakriktsfudge  
Saffranscheesecake med lingon  
Vaniljpannacotta med hallonsylt  
Änglakaka med saffran och vaniljtopping  
Åkerbärsmarmelad

Fransk nougat med tranbär  
Lakritsfudge  
Polka- och chokladkarameller  
Hemmagjord ostkaka  
Saffranspannkaka  
Äppelkaka  
Kalvdans  
Grädde  
Vaniljsås  
Rårörda bär  
Åkerbärssås  
Frukt  
Saffransmaräng med grädde  
Chokladmousse  
Vit chokladmousse  
Citroncurdpaj  
Hjortronpaj  
Morotskaka  
Mjuk pepparkaka  
Brownie rocky road  
Saffranscupcakes  
Saffranscheesecake med lingon  
Vit kladdkaka med ischokladganache  
Julstubbe  
Macarons  
Tre olika moussetårtor (Jordgubb, skogsbär, björnbär)  
Julknäck  
Chokladknäck  
Brända mandlar  
Hjortronmarmelad  
Blåbärsmarmelad  
Ischoklad  
Mintkyssar  
Kanelmandel  
Kokosmandel  
Kaffebönor i choklad  
Fikon i choklad  
Mintcrisp  
Glöggkarameller  
Hjortronkarameller  
Mormorskarameller  
Kokosdrömmar

Kokostoppar  
Nöttoppar  
Chokladbollar  
Vaniljbollar  
Puffat risbräck  
Nötbräck  
Cornflakesbräck  
Apelsinkrokantbräck  
Kanderade popcorn med kanel  
Vit choklad med lingon och mandel  
Wiernougat  
Tryfflar

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

**Messmörsglass - nyhet**

**Popcornglass - nyhet**

**Skogsbärssorbet - nyhet**

Pistageglass

Hallonglass

Vaniljglass

Åkerbärsglass

Hjortronglass

Havtornssorbet

Kråkbärssorbet

Strössel

Varma bär

Varma hjortron

[Veganjulbord](#) (menyn kan variera från dag till dag beroende på råvarutillgång)

Inlagd shiitake med kanel och ingefära

Senapsinlagd shiitake

Inlagd zucchini med tångkaviar

Griljerad rotselleri



Rödbetsallad  
Rostade betor med valnötter  
Rödkålssallad med tranbär och björksavsvinägrett  
Trattkantarellsås  
Grönsallad  
Tomatsallad  
Gräslök  
Ifraiche  
Potatis  
Örtmarinerad tofu  
Vegosalami  
Prinskorv  
Johnssons frestelse  
Vegobullar  
Vegoribs med rökig glaze  
Senap  
Rödkålschutney  
Veganbrownie  
Marängtårta med hasselnöt  
Tryfflar  
Dadlar i choklad  
Ostbricka med tillbehör  
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. 2018 hade tivolit ca 1500 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