



2024-11-25 07:00 CET

Vildsvinskabanoss och popcornklass - årets nyheter på Tyrols julbord

Den 28 november går starten för Tyrols julbord, där vi dukar upp läckra delikatesser från de norrländska vidderna. Enligt traditionen återfinns alltid klassiska rätter som björnköttbullar, souvasbakad lax och åkerbärsglass, men varje år tar våra kockar även fram nya spännande maträtter. Bland nyheterna i år hittar man bland annat cognac-, päron- och svartpepparsill, fiskpaté på regnbåge och rökt röding, vildsvinskabanoss, Söderslättsanka och popcornklass.

För 41 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 **havtorn-, fänkåls- och lakritssill, cognac-, päron- och svartpepparsill, fänkål-, kummin- och citrongravad lax, fiskpaté på regnbåge och rökt röding, vildsvinskabanoss med kummin, torkad karré, långbakad svensk gris med Tyrols julglaze, kryddstekt Söderslättsanka, lemoncurdtartlett med lakritsmaräng och popcornlass.**

Utöver det vanliga julbordet serveras även en uppskattad vegetarisk meny med bland annat skagentofu, inlagd shiitake med kanel och ingefära, Johnssons frestelse, vegosalami och morotskaka. Bland nyheterna på det vegetariska julbordet hittar man **picklade linser och ärtor med stjärnanis och nejlika, pastej på höstärta med rostade valnötter och hallonbrownies.**

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. Tyrols julbord har premiär den 28 november och serveras fram till självaste julafton.



DE SJU TURERNA PÅ TYROLS JULBORD

(med reservation för ändringar)

Första turen: SOS (Smör, ost, sill)

Nyhet - rödbets sill med kapris

Nyhet - havtorn-, fänkåls- och lakrits sill

Nyhet - cognac-, päron- och svartpepparsill

Husets inlagda sill med lingon

Senapsill

Renstek samt pepparrotssill med kantareller

Norrländsk skogssill

Krämig Västerbottensill

Kräftsill med sikrom

Tranbär, hjortron och cognacsill

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

Nyhet - fänkål-, kummin- och citrongravad lax

Nyhet - fiskpaté på regnbåge och rökt röding

Nyhet - grönkålssallad med apelsin, fikon, lagrad ost och valnötter

Nyhet - inkokt lax med örtcrème och forellrom

Laxsallad med betor och senapsdressing

Laxterriner med saffran och cognac

Skaldjursterrier 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
Tomatsallad

Tredje turen: Kallskuret med tillbehör

Nyhet - vildsvinskabanoss med kummin

Nyhet - torkad karré från Strömsund

Nyhet - julpastej med äpple och calvados

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
Björnkorb
Kalix hjortkorb
Kallrökt renkorb
Bäverkorb
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 gulbetssallad med västerbottenost
Pickles
Rödbetssallad
Nobissallad med surdegskrutonger
Whiskygravad älgbiff
Apelsin-, och cognacsgravat reninnanlår
Örtgravad hjortytter
Tjäderpaté
Vildsvinspaté med murklor och pistagemandel
Viltpaté med trattkantareller
Kryddrulle
Morotsmarmelad med ingefära
Lingoncumberlandssås
Rödbetor
Syltade kantareller
Cornichons
Saltgurka
Inlagd gurka

Fjärde turen: Varmrätter

Nyhet - ugnsbakad regnbåge med bränd grädde, dill och citron
Nyhet - älgköttbullar med västerbottenost och trattkantareller
Nyhet - långbakad svensk gris med Tyrols julglaze
Nyhet - ostpaj med syrlig grönkålssallad
Nyhet - kryddstekt Söderslättsanka
Nyhet - syltad pumpa med smak av ingefära
Grillad ren
Souvas
Honung och ingefärsglacerad vildsvinssida
Hjortjulkorv med trattkantareller
Björnköttbullar
Guldvasarens renskavsgryta
Viltprinskorv
Kalkon i apelsinsås
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
Rönnbärsgelé med cognac
Kråkbärsgelé
Aprikos och äppelchutney
Äppelmos
Rårörda lingon

Beställs från köket:

Lutfisk med béchamelsås, ärtor, senap och kryddpeppar
Risgrynsgröt med kanel, socker, mjölk
Dopp i grytan

Femte turen: Ostbricka

Nyhet - Camembert (Brisa)

Nyhet - Koppången blå (Hansjö mejeri)

Nyhet - Påverås brun (Kittost från Påverås Gårdsmejeri)

Nyhet - Rödbrokig (Hårdost från Falköpings Mejeri)

Nyhet - Jordgubbsmarmelad med vanilj

Nyhet - Granbarrssylt

Nyhet - Tunnbrödschips

Nyhet - Vit Caprin (Skärvången)

Wrångebäcksost

Plommonmarmelad med ingefära

Flertalet varierade ostar från svenska mejerier

Rågkex

Saltiner

Salinas

Rån

Finncrisp

Kardemummaskorpor

Pepparkakor

Sjätte turen: Choklad, godis, desserter

Nyhet - Päron med lingon och vanilj

Nyhet - Äpplen med saffran
Nyhet - Lemoncurdtartlett med lakritsmaräng
Nyhet - Budapestbakelse med mandarin
Nyhet - Chokladdragerad lakrits med hallon
Nyhet - Marmelad med äpple och kanel
Nyhet - Krusbärskarameller
Nyhet - Apelsinrån
Nyhet - Blåbärsmandel

Ostkaka

Saffranspannkaka

Äppelpaj

Kalvdans

Grädde

Vaniljsås

Fruktsallad

Vit chokladmousse

Morotskaka

Hallon och blåbärspaj

Mjuk pepparkaka

Brownie

Saffransminimuffins

Saffranscheesecake

Vit kladdkaka

Chokladpannacotta med apelsin

Änglakaka med saffran och vaniljtopping

Vaniljpannacotta med hallon

Mazarintårta med blåbär

Chokladmoussetårta

Jordgubbsmoussetårta

Saffransblondie med lingon

Äppelkaka med kanel

Chokladmuffins

Lingoncurdtartlett med maräng

Chokladfyllda polkagrisar

Julknäck med mandel

Fudge hallon och lakrits

Fudge toffe

Fudge choklad

Gräddkola

Lakritskola

Ischoklad

Chokladbollar

Tryfflar
Kokosdrömmar
Puffatrisbräck
Cornflakes bräck
Winernougat
Nötbräck med havssalt

Sjunde turen: Glass och sorbet

Nyhet - Popcornglass

Vaniljglass
Åkerbärsglass
Hjortronglass
Havtornssorbet
Chokladglass
Pistageglass
Strössel
Toppings
Varma hjortron
Åkerbärssås

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

Nyhet - Picklade linser och ärtor med stjärnanis och nejlika

Nyhet - Pastej på höstärta med rostade valnötter

Nyhet - Äppelkaka

Nyhet - Hallonbrownie

Nyhet - Apelsintryffel

Tunnbröd

Margarin

Påmackan

Inlagd shiitake med kanel och ingefära

Senapsinlagd svamp

Inlagd zucchini med tångkaviar

Sticky tofu

Skagentofu

Varmrökt tofuröra

Griljerad rotselleri

Rödbetssallad

Rödkålssallad med tranbär, russin och rostade valnötter

Trattkantarellsås

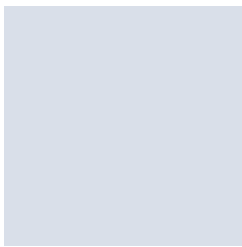
Rostad brysselkål med mandlar

Grönsallad

Tomatsallad
Gräslök
Ifraiche
Potatis
Örtmarinerad tofu
Vegosalami
Prinskorv
Johnssons frestelse
Vegobullar
Rotfruktslåda
Svamppaj
Rökta rotfrukter med rostade nötter
Senap
Morotskaka
Chokladmousse
Havtornscurd med krossade kakor

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

010-708 91 04