

Känner du till julbordets klassiska turordning? En gång i tiden var det den legendariska krögaren Tore Wretman som fastställde dem för att man skulle kunna njuta av smörgåsbordets fröjder på bästa sätt. I vårt arbete för det perfekta julbordet har vi vidareutvecklat detta, och landat i åtta vändor. Ett julbord kan ätas hursomhelst; man kan börja framifrån, bakifrån eller helt enkelt i mitten. Men här nedan har ni vår speciella guide för er som vill avnjuta julbordet i sann Bockholmengruppen anda.

FÖRSTA TUREN, NU BÖRJAR JULBORDET

Tunnbakat knäckebröd,
Julvört, Vispat smör,
Färskost, Inlagd sill,
Citronsill, Matjessill, Guldmattjes,
Lingon och Fireballsill, Svartvinbärsill,
Senapsill med dill,
Currysill med chili & äpple,
Krämig kumminsill,
Pepparrotsströmming,
Kräftströmming, Brunnens sillsallad,
Gubbröra, Cheddarost,
Kryddost, Gräddfyl, Hackad silverlök
Skuren gräslök, Kokt potatis

ANDRA TUREN, VI FORTSÄTTER MED SALTA SMAKER FRÅN HAVET

Gravad lax med dill, Fänkålsgravad lax,
Svartvinbärsgravad lax,
Inkokt lax med rödlök,
Varmrökt nobel regnbåge,
Varmrökt pepparlax,
Neptunlax (gravad & varmrökt),
Varmrökta laxfenor,
Kallrökt lax, Varmrökt böckling,
Rökta räkor, Laxpaté,
Ägghalvor med västkuströra,
Ägghalvor med stenbitsrom och
majonnäs, Hovmästarsås med dill,
Dillmajonnäs

TREDJE TALLRIKEN, VI VÄLKOMNAR SKINKAN...

Julskinka, Kalixkorv,
Älgkorv, Timmermanskorv,
Renkorv, Alspånsrökt fläskbog,
Salami med Karl-Johansvamp,
Kalkonpastrami, Rökt Hjortrostbiff,
Oxtunga, Vilthjärta,
Varmrökt gåsbröst, Lammfiol,
3 sorters Julsenap, Äppelmos

FJÄRDE TALLRIKEN, VAD SKA MAN VÄLJA ? ELLER KANSKE TA LITE AV VARJE...

Guldpastej, Lantpaté,
Hjortpaté, Viltpaté, Grisfot,
Kalvsylta, Presssylta, Kryddrulle,
Tupplevermousse med portvin,
Pickles, Cornichons,
Cumberlandsås, Kaprismajonnäs,
Rödbetsallad,
Rostad tomat med nejlika,
Grönkålsallad med dadlar,
Krispigt bacon och apelsindressing,
Krispig grönsallad

- STRÄCK LITE PÅ BENEN OCH STJÄL EN PUSS
UNDER MISTELN...



ÅTTONDE OCH SISTA SVÄNGEN FÖR DEN HÄR GÅNGEN

FEMTE TALLRIKEN, NU ÄR DET DAGS FÖR DET SMÅVARMA

Benfritt revbenspjäll,
Köttbullar, Prinskorv, Lammkorv,
Oxbringa med pepparotssås,
Gjutjärns gryta med surkål och julkorv,
Janssons frestelse,
Ångkokt lutfisk (med vitsås, gröna ärtor,
bacon och kryddpeppar)
Dopp i grytan, Brunkål,
Sötsyrlig rödkål, Krämig grönkål

STÄTTE VÄNDAN BLIR EN ASSIETT

Comté, Juledamer, Brie,
Fourme d'ambert, Marmelad,
Salta kex, Blandade nötter

SJUNDE TALLRIKEN OCH NU BLIR DET SÖTT, SÖTT OCH LITE KRISPIGT

Äppel- & saffranskaka
Chokladmousse med hallon
Cheesecake med punschrussin,
Chokladkaka med apelsinfrosting,
Fruktsallad med glöggkryddor,
Mjuk pepparkaka med morot,
Mördegstartlett med svartvinbär
och vanilj, Kärleksris,
Hallonsylt, Vispad gräddde,
Maräng

Chokladtryfflar, Geléhallon,
Julknäck, Ischoklad,
Marsipanpraliner, Mintkyssar,
Polkakuddar, Julskum,
Päron och kardemummamarmelad,
Kokosmandlar med vit choklad,
Fruktkarameller, Fruktkola,
Hallonbräck, Apelsinbräck,
Passionsfruktsbräck, Bränd mandel,
Marsipansnöbollar, Pepparkakor,
Kokosbollar, Kökets småkakor



JULBORD 2018

