

BRUNTEGÅRDEN

HOTELL & RESTAURANG

Tradition & nytänk

Bruntegården lägger ner stor passion och kunnande och lagar allt från grunden för att det ska smaka som det gjorde förr. Maten kommer i 5 serveringar till bordet, så att du och ditt sällskap kan sitta och njuta i lugn och ro.

Självklart kan du be om mer av det som önskas. Vi börjar servera julbordet fredagen den 25:e november och gör det sedan varje onsdag-lördag fram tills den 17:e December.

Pris: 695kr

1:a servering

Inlagdsill

Senapssill

Ört & vitlökssill

Nypon & pomeranssill

Havtorn & enbärssill

Gubbröra, ansjovis, bakad äggula, potatis, dill

Gravad strömming, tomat, dill, ättika, miso & citron

Matjessill från Norröna med äggula, brynt smör, grönt äpple, syrad grädde

Tillbehör: Gräddfil, kryddost, rödlök, gräslök, smör, bröd & kokt potatis

2:a servering

Gravad lax, Gruvsenap från LissEllas, kålrabbi & dill

Rökt lax, pepparotsmajonnäs, syltad lök & krasse

Sotad röding, forellrom, syltad rödlök & brunostemulsion

Gravad torsk, tomat, citron & dill

Krustad, mandelpotatis, brynt smör, sikrom & krasse

Krustad, Kalix löjrom och syrad grädde & gräslök

Laxpatê med kryddost emulsion

Kräftmousseline

3:e servering

Julskinka

Pressylta

Terrin på kalv och gris med pistagenötter

Slarvsylta

Rullsylta

Rökt älgkorv

Kycklinglever pastej

Tillbehör: Pickels, Inlagd gurka, rödbetsallad, senapsmajonnäs, inlagda trattkantareller, senap, rökt majonnäs, svartvinbärs marmelad

4:e servering

Prinskorv

Köttbullar

Janssons frestelse

Bakad gris, syrade rotfrukter & senapsfrö

Julkorv

Tillbehör:

Rödbetsallad, senap, rödkål, brysselkål, grönkål, kokt potatis

5:e servering

Blodapelsinsorbet med färskost & puffatris

Petit choux med kanelkräm

Tartlette med hjortron & grädde

Friterad bröduppuding, vanilj & kola

Äppelmarmelad

Salt kola och mjölkchoklad tryffel

Tryffel med vit choklad & apelsin

Tryffel med smak av punch

Hallon & choklad tryffel

