

JULBORD 645

GLÖGG SOURS 149



DRYCKESPAKET 295

Öl, 4cl snaps, glas vin.

ÖL & SNAPS 195

SILJANSNÄS HOTELL

JULBORDSMENY



OM VÅRT JULBORD



Vi serverar julbord från 28 november till 24 december.
Torsdag till lördag, och julafton.

Barn 12-17 år 295:-

Barn 4-11 år 25:- per år

Glögg och kaffe ingår.

För dig som äter veganskt, vegetariskt eller har omfattande allergier, vänligen informera oss i förväg så kan vi förbereda en jultallrik med specialanpassade rätter till dig.

SILLBORD



Senapssill
Lingon- och stjärnanissill
Havtorn- och kanelsill
Löksill
Romsill med örter
Gräddfil
Rödlök

OST OCH BRÖD



Färskost
Juledamer
Blåmögel
Brie
Kex
Fröknäcke
Hembakt kavring
Baguette
Vörtbröd
Vispat champagnesmör

KALLSKURET



Blåbärsinlagd tjälknöl
Älgkorv
Viltpaté
Kalvsylta med cumberlandsås och cornichons
Julskinka
Äppelmos
Rödbetssallad
Skånsk senap
Västervikssenap
Whiskeysenap
Krustader med svampstuvning
Apelsin- och kålsallad



Siljansnashotell



Siljansnashotell

JULBORD 645

GLÖGG SOURS 149



DRYCKESPAKET 295

Öl, 4cl snaps, glas vin.

ÖL & SNAPS 195

SILJANSNÄS HOTELL

JULBORDSMENY



HAVETS DELIKATESSER



Najadlaxtartar med kumminmajonnäs &
syrligt äpple
Öjebykrustader
Gubbröra
Skaldjurspaté
Enbärsgravad rödingfilé med smulig
gräddfil & picklad rödlök
Rödbetsgravad lax
Ägghalvor med räkor & majonnäs

DESSERTBORD



Ris á la malta med mandarinklyftor &
halloncoulis
Polkamousse med rårörda hallon &
havreflarn
Saltad brownie med toscatäcke
Fudge i olika smaker
Mjuk pepparkaka med lingongrädde
Pepparkakstiramisu
Knäck
Julgodis

SMÅVARMT



Prinskorv
Köttbullar med brynt kanelsmör
Janssons
Kokt potatis
Potatisgratäng
Sauterad brunkål med olika sorters korv
Stuvad grönkål med enbärspicklade kantareller
Glöggkokta revben
Pulledpork med smak av apelsin, ingefära och
kanel i tortilla med saffransaioli & picklad gurka



Siljansnashotell



Siljansnashotell