

JULBORD 645

GLÖGG SOURS 145



DRYCKESPAKET 295

Öl, 4cl snaps, glas vin.

ÖL & SNAPS 195

SILJANSNÄS HOTELL

JULBORDSMENY



OM VÅRT JULBORD



Vi serverar julbord från 27 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
Krämig lingon- och stjärnanissill
Havtorn- och kanelsill
Löksill
Romsill med kräftstjärter & örter
Gräddfil
Rödlök
Gräslök

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
Leverpastej
Krustader med svampstuvning



Siljansnashotell



Siljansnashotell

JULBORD 645

GLÖGG SOURS 145



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 med apelsin- och
kålsallad
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
Nougat
Knäck
Julgodis

SMÅVARMT



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



Siljansnashotell



Siljansnashotell