

Ett julbord utöver det vanliga

Välkommen till en julupplevelse där tradition möter kreativitet och småländska smaker får ta plats.

På Kosta Boda Art Hotel dukar vi upp ett generöst julbord med noga utvalda delikatesser – från klassiska och innovativa sillar, gravad och rökt lax samt handskalade räkor, till julens finaste charkuterier och vårt smakrika urval av vilt.

Här möter klassiker som julskinka, köttbullar, Janssons frestelse och lutfisk småländska specialiteter som kroppkakor och Kostas egen viltkorv. Till det serveras hembakat vörtbröd, utvalda ostar och handplockade tillbehör.

Avsluta julkvällen i vårt avskilda dessert- och godisrum, där ett dignande bord väntar med småländsk ostkaka, saffransdelikatesser, choklad, knäck och julens finaste sötsaker.

En exklusiv final på en julupplevelse utöver det vanliga.

En julkväll fylld av smak, hantverk och stämning
– i den unika miljön på Kosta Boda Art Hotel.

Varmt välkommen att njuta av julen på vårt sätt.



Julbord på Kosta Boda Art Hotel

– en smakrik julupplevelse i Småland

Sillar och strömming

Klassiska sillar

Inlagd sill
Senapssill
Löksill
Glasmästarsill
Matjessill

Kosta Signatursillar

Lingonsill
Hjortronsill
Dragonsill
Gin- & gurksill
Citron- & timjansill
Ingefära, chili & lime
Saffran, apelsin & vanilj
Äppel- & chilisill

Strömming

Stekt inlagd strömming
Strömmingslåda med brynt lök

Fisk & Skaldjur

Gravad lax med hovmästarsås
Kallrökt lax med pepparrotskräm
Varmrökt lax med örtmajonnäs
Inkokt lax med romsås
Skagenröra på handskalade räkor
Kräftskagen med dill och citron
Färska räkor med aioli och citron
Matjessilltårta
Fiskterriner med dillmajonnäs
Ägghalvor med räkor och majonnäs
Ägghalvor med sikrom och crème fraîche
Gubbröra på kavring

Charkuterier och pâtéer

Senapsgriljerad julskinka Rostbiff Kalvsylta Julkorv Älgkorv Kostas egen viltkorv Rökt hjort Gravat hjortinnanlår Rökt vildsvin Fårfiol	Lantpaté Rådjurspaté Murkelpaté Grönpepparpaté Skogschampinjonterrin
---	--

Julklassiker

Lutfisk med vitsås, gröna ärtor och bacon
(beställes från köket)

Varma rätter

Småländska köttbullar
Prinskorv
Glaserade revbensspjäll
Janssons frestelse
Småländska kroppkakor med skirat smör
Kokt potatis
Rödkål
Gräddkokt brunkål
Grönkålspaj med Västerbottensost
Smörstekt brysselkål med bacon

Tillbehör, senap och såser

Rödbetssallad Mimosasallad Legymsallad Pressgurka Picklad silverlök Picklade rotfrukter Inlagda rödbetor Gräddfil och gräslök	Klassisk julsenap Grovkornig senap Slottsenap Whisky- & honungssenap Ört- & dijonsenap Stark senap Hovmästarsås Remouladsås Pepparrotskräm Husets aioli Dillmajonnäs Citronvinäggrett
--	--

Bröd och smör

Hembakat vörtbröd Julknäcke Kavring
Brynt julsmör Vispat smör med havssalt

Ostbord

Julost
Gräddost
Kryddost
Edamer
Brie de Meaux
Stilton
Blu Alp
Whiskey Cheddar
Drunken Dog
Päronkonjaksost
Ostfondue (Pot Käse)

Dessertbord

Ris à la Malta med
saftsås
Småländsk ostkaka med
hjortronsylt & vispad
grädde
Saffranspannacotta
Saffranskaka med apelsin
Chokladtryfflar
Ischoklad
Knäck
Fudge
Brända mandlar
Pepparkakor
Polkagrisar
Marsipanfigurer
Fransk nougat
Kolabitar
Chokladkonfekt

Tillbehör
Hjortronmarmelad
Fikonmarmelad
Kanderade valnötter
Vindruvor
Kex och knäckebröd