

Bobergs matsal

Stora julmenyn

695 kr exkl moms

Förrätten består av våra favoriter från julbordet serverat som bordsbuffé.
Hummer bunden i rökt crème fraiche på danskt rågbröd toppad med löjrom från Kalix

Gravad lax med emulsion på tre sorters svensk senap & dill

Matjessill med gräslök, hackat ägg & brynt smörkräm

Lantpaté med portvinsgelé, ingefärsinlagda rödbetor & pistage

Terrin på majsckling med krispig grönkål, cognacsmarinerade aprikoser & syltade löklameller

Vällagrad Svecia & hemgjort knäckebröd

Gräddsotad Västerhavstorsk "Lutfisk"

Glaserad savoykål med stekt vinteräpple, bakad lök, syrlig anksky med ingefära samt krossad mandelpotatis smaksatt med brynt smör & syrad grädde

Kryddstekt ankbröst

Variation på kål med äppelciderbakad lök, smörstekta vinteräpplen & sprucken anksky serveras med potatispuré

Bavaroise med punsch & Tahiti vanilj

Rommarinerade citrusfrukter, torkad mynta, rostad vit choklad & maränger smaksatta med Ceylonkanel från Sri Lanka

Ost tillval - 95 kr exkl moms

Bobergs vispade tryffelbrie

Späda örter & skott, kanderade valnötter samt krispig selleri

Dryckespaket - 425 kr exkl moms

Glögg, öl passande förrätterna och Bobergs snaps, vitt och rött vin till varmrätterna, dessertvin & Matsalens pressokaffe

Lilla julmenyn

535 kr exkl moms

Citrongravad laxrygg

Löjrom från Kalix med syrad röd steklök, rostad kavring, dill samt bakad äggkräm smaksatt med lagrad Svecia

Krispig fläksida bakad över natten

Bakad spetskål, stekt vinteräpple, rostade lökar, syrlig sås samt krossad potatis smaksatt med brynt smör & syrad grädde

Chokladbavaroise

Karamelliserad mandelkaka, spritade körsbär, vaniljglass & butter scotch

Ost tillval - 95 kr exkl moms

Bobergs vispade tryffelbrie

Späda örter & skott, kanderade valnötter samt krispig selleri

Dryckespaket - 325 kr exkl moms

Glögg, öl passande förrätten och Bobergs snaps, rött vin till varmrätt, dessertvin & Matsalens pressokaffe