

ÅSTOLS RÖKERI

JULMIDDAG PÅ ÅSTOLS RÖKERI

Kvällen börjar med mysigt glöggmingel & tre julbordsinspirerade snittar

FÖRRÄTT

SILLBUFFÉ I ISERIET

Iseriet dukar vi upp en härlig förrättsbuffé med tio olika sillar. Sillarna är ett urval av våra egna favoritinläggningar och lokalt producerade sillar. På buffén finner ni även nykokt potatis, Janssons frestelse, rödbetsgravad lax, våra egna rökta räkor, gräddfil, rödlök & gräslök, julost, nybakt surdegsbröd och julknäcke.

HUVUDRÄTT

Långbakad och glögg-glaserad fläksida med krispig svål, serveras med palsternackspuré, och smörfräst brysselkål.

Alternativt

Åstols Rökeris varmrökta lax smaksatt med honung och peppar, serveras med smakrik cous-coussallad, svartkål, granatäpple och saffransaioli

DESSERT

Tre små sötsaker

hemmagjord Mozartkula – saffransdränkt sockerkaka – vår hemmagjorda ris alá Malta

Middagen avslutas med ett besök vid vårt härligt framdukade kaffe och godisbord

Pris 595kr/person

Barn upp till 12 år kan beställa menyn för halva priset eller beställa från barnmenyn

Julmiddagarna kan förbokas fredagar-söndag mellan 25 november och 18 december

Märk din bordsbokning med ”**JULMIDDAG**”