

Pressmeddelande 2020-09-22

ÄLGKÅLPUDDING OCH SANSHOPEPPARGRAVAD LAX PÅ TYROLS JULBORD

En bild som visar mat, bord, tallrik, sitter

Automatiskt genererad beskrivning**Mellan den 26 november och 24 december dukar Tyrols julbord upp läckra delikatesser från de norrländska vidderna för 37:e året på raken. Enligt traditionen återfinns klassiska rätter som björnköttbullar, souvasbakad lax och åkerbärsglass, men varje år tar våra kockar fram nya spännande maträtter och smakupplevelser. I år bjuds det bland annat på fänkåls- och Sanshopeppargravad lax, kålpudding på älg och gurk- och äppelsorbet med gin.**För 37 år sedan bjöd Gröna Lunds kockar sametinget på middag och idén om ett julbord på Tyrol med norrländska smaker föddes. Idag har våra kockar ett nära samarbete med norrländska leverantörer för att hitta de finaste råvarorna av kött, fisk, fågel och bär från de lappländska vidderna. Råvarorna förädlas och blir till ett av Sveriges bästa och största julbord med sju traditionsenliga tagningar och över 200 smakupplevelser. Här återfinns alltid de klassiska björnköttbullarna, älgsteken, den kåtarökta fjällrödingen, den souvasbakade laxen och åkerbärsglassen. Men varje år görs också plats för nya maträtter där vi i år bland annat kan presentera fänkåls- och Sanshopeppargravad lax, rullsylta, kålpudding på älg, svartkålschutney, saltkaramellglass och gurk- och äppelsorbet med gin.

Utöver det vanliga julbordet serverar vi även en uppskattad vegetarisk meny med bland annat inlagd shiitake med kanel och lingon, Johnssons frestelse, vegoribs med rökig glaze och veganbrownie. Tyrols julbord har premiär den 26 november och serveras fram till middag på självaste julafton. Årets julbord är självklart anpassat efter rådande smittskyddsregler.

För mer information kontakta Annika Troselius, Informationschef på telefon 0708-580050 eller e-mail [annika.troselius@gronalund.com](mailto:annika.troselius@gronalund.com). För pressbilder besök Gröna Lunds bildbank [www.bilder.gronalund.com](http://www.bilder.gronalund.com)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Gröna Lund är Sveriges äldsta tivoli och ingår i temaparkskoncernen Parks and Resorts, Nordens ledande aktör inom upplevelseindustrin, tillsammans med Kolmården, Furuvik och Skara Sommarland. Tivolit har 30 attraktioner och sex restauranger samt ett varierat utbud av lotterier, 5-kampsspel och mat- och snackskiosker. Gröna Lund bjuder även på en mängd underhållning i form av konserter, dans, barnunderhållning mm. 2019 hade tivolit ca 1500 anställda under säsongen och över 1,5 miljoner besökare, vilket gör tivolit till en av landets ledande besöksattraktioner.

DE SJU TURERNA PÅ TYROLS JULBORD   
*(med reservation för ändringar)*  
  
**Första turen: SOS (Smör, ost, sill)**

Matjessill

Husets inlagda sill med lingon

Senapsill

Gubbens nubbesill med smak av anis, fänkål och aquavit

Rensteks- och pepparrotssill

Havtornssill

Krämig västerbottensill

Kräftsill med sikrom

Tranbärs-, hjortron- och cognacsill

Inlagd stekt strömming

Kräftströmming

Sillsallad

Skagenägg

Rensteksägg

Sikromsägg

Knäckebröd

Kavring

Vörtbröd

Hårt tunnbröd

Rieskabröd

Västerbottensost

Smör

Gräslök

Gräddfil

Rödlök

Kokt potatis  
  
**Andra turen: Lax med tillbehör**

**Fänkåls- och Sanshopeppargravad lax – Nyhet  
Västerbottenpestoöverbakad lax – Nyhet  
Laxsallad med betor och senapsdressing - Nyhet**

Laxterrin med saffran och cognac

Skaldjursterrin med vanilj

Terrin på rökt röding och sik

Marinerade räkor och kräftstjärtar

Saffransinkokt lax

Hjortronbakad lax

Souvasbakad lax

Souvasgravad lax

Krydd- och dillgravad hälleflundra

Pernod- och rosépeppargravad lax

Dill- och iskällargravad lax

Varmrökt laxfilé

Böckling med senapsvinägrett och kaprisbär

Skagenröra

Dillmajonnäs med saffran

Senapssås

Hjortroncrème

Gompasås

Tomatsallad

**Tredje turen: Kallskuret med tillbehör  
Rullsylta – Nyhet  
Potatis- och gulbetssallad med västerbottenost – Nyhet  
Whiskeysenap - Nyhet**

Vildsvinskorv   
Viltpaté med trattkantareller

Örtgravad hjortytterfilé

Tjäderpaté med trattkantareller

Kallrökt renkorv

Renpastrami

Julskinka

Kåtarökt björnskinka

Svartrökt skinka

Vildmarksrökt renstek

Rökt renhjärta

Rökt lammstek

Pepparotscrème fraiche

Björnkorv

Älgsalami

Slaktarring

Sidfläsk med kummin

Tjälknöl

Rökt bäverstek

Älgrostbiff

Whiskygravad älgbiff

Apelsin- och cognacsgravat reninnanlår

Rippaté

Julpastej

Vildsvinspaté med murklor och pistagemandel

Rödlöksmarmelad med rosmarin

Havtornsgelé

Hjortronchutney

Lingon- och fikonmarmelad

Lingoncumberlandsås

Rödbetor

Syltade kantareller

Cornichons

Saltgurka

Inlagd gurka

Plommonchutney

Hjortonchutney

Babyspenat, ädelost, mandlar och pumpa

Pickles

Rödbetssallad

Nobissallad med surdegskrutonger

Skogens heta senap

Grov julsenap

Dijonsenap

Mor Gretas senap

Skogshuggarens senap

**Fjärde turen: Varmrätter**

**Ädelost- och rödbetspaj – Nyhet  
Kålpudding på älg – Nyhet  
Svartkålschutney - Nyhet**

Rostade rotfrukter med dilldressing

Ugnsbakad regnbågsfilé med västerbottenost

Hjortjulkorv med trattkantareller

Grillad ren

Souvas

Björnköttbullar

Guldvaskarpanna  
Viltprinskorv  
Kalkon i apelsinsås  
Älgjärpar med trattkantarellsås  
Renblodpudding  
Guldgrävarens hjortstek

Potatispuré

Smörstekt abborre  
Kåtarökt röding

Hemgjorda köttbullar

Smörstekt svamp

Rökta revbensspjäll

Prinskorv

Janssons frestelse

Bondomelett

Kantarellsås

Kanel- och rödvinssky

Syrlig rödkål

Lingongelé

Kråkbärsgelé

Rönnbärsgelé med cognac

Morotsmarmelad med ingefära

Aprikos- och äppelchutney

Äppelmos

Rårörda lingon

Beställs från köket:

Lutfisk med bechamel, ärtor, senap och kryddpeppar

Risgrynsgröt med kanel, socker, mjölk

Dopp i grytan

**Femte turen: Ostbricka  
Äppelmarmelad med ingefära - Nyhet**

**Rödlöksmarmelad med kanel och nejlika – Nyhet**  
Flertalet varierade ostar från svenska mejerier

Brie (Brittas syster)

Hillsand blå (blåmögelost)

Cheddar

Västerbottenost

Digestivekex

Saltiner

Salinas

Finncrisp

Pepparkakor

**Sjätte turen: Choklad, godis, desserter**

Hemmagjord ostkaka

Saffranspannkaka

Äppelkaka

Kalvdans

Grädde

Vaniljsås

Rårörda bär

Varma hallon

Frukt

Chokladmousse

Vit chokladmousse

Morotskaka

Mjuk pepparkaka

Saffranscheesecake med lingon

Julstubbe

Tre olika moussetårtor   
Julknäck

Chokladknäck

Brända mandlar

Ischoklad

Nöttoppar

Chokladbollar  
Tryfflar

**Sjunde turen: Glass och sorbet**

**Saltkaramellglass - Nyhet**

**Gurk- och äppelsorbet med gin - Nyhet**

Vaniljglass

Åkerbärsglass

Hjortronglass

Havtornssorbet

Strössel

Varma bär

Varma hjortron

**Vegetariskt julbord (**menyn kan variera från dag till dag beroende på råvarutillgång)

Inlagd shiitake med lingon och kanel

Senapsinlagd shiitake

Griljerad rotselleri

Rödbetssallad

Rostade betor med valnötter

Trattkantarellsås

Grönsallad

Tomatsallad

Gräslök

Ifraiche

Potatis

Örtmarinerad tofu

Vegosalami

Prinskorv

Johnssons frestelse

Kållåda

Vegobullar

Vegoribs med rökig glaze

Senap

Rödkålschutney

Veganbrownie

Tryfflar

Dadlar i choklad

Tunnbröd

Margarin