

Pressmeddelande 2015-11-11

LAPPLÄNDSK BLODPUDDING OCH AKVAVITLAX PÅ TYROLS VILDA JULBORD

**Den 20 november dukar Tyrol upp vilda läckerheter på sitt anrika julbord för 32:a året i rad. Bland årets nyheter på det 35 meter långa julbordet hittar man bland annat lappländsk blodpudding, norrlands akvavitgravad lax, gin- och enbärssill, saffransdoftande fisk- och skaldjurssoppa och krusbärssorbet.**

Den 20 november till 20 december serveras vilda läckerheter blandat med klassisk julmat på Tyrols Vilda Julbord – en tradition som inte har förändrats sedan starten 1983. Kött, fisk, fågel och bär förädlas av Tyrols egna kockar och majoriteten av rätterna som serveras på julbordet är gjorda från egna recept. Tyrol har ett nära samarbete med trogna leverantörer från de lappländska vidderna för att hitta de finaste råvarorna till sina drygt 200 smakupplevelser. De klassiska björnköttbullarna, älgsteken, den kåtarökta fjällrödingen, den souvasbakade laxen och åkerbärsglassen återfinns traditionsenligt på julbordet och får i år sällskap av nya smakupplevelser.

**Blodpudding på ren och lax gravad i akvavit finns bland de nya rätterna**

I år hittar man många nya intressanta smakupplevelser bland de sju olika turerna på Tyrols Vilda Julbord. Ett nytt tillägg till sillbordet är gin- och enbärssillen och laxbordet får även den en nyhet i år med norrlands akvavitgravad lax. Även salladsbordet får ett nytt tillskott i grönkålssalladen med rostade hasselnötter. Bland nyheterna på varmrättsbordet hittar vi den lappländska blodpuddingen, en av kockarnas favoriter i år, som är en blodpudding gjord på renblod. En soppa har även tagit plats bland varmrätterna för första gången på många år, den saffransdoftande fisk- och skaldjurssoppan. På dessertbordet hittar vi nya tryffelsorter, en hasselnötscheesecake och en helt ny och fantastiskt god krusbärssorbet. Sedan 2011 erbjuder man även en veganmeny med förrätter, varmrätter och efterrätter. Läs mer om all mat och de sju turerna i matlistan nedan.

Tyrols Vilda Julbord har premiär den 20 november och serveras fram till den 20 december. För bordsbokning och mer info besök [www.tyrolsvildajulbord.se](http://www.tyrolsvildajulbord.se)

För mer informationkontakta Annika Troselius, Informationsansvarig 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, Aquaria, 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. 2015 hade tivolit ca 1300 anställda under säsongen och över 1,4 miljoner besökare, vilket gör tivolit till en av landets ledande besöksattraktioner.

DE SJU TURERNA PÅ TYROLS VILDA JULBORD  
  
**Första turen: SOS (Smör, ost, sill)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Gin- och enbärssill - nyhet** | Skagenägg |
| Granskottssill | Rensteksägg |
| Havtornssill | Sikromsägg |
| Krämig västerbottensill | Kokt potatis |
| Rensteks- och pepparrotssill | Västerbottensost |
| Blåbärs- och kråkbärssill | Fruktbröd |
| Kräftsill med sikrom | Rieskabröd |
| Tranbärs-, hjortrons- och cognacssill | Vörtbröd |
| Husets inlagda sill med lingon | Kavring |
| Senapssill | Knäckebröd |
| Matjessill | Rödlök |
| Inlagd stekt strömming | Gräddfil |
| Kräftströmming | Gräslök |
| Sillsallad | Smör |
| Skagenröra |  |

**Andra turen: Lax med tillbehör**

|  |  |
| --- | --- |
| **Norrlands akvavitgravad lax - nyhet** | Röding- och sikterrin |
| Souvasgravad lax | Saffransinkokt lax |
| Souvasbakad lax | Marinerade räkor |
| Krydd- och dillgravad hälleflundra | Laxsallad |
| Pernod- och rosépeppargravad lax | Tomatsallad |
| Dill- och iskällargravad lax | Grönsallad |
| Varmrökt laxfilé | Gompasås |
| Böckling med senapsvinägrett och kaprisbär | Hjortroncrème |
| Laxterrin med saffran och cognac | Dillmajonnäs |
| Skaldjursterrin med vanilj | Senapssås |

**Tredje turen: Kallskuret med tillbehör**

|  |  |
| --- | --- |
| **Grönkålssallad med rostade hasselnötter - nyhet** | Julpastej |
| Kåtarökt björnskinka | Pressylta |
| Vildmarksrökt renstek | Potatissallad |
| Rökt renhjärta | Rödbetssallad |
| Rökt lammstek | Mimosasallad |
| Tjälknöl (älg) | Nobissallad med surdegskrutonger |
| Rådjursstek | Babyspenat, ädelost, mandlar och pumpa |
| Julskinka | Plommonchutney |
| Rökt bäverstek | Hjortonchutney |
| Whiskygravad älgbiff | Havtornsgelé |
| Örtgravad älgrulle | Lingon- och fikonmarmelad |
| Apelsin-, och cognacsgravat reninnanlår | Rödlöksmarmelad |
| Svartrökt skinka | Syltade kantareller |
| Älgrostbiff | Cornichons |
| Renpastrami | Saltgurka |
| Björnkorv | Inlagd gurka |
| Älgsalami | Pickles |
| Vildsvinskorv | Rödbetor |
| Bäverkorv | Cumberlandsås |
| Slaktarring | Porter- och kryddnejlikasenap |
| Hjortkorv | Skogens heta senap |
| Gustavskorv | Grov julsenap |
| Sidfläsk med kummin | Dijonsenap |
| Tjäderpaté | Mor Gretas senap |
| Rippaté | Skogshuggarens senap |
| Vargtasspaté | Pepparrotscrème fraiche |
| Vildsvinspaté med murklor och pistagemandel |  |

**Fjärde turen: Varmrätter**

|  |  |
| --- | --- |
| **Lappländsk blodpudding (gjord på ren) - nyhet** | **Saffransdoftande fisk- och skaldjurssoppa - nyhet** |
| Grillad ren | Kåtarökt röding |
| Souvas | Smörstekt abborre |
| Älgstek | Rökta revbensspjäll |
| Björnköttbullar | Hemgjorda köttbullar |
| Guldvaskarpanna | Prinskorv |
| Älgjärpar | Julkorv |
| Guldgrävarens hjortgryta | Janssons frestelse |
| Vildsvinskarré | Potatispuré |
| Kalkon | Rödkål |
| Viltprinskorv | Morotsmarmelad med ingefära |
| Rostade rotfrukter med pinjenötter | Aprikos- och äppelchutney |
| Smörstekt svamp | Äppelmos |
| Bondomelett | Rårörda lingon |
| Kantarellsås | Lingongelé |
| Kanel- och rödvinssky | Rönnbärsgelé |
| Dopp i grytan (beställs från köket) | Kråkbärsgelé |
| Risgrynsgröt med kanel, socker och mjölk (beställs från köket) | |
| Lutfisk med béchamelsås, ärtor, senap och kryddpeppar (beställs från köket) | |

**Femte turen: Ostbricka**

|  |  |
| --- | --- |
| Rånäs (Kryddost) | Körsbärsmarmelad |
| Lina (Brie) | Digestivekex |
| Cheddar | Kormokex |
| Svedjan Rustik (grönmögel) | Saltiner |
| Rossa | Salinas |
| Krusbärsmarmelad | Finncrisp |
| Plommonmarmelad | Pepparkakor |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Hasselnötscheesecake - nyhet** | Chock is mint |
| Hemmagjord ostkaka | Mintkyssar |
| Äppelkaka | Blåbärsmarmelad |
| Kalvdans | Hjortronmarmelad |
| Lingon- och kanelpäron | Äpple- och kanelmarmelad |
| Saffranspäron | Kanelmandel |
| Chokladmousse | Kardemummamandel |
| Vit chokladmousse | Mintchokladfudge |
| Yoghurt- och kanelpannacotta | Hallonfudge |
| Citroncurdpaj | Toffeefudge |
| Apelsincurdpaj | Kaffebönor i choklad |
| Hjortronpaj | Tranbär i choklad |
| Morotskaka | Wafers mint crisp |
| Pepparkakacupcakes | Glöggkarameller |
| Brownies | Hjortronkuddar |
| Saffranscupcakes | Mormorskarameller |
| Julstubbe | Teaterkonfekt |
| Moussetårtor | Kokosdrömmar |
| Åkerbärssås | Kokostoppar |
| Rårörda bär | Nöttoppar |
| Frukt | Chokladbollar |
| Vaniljsås | Vaniljbollar |
| Grädde | Puffat risbräck |
| Knäck | Trillingnöt |
| Chokladknäck | Cornflakesbräck |
| Fransk nougat | Apelsinkrokantbräck |
| Brända mandlar | Vit choklad med lingon och mandel |
| Ischoklad | Wienernougat |
| Chock is hasselnöt | Tryfflar |
| Chock is jordgubb |  |

**Sjunde turen: Glass och sorbet**

|  |  |
| --- | --- |
| **Krusbärssorbet - nyhet** | Havtornssorbet |
| Åkerbärsglass | Kråkbärssorbet |
| Hjortronglass | Varma hallon |
| Choklad- och apelsinglass med honung | Pepparkakor |
| Vaniljglass | Strössel |

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

*Förrättstallrik*

Senapssillig aubergin

Vitlökszucchini

Gräslök/rödlök

Veganjulskinka

Rökt tofu

Vegansylta

Kråkbärsgelé

Aprikos- och äppelchutney

*Varmrätt*

Johanssons frestelse

Prinskorv (endast för vegetarianer)

Veganköttbullar

*Dessert*

Bars med torkade aprikoser, fikon och rostade nötter smaksatt med kakaofett samt kokos

Rårörda bär

Krusbärssorbet

Pepparkakscrunch

Chokladstenar