

Pressmeddelande 2019-11-14

VILDANDSPRINSKORV OCH MESSMÖRSGLASS – NYHETER PÅ TYROLS JULBORD

**Mellan den 28 november och 24 december dukar Tyrols julbord återigen upp läckra delikatesser från norr. Enligt den 36-åriga traditionen återfinns klassiska rätter som björnköttbullar, souvasbakad lax och åkerbärsglass, men varje år bjuds det även på nya spännande smaker. I år bjuder kockarna på bland annat tallrotssill, vildandsprinskorv, kråkbärsgravad lax, grönkålspaj med lagrad prästost och messmörsglass.**  
I år är det 36 år sedan sametingets besök i Stockholm startade traditionen med ett julbord på Tyrol med norrländska smaker. Kockarna har ett nära samarbete med trogna leverantörer från de lappländska vidderna för att hitta de finaste råvarorna av kött, fisk, fågel och bär, som sedan förädlas på plats och blir till ett av Sveriges bästa och största julbord med sju traditionsenliga tagningarna 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 smaker där vi i år kan presentera tallrotssill, nässelsill, kråkbärsgravad lax med timutpeppar, kantarellsenap, vildsvinskorv, rödkålssallad med tranbär och björksavs-vinägrett, viltpaté med trattkantareller, vildandsprinskorv, rostade rotfrukter med dilldressing, grönkålspaj med lagrad prästost, citronsockerkaka, messmörsglass, popcornglass och skogsbärssorbet. Sedan 2011 erbjuds även en uppskattad veganmeny där det bland annat serveras inlagd shiitake med kanel och ingefära, Johnssons frestelse, vegoribs med rökig glaze och veganbrownie. Tyrols julbord har premiär den 28 november och serveras fram till middag på självaste julafton.

För mer information om Gröna Lund,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. 2018 hade tivolit ca 1500 anställda under säsongen och över 1,6 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)**

**Tallrotssill – Nyhet**

**Nässelsill – Nyhet**

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

Fruktbröd

Kavring

Vörtbröd

Hårt tunnbröd

Rieskabröd

Västerbottensost

Smör

Gräslök

Gräddfil

Rödlök

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

**Kråkbärsgravad lax med timutpeppar - nyhet**

Laxterrin med saffran och cognac

Skaldjursterrin med vanilj

Rödingsterrin

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

Grönsallad

Laxsallad

**Tredje turen: Kallskuret med tillbehör  
Kantarellsenap - nyhet**  
**Vildsvinskorv - nyhet**  
**Rödkålssallad med tranbär och björksavsvinägrett - nyhet**

**Viltpaté med trattkantareller - nyhet**

Örtgravad hjortytterfilé

Tjäderpaté med trattkantareller

Kallrökt renkorv

Lättrökt fasankorv med cognac och enbär

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

Julsylta på karré

Rödlöksmarmelad med rosmarin

Havtornsgelé

Hjortronchutney

Lingon- och fikonmarmelad

Cumberlandsås

Rödbetor

Syltade kantareller

Cornichons

Saltgurka

Inlagd gurka

Plommonchutney

Hjortonchutney

Babyspenat, ädelost, mandlar och pumpa

Potatissallad

Pickles

Rödbetssallad

Mimosasallad

Nobissallad med surdegskrutonger

Skogens heta senap

Grov julsenap

Dijonsenap

Mor Gretas senap

Skogshuggarens senap

**Fjärde turen: Varmrätter**

**Vildandsprinskorv - nyhet**

**Rostade rotfrukter med dilldressing - nyhet**

**Grönkålspaj med lagrad prästost - nyhet**

Hjortrostbiff

Ugnsbakad regnbågsfilé med västerbottenost

Hjortjulkorv med trattkantareller

Grillad ren

Souvas

Vildsvinskarré

Björnköttbullar

Guldvaskarpanna

Viltprinskorv

Kalkon i apelsinsås

Älgjärpar med trattkantarellsås

Renblodpudding

Guldgrävarens hjortstek

Rådjursstek med plommonsky

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**Allnäs tegel (hårdpressad ost)

Dura (hårdpressad ost på fårmjölk från Oviken)

Kvarnhagen (kitost från Löfsta)

Hallonmarmelad med choklad

Aprikosmarmelad

Brie (gårdsost från Hansjö mejeri)

Hillsand blå (blåmögelost)

Cheddar

Västerbottenost

Skogsbärsmarmelad med salvia

Björnbärsmarmelad

Digestivekex

Saltiner

Salinas

Finncrisp

Pepparkakor

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

**Citronsockerkaka - nyhet**

Inlagda päron med apelsin och nejlika

Inlagda päron med saffran

Inlagda äpplen med lingon

Choklad- och apelsincupcakes

Blåbärspaj

Hallon- och lakriktsfudge

Saffranscheesecake med lingon  
Vaniljpannacotta med hallonsylt

Änglakaka med saffran och vaniljtopping

Åkerbärsmarmelad

Fransk nougat med tranbär

Lakritsfudge

Polka- och chokladkarameller

Hemmagjord ostkaka

Saffranspannkaka

Äppelkaka

Kalvdans

Grädde

Vaniljsås

Rårörda bär

Åkerbärssås

Frukt

Saffransmaräng med grädde

Chokladmousse

Vit chokladmousse

Citroncurdpaj

Hjortronpaj

Morotskaka

Mjuk pepparkaka

Brownie rocky road

Saffranscupcakes

Saffranscheesecake med lingon

Vit kladdkaka med ischokladganache

Julstubbe

Macarons

Tre olika moussetårtor (Jordgubb, skogsbär, björnbär)  
Julknäck

Chokladknäck

Brända mandlar

Hjortronmarmelad

Blåbärsmarmelad

Ischoklad

Mintkyssar

Kanelmandel

Kokosmandel

Kaffebönor i choklad

Fikon i choklad

Mintcrisp

Glöggkarameller

Hjortronkarameller

Mormorskarameller

Kokosdrömmar

Kokostoppar

Nöttoppar

Chokladbollar

Vaniljbollar

Puffat risbräck

Nötbräck

Cornflakesbräck

Apelsinkrokantbräck

Kanderade popcorn med kanel

Vit choklad med lingon och mandel

Wienernougat

Tryfflar

**Sjunde turen: Glass och sorbet**

**Messmörsglass - nyhet**

**Popcornglass - nyhet**

**Skogsbärssorbet - nyhet**

Pistageglass

Hallonglass

Vaniljglass

Åkerbärsglass

Hjortronglass

Havtornssorbet

Kråkbärssorbet

Strössel

Varma bär

Varma hjortron

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

Inlagd shiitake med kanel och ingefära

Senapsinlagd shiitake

Inlagd zucchini med tångkaviar

Griljerad rotselleri

Rödbetssallad

Rostade betor med valnötter

Rödkålssallad med tranbär och björksavsvinägrett

Trattkantarellsås

Grönsallad

Tomatsallad

Gräslök

Ifraiche

Potatis

Örtmarinerad tofu

Vegosalami

Prinskorv

Johnssons frestelse

Vegobullar

Vegoribs med rökig glaze

Senap

Rödkålschutney

Veganbrownie

Marängtårta med hasselnöt

Tryfflar

Dadlar i choklad

Ostbricka med tillbehör  
Tunnbröd

Margarin