

Pressmeddelande 2018-11-22

GINSILL OCH TJÄDERPATÉ ÄR TVÅ AV NYHETERNA PÅ TYROLS JULBORD

**Från den 29 november och ända fram till julafton den 24 december dukar Tyrol upp vilda delikatesser och klassisk julmat på det 35 meter långa julbordet – en tradition som inte har förändrats sedan starten 1983. Årets nyheter består bland annat av ginsill, rödbets- och ingefärsgravad lax, tjäderpaté, hjortrostbiff och inlagda äpplen med lingon.**I år är det 35 år sedan sametingets besök i Stockholm startade traditionen med ett vilt julbord på Tyrol. 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. Bland över 200 smakupplevelser återfinns alltid de klassiska björnköttbullarna, älgsteken, den kåtarökta fjällrödingen, den souvasbakade laxen och åkerbärsglassen på julbordet. Men varje år görs också plats för nya smaker bland de sju olika tagningarna. I år bjuds julbordsgästerna på bland annat ginsill med ängssyra, inlagd rökt sik med granskott och rosépeppar, rödbets- och ingefärsgravad lax, tjäderpaté med trattkantareller, tryffelsalami, hjortrostbiff, ungsbakad regnbågsfilé med västerbottenost, inlagda äpplen med lingon, hallon- och lakritsfudge och pistageglass. Sedan 2011 erbjuds även en uppskattad veganmeny som i år utökas och dukas upp på ett alldeles eget bord. Tyrols Julbord har premiär den 29 november och serveras fram till och med 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)

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

**Blåbärssill med citron och rosmarin - Nyhet**

**Ginsill med ängssyra - Nyhet**

**Inlagd rökt sik med granskott och rosépeppar - Nyhet**

Gubbens nubbesill med smak av anis, fänkål och akvavit

Matjessill

Husets inlagda sill med lingon

Senapsill

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

Rieskabröd

Västerbottensost

Smör

Gräslök

Gräddfil

Rödlök

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

**Ört- och citronbakad lax – Nyhet**

**Rödbets- och ingefärsgravad lax – Nyhet**

**Dillmajonnäs med saffran – Nyhet**

Laxterrin med saffran och cognac

Skaldjursterrin med vanilj

Röding- och sikterrin

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 senapsvinegrett och kaprisbär

Skagenröra

Dillmajonnäs

Senapssås

Hjortroncrème

Gompasås

Tomatsallad

Grönsallad

Laxsallad

**Tredje turen: Kallskuret med tillbehör  
Tryffelsalami – Nyhet**

**Örtgravad hjortytterfilé – Nyhet**

**Tjäderpaté med trattkantareller – Nyhet**

**Kallrökt renkorv – Nyhet**

Lättrökt fasankorv med cognac och enbär

Renpastrami

Julskinka

Kåtarökt björnskinka

Svartrökt skinka

Vildmarksrökt renstek

Rökt renhjärta

Rökt lammstek

Pepparotscrème fraiche

Björnkorv

Älgsalami

Slaktarring

Hjortkorv

Sidfläsk med kummin

Tjälknöl (älg)

Rökt bäverstek

Bäverkorv

Älgrostbiff

Whiskygravad älgbiff

Apelsin- och cognacsgravat reninnanlår

Örtgravad älgrulle

Rippaté

Julpastej

Vildsvinspaté med murklor och pistagemandel

Vargtasspaté (smaksatt efter drinken vargtass)

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

Cognac- och fikonsenap

**Fjärde turen: Varmrätter**

**Hjortrostbiff – Nyhet**

**Ugnsbakad regnbågsfilé med västerbottenost – Nyhet**

Hjortjulkorv med trattkantareller

Grillad ren

Souvas

Älgstek

Vildsvinskarré

Björnköttbullar

Guldvaskarpanna

Viltprinskorv

Kalkon i apelsinsås

Älgjärpar med trattkantarellsås

Renblodpudding

Guldgrävarens hjortgryta

Rådjursstek med plommonsky

Potatispuré

Smörstekt abborre

Kåtarökt röding

Rostade rotfrukter med pinjenötter

Hemgjorda köttbullar

Smörstekt svamp

Svamppaj

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) – Nyhet**

**Dura (hårdpressad ost på fårmjölk från Oviken) – Nyhet**

**Kvarnhagen (kitost från Löfsta) – Nyhet**

**Hallonmarmelad med choklad – Nyhet**

**Aprikosmarmelad – Nyhet**

Brie (gårdsost från Hansjö mejeri)

Hillsand blå (blåmögelost)

Cheddar

Västerbottenost

Skogsbärsmarmelad med salvia

Björnbärsmarmelad

Digestivekex

Saltiner

Salinas

Finncrisp

Pepparkakor

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

**Inlagda päron med apelsin och nejlika – Nyhet**

**Inlagda päron med saffran – Nyhet**

**Inlagda äpplen med lingon – Nyhet**

**Choklad- och apelsincupcakes – Nyhet**

**Blåbärspaj – Nyhet**

**Hallon- och lakriktsfudge – Nyhet**

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**

**Pistageglass – Nyhet**

**Hallonglass – Nyhet**

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 nejlika – Nyhet**

**Senapsinlagd shiitake – Nyhet**

**Inlagd zucchini med tångkaviar – Nyhet**

**Griljerad rotselleri – Nyhet**

**Rödbetssallad – Nyhet**

**Veganbrownie – Nyhet**

**Rostade betor med valnötter – Nyhet**

**Rödkålssallad med sultanrussin – Nyhet**

**Trattkantarellssås – Nyhet**

Grönsallad

Tomatsallad

Gräslök

Ifraiche

Potatis

Rökt tofu

Vegosalami

Kråkbärsgelé

Johnssons frestelse

Prinskorvar (soja)

Veganköttbullar

Senap

Bröd

Chutney

Cheesecake med olika smaker

Ostbricka med tillbehör