

Pressmeddelande 2016-10-25

RÖDBETSGLASS OCH RÅDJURSSTEK PÅ TYROLS VILDA JULBORD

**Mellan 1-24 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 rådjursstek med plommonsky, Karl-Johansvampsoppa och anis- och fänkålssill. Men det är på dessertbordet man hittar de flesta nyheterna i år, där rätter som rödbetsglass, saffransmaräng, glöggpannacotta och kanderade popcorn med kanel ska kittla smaklökarna.**

I 33 år har Tyrols egna kockar förädlat kött, fisk, fågel och bär på ett av Sveriges bästa och största julbord. Majoriteten av rätterna som serveras är gjorda från egna recept och kockarna har ett nära samarbete med trogna leverantörer från de lappländska vidderna, för att hitta de finaste råvarorna till över 200 smakupplevelser. De klassiska björnköttbullarna, älgsteken, den kåtarökta fjällrödingen, den souvasbakade laxen och åkerbärsglassen återfinns traditionsenligt på julbordet men får sällskap av 18 nya smakupplevelser, där fokus i år legat på dessertbordet. Sedan 2011 erbjuder man även en uppskattad veganmeny, som i år även får lite nya rätter. Läs mer om all mat och de sju turerna i matlistan nedan.

Tyrols Vilda Julbord har premiär den 1 december och serveras för första gången någonsin ända fram till julafton, då man avslutar med en jullunch den 24 december. För bordsbokning och mer information besök [www.tyrolsvildajulbord.se](http://www.tyrolsvildajulbord.se)

För mer informationkontakta 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, 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)**

**Anis- och fänkålssill - Nyhet**

**Gästens egna sill - Nyhet**

*(en tävling har utlysts på Gröna Lunds Facebooksida, där gästerna får ge förslag på en ny sillsort till julbordet. En vinnare kommer att dras den 1 november, vars sill kommer att produceras och serveras på julbordet).*

Matjessill

Husets inlagda sill med lingon

Senapssill

Rensteks- och pepparrotssill

Havtornssill

Granskottssill

Krämig västerbottensill

Kräftsill med sikrom

Tranbär-, hjortron- och konjakssill

Inlagd stekt strömming

Kräftströmming

Sillsallad

Skagenägg

Rensteksägg

Sikromsägg

Knäckebröd

Fruktbröd

Kavring

Vörtbröd

Rieskabröd

Västerbottenost

Smör

Gräslök

Gräddfil

Rödlök

Kokt potatis

**Andra turen: Lax med tillbehör**Laxterrin med saffran och konjak

Skaldjursterrin med vanilj

Röding- och sikterrin

Marinerade räkor

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

Senapssås

Hjortroncrème

Gompasås

Tomatsallad

Grönsallad

Laxsallad

**Tredje turen: Kallskuret med tillbehör**Julskinka

Kåtarökt björnskinka

Svartrökt skinka

Vildmarksrökt renstek

Rökt renhjärta

Rökt lammstek

Pepparotscrème fraiche

Björnkorv

Älgsalami

Vildsvinskorv

Slaktarring

Hjortkorv

Gustavskorv

Havtornsgelé

Hjortronchutney

Rödlöksmarmelad

Lingon- och fikonmarmelad

Sidfläsk med kummin

Tjälknöl (älg)

Renpastrami

Rökt bäverstek

Bäverkorv

Älgrostbiff

Whiskeygravad älgbiff

Apelsin- och konjaksgravat reninnanlår

Örtgravad älgrulle

Tjäderpaté

Rippaté

Julpastej

Vildsvinspaté med murklor och pistagemandel

Vargtasspaté (smaksatt efter drinken Vargtass)

Pressylta

Cumberlandsås

Rödbetor

Syltade kantareller

Cornichons

Saltgurka

Inlagd gurka

Plommonchutney

Hjortonchutney

Grönkålssallad med rostade hasselnötter

Sallad med 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**

**Rådjursstek med plommonsky - Nyhet**

**Karl-Johansvampsoppa - Nyhet**

Grillad ren

Souvas

Älgstek

Vildsvinskarré

Björnköttbullar

Guldvaskarpanna

Viltprinskorv

Kalkon

Älgjärpar

Lappländsk blodpudding (från ren)

Guldgrävarens hjortgryta

Potatispuré

Smörstekt abborre

Kåtarökt röding

Rostade rotfrukter med pinjenötter

Hemgjorda köttbullar

Kantarellsås

Kanel- och rödvinssky

Smörstekt svamp

Svamppaj

Rökta revbensspjäll

Prinskorv

Janssons frestelse

Rödkål

Bondomelett

Lingongelé

Rönnbärsgelé

Kråkbärsgelé

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**Grönmögelost

Kryddost

Brie

Rossa

Cheddar

Hjortronmarmelad

Krusbärsmarmelad

Björnbärsmarmelad

Digestivekex

Kornmokex

Saltiner

Salinas

Finncrisp

Pepparkakor

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

**Moussetårta med bubblig hallon - Nyhet**

**Moussetårta med apelsin och nejlika - Nyhet**  
**Kanderade popcorn med kanel - Nyhet**

**Lakritsfudge - Nyhet**

**Åkerbärsmarmelad - Nyhet**

**Ischokladmuffins med apelsinsmak - Nyhet**

**Halloncurdpaj - Nyhet**

**Vit kladdkaka med ischokladganache - Nyhet**

**Polkagrispannacotta - Nyhet**

**Glöggpannacotta - Nyhet**

**Saffransmaräng med apelsingrädde - Nyhet**

**Päron med kanel och stjärnanis - Nyhet**

**Päron med vanilj och blandade bär - Nyhet**

Hemgjord ostkaka

Saffranspannkaka

Äppelkaka

Kalvdans

Grädde

Vaniljsås

Rårörda bär

Åkerbärssås

Frukt

Chokladmousse

Vit chokladmousse

Citroncurdpaj

Hjortronpaj

Morotskaka

Pepparkakscupcakes

Mjuk pepparkaka

Brownie

Saffranscupcakes

Saffranscheesecake med lingon

Julstubbe

Julknäck

Chokladknäck

Brända mandlar

Hjortronmarmelad

Blåbärsmarmelad

Ischoklad

Mintkyssar

Choc is hasselnöt

Choc is jordgubb

Choc is mint

Kanelmandel

Kokosmandel

Mintchokladfudge

Hallonfudge

Kaffebönor i choklad

Mintcrisp

Glöggkarameller

Hjortronkarameller

Mormorskarameller

Kokostoppar

Nöttoppar

Chokladbollar

Vaniljbollar

Puffat risbräck

Trillingnöt

Cake pops

Cornflakesbräck

Apelsinkrokantbräck

Vit choklad med lingon och mandel

Wienernougat

Bountytryffel

Saffran- och konjakstryffel

Moussetårta med pepparkaka  
Moussetårta med After Eight

**Sjunde turen: Glass och sorbet**

**Rödbetsglass med nejlika - Nyhet**

Åkerbärsglass

Hjortronglass

Saffran- och apelsinglass

Vaniljglass

Havtornssorbet

Kråkbärssorbet

Strössel

Varma bär

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

*Förrättstallrik*

Senapssillig aubergin

Vitlökszucchini

Lingoninlagd morot och palsternacka

Veganjulskinka

Rökt tofu

Vegansylta

Julig rödkålsslaw

*Varmrätt*

Johanssons frestelse

Prinskorv (endast för vegetarianer)

Veganköttbullar

*Dessert*

Rödbetsglass med pepparkakscrunch  
Kanderade popcorn  
Rårörda björnbär