

Pressmeddelande 2017-11-07

BJÖRNBÄRSSILL OCH FASANKORV NYHETER PÅ TYROLS JULBORD

**Från den 30 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 björnbärssill, fasankorv, renpastrami och ungsbakad regnbågsfilé med saffran och nejlika. Bland desserterna är saffranscheesecake med lingon och choklad- och kanelglass några av de läckra nyheterna.**I 34 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 sina drygt 200 smakupplevelser. De klassiska björnköttbullarna, älgsteken, den kåtarökta fjällrödingen, den souvasbakade laxen och åkerbärsglassen återfinns traditionsenligt på julbordet. I år får de sällskap av nya smakupplevelser som björnbärssill, lättrökt fasankorv, renpastrami, ungsbakad regnbågsfilé med saffran och nejlika och syrlig rödkål med ankrillette. På dessertbordet hittar man över 70 läckerheter, där saffranscheesecake med lingon,choklad- och kanelglass, pepparkaksglass, päron med konjak och vanilj, vaniljpannacotta med skogsbär och cupcakes med äpple och kanel är några av nyheterna. Sedan 2011 erbjuds även en uppskattad veganmeny med delikatesser från det vilda så som bär, svamp och annat gott. Tyrols Julbord har premiär den 30 november och serveras fram till och med jullunchen på självaste julafton.

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).

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

**Björnbärssill med citron och rosmarin - Nyhet**

Gubbens nubbesill med smak av anis, fänkål och akvavit

Matjessill

Husets inlagda sill med lingon

Senapsill

Rensteks- och pepparrotssill

Havtornssill

Granskottssill

Krämig västerbottensill

Kräftsill med sikrom

Tranbärs, hjortron- och konjaksill

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  
Folkets lax (gästerna röstar fram en ny smak)** **- Nyhet**  
Laxterrin med saffran och konjak

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

Senapsås

Hjortroncrème

Gompasås

Tomatsallad

Grönsallad

Laxsallad

**Tredje turen: Kallskuret med tillbehör  
Lättrökt fasankorv med cognac och enbär - Nyhet**

**Renpastrami – Nyhet**

**Rödlöksmarmelad med rosmarin - Nyhet**

**Cognac- och fikonsenap** **- Nyhet**

Julskinka

Kåtarökt björnskinka

Svartrökt skinka

Vildmarksrökt renstek

Rökt renhjärta

Rökt lammstek

Pepparotscrème fraiche

Björnkorv

Älgsalami

Vildsvinskorv

Slaktarring

Hjortkorv

Havtornsgelé

Hjortronchutney

Lingon- och fikonmarmelad

Sidfläsk med kummin

Tjälknöl (älg)

Rökt bäverstek

Bäverkorv

Älgrostbiff

Whiskygravad älgbiff

Apelsin- och konjaksgravat reninnanlår

Örtgravad älgrulle

Tjäderpaté

Rippaté

Julpastej

Vildsvinspaté med murklor och pistagemandel

Vargtasspaté (smaksatt efter drinken vargtass)

Julsylta på karré

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**

**Ugnsbakad regnbågsfilé med saffran och nejlika - Nyhet  
Hjortjulkorv med trattkantareller - Nyhet**

**Syrlig rödkål med ankrillette - Nyhet  
Rönnbärsgelé med cognac - Nyhet**

Grillad ren

Souvas

Älgstek

Vildsvinskarré

Björnköttbullar

Guldvaskarpanna

Viltprinskorv

Kalkon i apelsinsås

Älgjärpar med trattkantarellsås

Lappländsk blodpudding (från ren)

Guldgrävarens hjortgryta

Rådjursstek med plommonsky

Potatispuré

Smörstekt abborre

Kåtarökt röding

Rostade rotfrukter med pinjenötter

Hemgjorda köttbullar

Kantarellsås

Kanel- och rödvinssky

Smörstekt svamp

Svamppaj

Rökta revbensspjäll

Prinskorv

Janssons frestelse

Bondomelett

Lingongelé

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  
Skogsbärsmarmelad med och salvia - Nyhet**

**Bergaguld - Nyhet (en kittost lagrad i granbark från Påverås gårdsmejeri)**

Brie (gårdsost från Hansjö mejeri)

Hillsand blå (blåmögelost)

Cheddar

Björnbärsmarmelad

Rödlöksmarmelad

Digestivekex

Kornmokex

Saltiner

Salinas

Finncrisp

Pepparkakor

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

**Päron med konjak och vanilj - Nyhet**

**Saffranscheesecake med lingon - Nyhet  
Päron med kanel och blandade bär - Nyhet**

**Vaniljpannacotta med skogsbär - Nyhet**

**Cupcakes med äpple och kanel - Nyhet**

**Änglakaka med saffran och vaniljtopping - Nyhet**

**Änglamat med hallonsylt och mandelskorpor - Nyhet  
Cheesecake med olika smaker (vegansk) - Nyhet  
Åkerbärsmarmelad - Nyhet**

**Fransk nougat med tranbär - Nyhet**

**Lakritsfudge – Nyhet**

**Choc is Funny - Nyhet**

**Choc is Gourmet - Nyhet**

**Polka och choklad karameller - Nyhet**

Hemmagjord ostkaka

Saffranspannkaka

Äppelkaka

Kalvdans

Grädde

Vaniljsås

Rårörda bär

Åkerbärsås

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 (pepparkaka, skogsbär, kardemumma)  
Julknäck

Chokladknäck

Brända mandlar

Hjortronmarmelad

Blåbärsmarmelad

Ischoklad

Mintkyssar

Choc is mint

Kanelmandel

Kokosmandel

Mintchokladfudge

Hallonfudge

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**

**Choklad- och kanelglass - Nyhet  
Pepparkaksglass - Nyhet**  
Vaniljglass

Åkerbärsglass

Hjortronglass

Havtornssorbet

Kråkbärssorbet

Strössel

Varma bär

Varma hjortron

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

*Förrätt*

Senapssillig aubergin

Vegansk romsill

Julpicklade grönsaker

Gräslök

Ifraiche

Potatis

Veganjulskinka

Rökt tofu

Vegankorv

Morotsterrin

Kråkbärsgelé

*Varmrätt*

Johanssons frestelse

Prinskorvar

Veganköttbullar

Potatis

Aprikos- och äppelchutney

*Dessert*

Citrussorbet

Karmeliserat fikon

Chokladkräm med apelsinchips