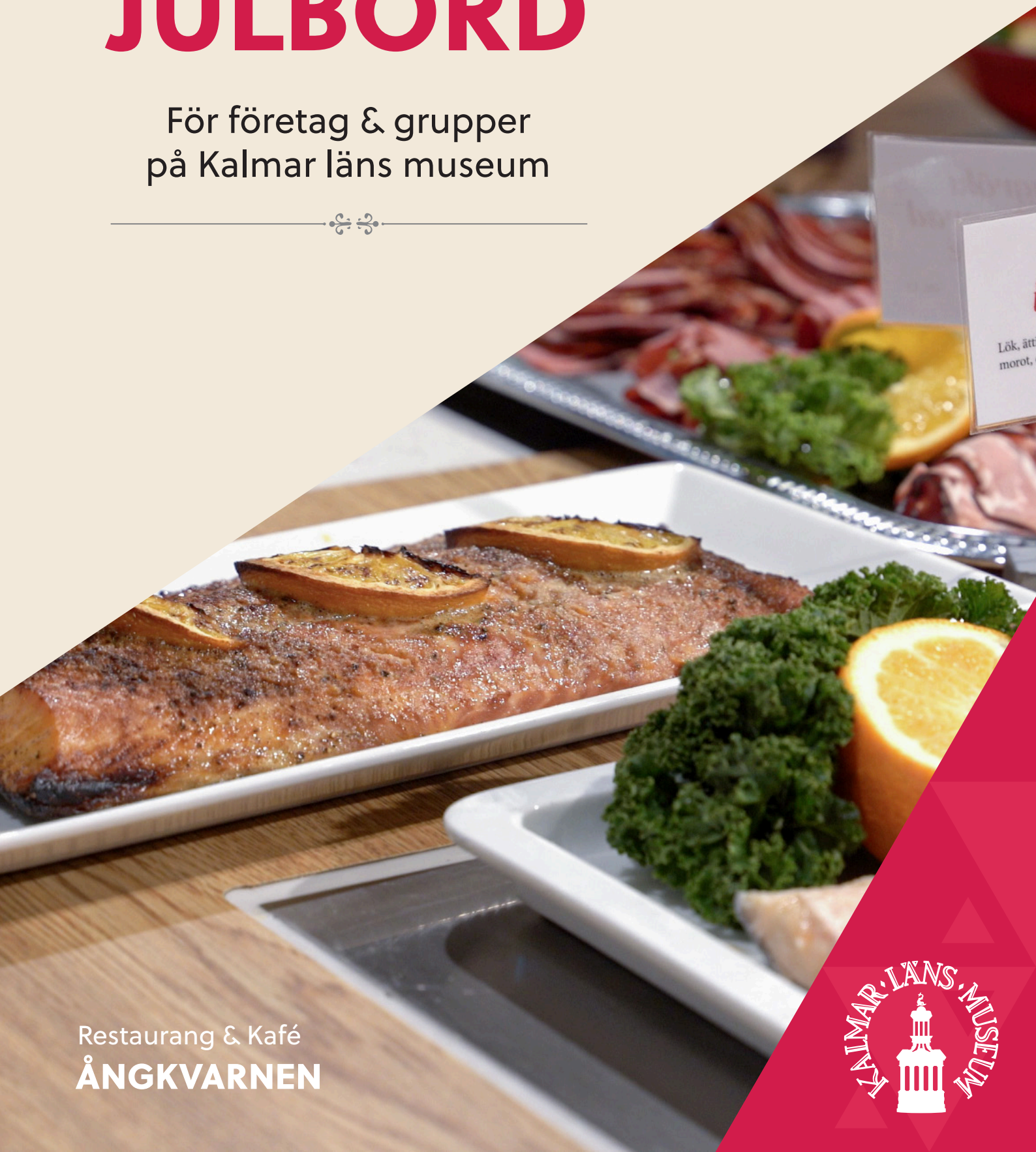


Jenny Nyströms

JULBORD

För företag & grupper
på Kalmar läns museum



Restaurang & Kafé
ÅNGKVARNEN





Jenny Nyströms lilla julbord - dagtid

(med reservation för ändringar)

Sallader & grönsaker

- Äppelsallad med ekologiska äpplen från Ölandsfrukt med rödkål, ädelost och citrondressing med honung från Blanke-kullens bigård
- Grönkålssallad med ekologiska äpplen från Ölandsfrukt, lingon och apelsin
- Rödkålssallad med apelsin
- Vår egen mimosasallad
- Vår egen rödbetssallad

Sill

- Husets inlagda sillar (löksill, citronsill, senapssill)
- Vår inlagda strömming

Kallt

- Ägghalvor med räkor/tångrom och dill
- Julskinka av rapsgris från Russelbacka gård
- Bakad närproducerad leverpastej med inlagda gurkor

Såser

- Vår egen hovmästarsås
- Två sorters senap: köksmästarens och grovkornig senap.
- Vår egen örtsås
- Tillbehör

Tillbehör

- Delikatessknäcke från Solmarka bageri
- Vörtbröd
- Edamer julost
- Färskost med örter

Småvarmt

- Prinskorv från Västerslät/Vaggeryd
- Handrullade köttbullar av färs från Mysinge och Västerslät
- Revbensspjäll med apelsin, ingefära och honungsglace
- Omelett med svampstuvning
- Stuvad grönkål
- Grönkålspaj
- Rödkål
- Vår egen inkokta lax
- Kokt kulpotatis
- Janssons frestelse tillagad i köket

Dessert

- Knäck
- Härbakad mjuk pepparkaka med frosting
- Ris à la Malta med apelsinsås
- Tomteskum
- Ischoklad
- Pepparkakor
- Ekologiska juläpplen från Ölandsfrukt
- Clementin och apelsin
- Julkola och polkagrisspån från Gränna

**Allt tillagas
på plats**

För att bevara
den genuina
smaken av jul.



Jenny Nyströms stora julbord - kvällstid

(med reservation för ändringar)

Sallader & grönsaker

- Äppelsallad med ekologiska äpplen från Ölandsfrukt med rödkål, ädelost och ci-trondressing med honung från Blankeklens bigård
- Grönkålssallad med ekologiska äpplen från Ölandsfrukt, lingon och apelsin
- Rödkålssallad med apelsin
- Vår egen mimosasallad
- Vår egen rödbetssallad

Sill

- Husets inlagda sillar (löksill, citronsill, senapssill)
- Vår inlagda strömming

Kallt

- Ägghalvor med räkor/tångrom och dill
- Julkorv och hjortkorv
- Glöggrokt närproducerad fläskkarré
- Två svenskproducerade salami (Västerslät och Lönneberga)
- Julskinka av rapsgris från Russelbacka gård
- Rökt närproducerad vildsvinsklubba och rökt hjortstek
- Bakad leverpastej från Västerslät med inlagda gurkor
- Vår egen lingongravade lax med apelsin och svartpeppar

Såser & röror

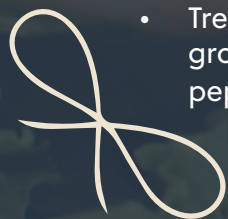
- Vår egen gubbröra
- Cumberlandsås
- Vår egen tångromsås
- Vår egen örtsås
- Vår egen hovmästarsås
- Tre sorters senap, köksmästaren, skånsk grovkornig och senap med äppelmust och pepparrot

Tillbehör

- Delikatessknäcke från Solmarka bageri
- Vörtbröd och hålnäcke

Småvarmt

- Prinskorv från Västerslät/Vaggeryd
- Grönkålspaj
- Stuvad grönkål
- Våra egna kroppkakor med närproducerat fläsk
- Rödkål
- Revbensspjäll med apelsin, ingefära och honungsglace
- Handrullade köttbullar av färs från Mysinge och Västerslät
- Vår egen citronmarinerade grillade lax
- Vår egen inkokta lax
- Husets Janssons frestelse
- Kokt kulpotatis
- Omelett med svampstuvning
- Isterband från Småländska Köksmästaren





Jenny Nyströms stora julbord - kvällstid

(med reservation för ändringar)

Dessert

- Ekologiska juläpplen från Ölandsfrukt
- Småländsk ostkaka från Vrigstad med grädde och hallonsylt
- Ris à la Malta med apelsinsås
- Ostbricka bland annat cheddar seriously strong, julost, Kvibille ädelost, brie, Allerum Ära
- Vår egen plommonmarmelad med kanel och stjärnanis samt kex
- Härlagad saffranspannacotta med granatäpple
- Knäck
- Härbakad mjuk pepparkaka med frosting
- Härbakad saffranskärleksmums
- Tomteskum, ischoklad och pepparkakor
- Glögg med mandel och russin
- Fruktribricka, bland annat vindruvor, päron, sharon, granatäpple, clementin och apelsin
- Julkola och polkagrisspån från Gränna
- mintkyssar

Vegetariskt julbord

(med reservation för ändringar)

Vårt julbord är fyllt med vegetariska alternativ, tydligt utmärkta för att göra det enkelt att välja. Dessutom serverar vi en kall och en varm tallrik med utvalda vegetariska delikatesser:

Kall

- Rödbetshummus
- Svamppastej på Solmarka delikatessknäcke
- Ägghalvor med tångromsröra
- Gravade morötter med hovmästarsås
- Picklade betor med kanel och nejlika

Varm

- Jansson med ost
- Kålpuddingruta av sojafärs serveras med rårörda lingon
- Stekta kroppkakor med svamp, lingon
- Bakade betor med getost, Blankekullens honung och valnötter
- Grönkålspaj

På stora julbordet tillkommer blomkål med saffran och fylld portobellosvamp på den varma tallriken.

Bokning

E-post: reception@kalmarlansmuseum.se
Telefon: 0480-45 13 00

Vegetarisk jultallrik

Allt är tillagat
i vårt kök av våra
kockar.