Jenny Nyströms lilla julbord - dagtid

(med reservation för ändringar)

Sallader & grönsaker

- Äppelsallad med ekologiska äpplen från Ölandsfrukt med rödkål, ädelost och citrondressing med svensk honung
- 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 Halla 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
- Potkäs (historisk ostspecialitet med anor från 1600-talet)

Småvarmt

- Prinskorv från Västerslät/Vaggeryd
- Handrullade köttbullar av färs från Mysinge, Västerslät och Storgården
- 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 Ölands-frukt
- Clementin och apelsin
- Julkola och polkagrisspån från Gränna

Alltid vällagad mat från grunden

För att bevara den genuina smaken av jul.

*Med reservation för eventuella ändringar.

KALMAR LÄNS MUSEUM

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
- Kåldolme av sojafärs serveras med rårörda lingon
- Stekta kroppkakor med svamp, lingon
- Bakade betor med getost, svensk 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.

*Med reservation för eventuella ändringar.