



# Julbord 2018

Vi hälsar er varmt välkomna till oss denna jul.

Från 30 november till och med 14 december kan ni avnjuta vårt fantastiska julbord. Vi serverar ett flertal hemlagade, traditionella rätter blandat med kockens favoriter.

Välkomna att boka ert sällskap redan idag!

## Jultallrik & Catering

Givetvis kommer vi gärna ut till er!  
*Catering gäller endast jultallrik.*

### **SILL OCH FISK**

Tre sorters sill, ägghalva med räkor, gravad och inkokt lax samt hovmästarsås.

### **KÖTT**

Julskinka med senap, rökt korv, rostbi, rödbetssallad, potatissallad.

### **BRÖD OCH OST**

Ost, vörtbröd, knäckebröd samt smör.

### **SMÅVARMT**

Potatis, Janssons frestelse, köttbullar, prinskorv, revbensspjäll & rödkål.

**Pris per person 219 kr** (inkl. moms).

## Julbord

### **SILL OCH FISK**

Sex sorters sill, kallrökt- inkokt- & gravad lax, ägghalvor med räkor, hovmästarsås, sillpotatis skagenröra och matjesilltårta.

### **KÖTT**

2 sorters korv, kalkon, julskinka, rostbi med pickles, pressylta, kalvsylta, bakad pastej, rödbetssallad, olika senapsorter, potatissallad och skaldjurspaté.

### **BRÖD OCH OST**

Vörtbröd, knäckebröd, kex & ett passande urval av ostar.

### **SMÅVARMT**

Kokt potatis & Janssons frestelse, prinskorv & köttbullar, revbensspjäll, rödkål, brysselkål & omelett med räkor samt lammgröta.

### **DESSERT**

Ris á la Malta, pepparkakor, julgodis & hembakade frestelser.

**Pris per person 445 kr** (inkl. moms).

## Underhållning

Önskas trubadur, liveband eller annan underhållning?  
Prata med oss så bokar vi självklart in det!



**HERRLJUNGA**  
HOTELL  
KONFERENS

Tel: 0513 - 222 40  
E-mail: [info@herrljungahotell.se](mailto:info@herrljungahotell.se)  
[www.herrljungahotell.se](http://www.herrljungahotell.se)

