

JUL PÅ HERRLJUNGA HOTELL & KONFERENS

Varmt välkommen till oss denna jul!

Från och med 27 november till och med 15 december 2023 dukar vi upp vårt fantastiska julbord. Avnjut flertalet traditionella klassiker blandat med kockens nytänkande favoriträtter.



JULBORD

SILL & FISK

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

KÖTT & TILLBEHÖR

Julskinka, två sorters korv, kalkon, rostbiff med pickles, pressylta, kalvsylta, bakad pastej & lammgryta.

BRÖD & OST

Vörtbröd, knäckebröd, kex & ett passande urval av såväl hårda som mjuka ostar.

JULBORDS KLASSIKER

Kokt potatis, Janssons frestelse, prinskorv, köttbullar, revbensspjäll, rödkål, brysselkål, rödbetssallad, flertalet senapssorter & potatissallad & omelett med räkor.

DESSERT

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

PRIS PER PERSON fr. 595 kr (inkl. moms)

JULTALLRIK

SILL & FISK

Tre sorters sill, ägghalvor med räkor, gravad & inkokt lax samt hovmästarsås.

KÖTT

Julskinka med senap, rökt korv, rostbiff, rödbetssallad & potatissallad.

BRÖD & OST

Vörtbröd, knäckebröd & ett urval av ostar.

KLASSIKER

Janssons frestelse, kokt potatis, köttbullar, prinskorv, revbensspjäll & rödkål.

PRIS PER PERSON fr. 349 kr (inkl. moms)

CATERING

Vid önskemål levererar vi vår härliga jultallrik till er!

UNDERHÅLLNING

Önskar ni trubadur, liveband eller annan underhållning?
Prata med oss så bokar vi det gladeligen!