

Jul på Herrljunga Hotell & Konferens

Njut av julens magi hos oss

Från och med 27 november till och med 18 december 2026
dukar vi upp vårt smakrika julbord

Julbord

SILL & FISK

Sex sorters sill, varmrökt-, inkokt- & gravad lax, ägghalvor med räkor, hovmästarsås, sillpotatis, skagenröra, gubbröra, skaldjurspaté & två sorters paj.

KÖTT

Julskinka, prinskorv, köttbullar, revbensspjäll, två sorters korv, kalkon, rostbiff med pickles, rullsylta, bakad pastej, lammbiffar & rökt hjort.

JULBORDSKLASSIKER

Kokt potatis, Janssons frestelse, rödkål, brysselkål, rödbetssallad, potatissallad, bondomelett & flertalet senapssorter.

BRÖD & OST

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

DESSERT

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

Pris per person (inkl. moms)

från 695 kr

Jultallrik

SILL & FISK

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

KÖTT

Julskinka med senap, köttbullar, prinskorv, rostbiff, rökt korv & revbensspjäll.

JULBORDSKLASSIKER

Janssons frestelse, kokt potatis, rödkål, rödbetssallad & potatissallad.

BRÖD & OST

Vörtbröd, knäckebröd & vårt urval av ostar.

Pris per person (inkl. moms)

från 349 kr

Catering

Vid önskemål levererar vi jultallrik till er!

Underhållning

Önskar ni trubadur, live-band eller annan underhållning?
Låt oss ordna rätt stämning för kvällen!
