



Välkomna till Årsta Slott för ett oförglömligt

Julbord

I storslagen, nästan magiskt miljö där historiens vingslag ständigt gör sig påminda erbjuder vi ett julbord av högsta klass.

För maten står slottets köksmästare Gabriel E. Carlsson som bjuder på allt det vi förväntar oss av ett klassiskt julbord och mycket mer. Välkomna att njuta av högkvalitativa råvaror tillagade med känsla och talang i en storslagen miljö.

Julbordet serveras ons-sön 23 nov – 22 dec 2022.

Välkomna!



Maila info@arstaslott.com
med din förfrågan.

Fröjdefull njutning

Ta med familj, personal eller vänner
till ett julbord på Årsta Slott.

Hos oss råder ombonad julstämning och vi ser fram
emot att rå om er med vällagad mat i storslagen miljö.

Julbordet serveras i två sittningar och står uppdukat
onsdag till söndag 23 nov – 22 dec 2022.

15.00–17.30 749 kr/pers

19.00–21.30 749 kr/pers

I priset ingår välkomstglögg samt kaffe/te.
Barn under 12 år 199 kr/pers.

Busstransport

Vid större sällskap hjälper vi gärna till att ordna
busstransport till och från slottet.

Boka online

Besök gärna www.arstaslott.com/julbord för
mer information och för att boka.

Tveka inte att kontakta oss om ni undrar över något.

Vi önskar er
varmt välkomna!



Årsta Slott
154 32 Österhaninge
Tel. +46 70 280 35 00
info@arstaslott.com

Innehåll

Sill & strömming

Löksill
Senapssill
Pepparrotssill
Västerbottensill
Ört sill
Svartvinbärssill
Stekt inlagd Strömming
Matjessill

Småvarmt

Revbensspjäll med glöggglaze
Köttbullar
Prinskorv
Janssons Frestelse
Svampomelett
Falafel
Kroppkakor
Västerbottenpaj

Kall & rökt fisk

Inkokt Lax
Gravad Lax
Gin & rödbetsgravad lax
Gravad lax med äpple,
fänkål & citrus
Kallrökt lax
Varmrökt lax
Sashimi med ponzu, sesam
& Srirachamajonnäs
Ägghalvor med skagenröra
Ägghalvor med gubbröra
Kokt potatis

Kallskuret

Julskinka
Gin & enbärsgravad ren
Hjort
Renkorv
Skaldjurspaté
Viltpaté
Kycklinglever mousse
Rullsylta

Grönt & sallader

Brunkål
Rödkål
Långkål med smak
av Västerbottenost
Stekt brysselkål
Polsk sallad
Rödbets sallad
Fänkål & apelsinsallad
Mimosasallad

Såser

Hovmästarsås
Saffransmajonnäs
Örtmajonnäs
Slottets bourbonsenap
Majonnäs
Aioli
Äppelmos
Lingon
Pepperrotscrème
Ojebyröra

Dessert & julgodis

Saffranskladdkaka
Mjuk pepparkaka
Skumtomte-pannacotta
Tartelette med havtorn
& ananaskompott
Tartelette med bärkompott
Kladdkaka (Vegan)
Salt kola & chokladmousse (Vegan)
Ischoklad
Brända mandlar
Knäck
Polkagrisar
Skumtomtar
Med mer...

Ost

Hårdost
Blåmögelost
Vitmögelost
Chitost
Röd, gul, grön & brun tomatmarmelad
Frukt

Bröd

Vörtbröd
Filmjölksbröd
Julknäcke
Knäckebröd

Dryck

Välkomstglögg & pepparkaka
Te/kaffe
Bordsvatten



Årsta Slott
154 32 Österhaninge
Tel. +46 70 280 35 00
info@arstaslott.com

Vega

Vänligen informera oss vid bokning om ni
önskar vegetarisk/veganskt meny.

Veganskt och vegetariskt

Kikärtbullar
Griljerad kålrot
Vegansk Janssons
Blomkålspaj
Rödkål
Brunkål
Grönkål
Vegetarisk prinskorv
Vegansk sill
Inlagd zucchini
Hägghalvor
Falafel
Brysselkål
Vegansk Grand Lax
Jackfruit

Om du har allergier

Fråga gärna servisen om du är osäker
på ingredienserna i maträtterna.



Årsta Slott
154 32 Österhaninge
Tel. +46 70 280 35 00
info@arstaslott.com