



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 29 nov – 22 dec 2023.

Välkomna!



Maila [info@arstaslott.com](mailto: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 29 nov – 22 dec 2023.

15.00–17.30                      695 kr/pers

19.00–21.30                      695 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](http://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



arstaslottsrestaurang



arstaslottrestaurang

# Innehåll

## Sill & strömming

Löksill  
Senapssill  
Pepparrotssill  
Västerbottensill  
Ört sill  
Svartvinbärssill  
Stekt inlagd strömming  
Matjessill  
Romsill

## Småvarmt

Revbensspjäll med glöggglaze  
Köttbullar  
Prinskorv  
Janssons Frestelse  
Svampomelett  
Västerbottenpaj  
Dopp i grytan

## Kall & rökt fisk

Inkokt Lax  
Gravad Lax  
Kallrökt lax  
Varmrökt lax  
Lax-sashimi med ponzu, sesam  
& Srirachamajonnäs  
Ägghalvor med skagenröra  
Kokt potatis

## Kallskuret

Julskinka  
Älg  
Hjort  
Renstek  
Skaldjurspaté  
Viltpaté  
Kycklinglever mousse  
Rullsylta

## Grönt & sallader

Brunkål  
Rödkål  
Långkål med smak  
av Västerbottenost  
Stekt brysselkål  
Polsk sallad  
Rödbetssallad  
Slottets sallad med apelsin, fänkål,  
valnötter, saffran & pannoumi  
Mimosasallad

## Såser

Hovmästarsås  
Saffransmajonnäs  
Örtmajonnäs  
Slottets bourbonsenap  
Majonnäs  
Aioli  
Äppelmos  
Lingon  
Pepperrotscrème  
Romsås  
Gubbröra

## Dessert & julgodis

Saffranskladdkaka  
Mjuk pepparkaka med lingonglasyr  
Ris à la Malta  
Tartelette med havtorn  
& ananaskompott  
Tartelette med bärkompott  
Ischoklad  
Brända mandlar  
Knäck  
Polkagrisar  
Skumtomtar  
Med mer...

## Ost

Hårdost  
Blåmögelost  
Vitmögelost  
Chitost  
Fikonmarmelad

## Bröd

Vörtbröd  
Filmjölksbröd  
Julknäcke  
Knäckebröd

## Dryck

Välkomstglögg & pepparkaka  
Te/kaffe  
Bordsvatten

Vegansk meny lämnas på begäran



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



arstaslottsrestaurang



arstaslottrestaurang