



Välkomna på 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 Torben Cederlöf, 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 24 nov - 19 dec 2021.

Välkomna!



Maila [info@arstaslott.com](mailto:info@arstaslott.com)  
med din förfrågan.

# Fröjdefull njutning

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

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

Julbordet serveras i tre sittningar, varav den  
första avser en lunchsittning. Julbordet står uppdukat  
onsdag till söndag 24 nov - 19 dec 2021.

11.30-14.00	549 kr/pers
15.00-17.30	699 kr/pers
19.00-21.30	699 kr/pers

I priset ingår välkomstglögg samt kaffe/te.  
Barn under 12 år 199 kr/pers. Minst fyra  
personer per bokning.

## Busstransport

Vid sällskap på 15 personer eller fler 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](mailto:info@arstaslott.com)

# Innehåll

Vi dukar upp ett traditionellt svenskt  
julbord i modern tappning.

## Sill & strömming

Inlagd sill  
Senapssill  
Skärgårdssill  
Svartvinbärssill  
Pepparrotsströmming  
Stekt inlagd strömming

## Småvarmt

Revbensspjäll  
Köttbullar  
Prinskorv  
Janssons frestelse  
Svampomelett  
Viltbullar i svampsås  
Kroppkakor  
Västerbottenpaj

## Grönt & sallader

Rödkål  
Brunkål  
Grönkål  
Brysselkål  
Rödbetsallad  
Rödkålsallad med äpple  
Fänkål och apelsinsallad  
Slottets vintersallad  
Mimosasallad

## Kall & rökt fisk

Slottets gravade lax  
Kallrökt lax  
Varmrökt lax  
Inkokt lax  
Kallrökt torsk  
Ägghalvor med skagenröra

## Kallskuret

Julskinka  
Kalvsylta  
Rökt rådjursstek  
Rökt renkorv  
Vildsvinspaté  
Lantpaté  
Skaldjurspaté  
Medvurst  
Lufttorkad karré  
Rullsylta

## Såser

Hovmästarsås  
Dillmajonnäs  
Gubbröra  
Sauce verte  
Cumberlandsås  
Pepparrotskräm  
Dijonnaise  
Kikärtsröra  
Slottets Senap

## Dessert

Saffranskladdkaka  
Mjuk pepparkaka  
Pepparkakor  
Slottets ostkaka  
Slottets Snickers  
Chokladtryffel  
Knäck  
Brända mandlar  
Ischoklad  
Polkagrisar  
Skumtomte-pannacotta  
Mintkyssar  
Tartelett med äppelkompott  
Tartelett med bärkompott  
Slottets Fudge  
Marmeladgodis  
Sidenkuddar

## Ost

Ostar från Gårdsmejeriet Sanda  
med slottets marmelad  
& fröknäckebröd

## Dryck

Välkomstglögg  
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

Inlagd aubergin

Zucchini med pepparrotsmajonnäs

Kikärtssallad

Veganska köttbullar

Griljerad rotselleri

Veganska prinskorvar

Rotfruktsgratäng

Rödkål

Brunkål

Grönkål

Brysselkål

Rödbetsallad

Rödkålsallad med äpple

Fänkål och apelsinsallad

Slottets vintersallad

Mimosasallad

Vegetarisk gubbröra

## Om du har allergier

Fråga gärna din servitör om du är osäker  
på ingredienserna i maträtterna.



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