

# Fryksås Julbord 2024

## Sillservering

*Matjessill i Lerpotta*

*Klar dill- & löksill*

*Dragonströmming*

*Senapssill*

*Fryksåssill med lingon, gin, granskottsolja, enbär*

*Gräddfil, brynt smör*

*Västerbotten Royal*

*Dill- och gräslöksslungad potatis med brynt smör*

*Fryksås brödbak med smör och ost*

## Fisk & Skaldjursservering

*Fryksås gravade lax & hovmästaresås smaksatt med kaffe samt rostad anis*

*Varmrökt lax med eldad enbärsmajonäs & pepparrot*

*Fryksås Skagen*

*Ägghalvor med citronkräm och Kalixlöjrom*

*Laxterrin*

*Röding-rillettes*

## Kallskuret & Kött

*Julskinka med 3 sorters senap*

*Älgkorv*

*Rökt kallskuret vilt*

*Julsylta*

*Vår inlagda Västeråsgurka*

*Äppelmos, chutney*

*Picklade trattkantareller & rödlök med granskott*

*Rödbetsallad*

# *Lutfiskservering (vid förfrågan)*

*Lutfisk med ärtor, béchamelsås, knaperstekt bacon och skirat smör*

## *Varm servering*

*Fryksås köttbullar*

*Viltprinskorv*

*Janssons frestelse*

*Rödkål*

*Glögg-glacerad fläksida*

*Grönkålsallad med Nobisdressing*

*Potatis*

## *Ostservering*

*Tre sorters ost*

*Fryksås hembakade fröknäcke*

*Fruktfat*

*Fikonmarmelad*

## *Dessert & godisbord*

*Saffrans-crème pâtissière*

*Cheesecake med rårörda hjortron*

*Ris à l'amande med körsbärssås*

*Chokladcremeaux*

*Fryksås julgodis*

Varmt välkommen att boka ert julbord genom att maila oss på [hovmastare@fryksashotell.se](mailto:hovmastare@fryksashotell.se).