Follingers

Julfestmåltid

Vuxen: 695 kr/person

Första tallriken

Calvadossill med äpple, valnötter & gräddfil

Vår egen senapssill

Gin- & gurksill med svartpeppar & citronzest

Gubbröra på Marias knäckebröd

Kokt potatis

Hackad rödlök, skuren gräslök & smetana

Andra tallriken

Lättgravad regnbåge med citruskräm

Kallrökt regnbåge med färskostkräm, pepparrot & picklad kålrabbi

Bakad regnbåge med wakamesallad, hjortronchutney & sojamajo

Tartar på lättgravad regnbåge med dillmajo på vår egen bakade kavring

Tredje tallriken

Smörstekt surdegsbröd med rensalami, krämig färskost & picklade kantareller

Örtgravad hjort med enbärsmajo, picklad fänkål & rostad purjolök

Vår egengjorda lammkorv på en bädd av syrad rödkål

Griljerad skinka på julig grönkål, rostad mandel & vår egen senap

Fjärde tallriken

Honungs- och svartpepparglaserad fläsksida med gräddkokt selleripuré

Älg- och hjortfärsbulle med viltsås

Kryddig salsicciakorv på belugalinser i tomatsås

Smörstekt brysselkål med knaprig varmrökt sida

Potatis- och Västerbottenbakelse

Dessertbord

Upplev ett dessertbord utöver det vanliga. Varje liten skapelse är tillagad från grunden med noga utvalda råvaror och en känsla för perfektion. Låt dig förföras av våra mousser, pannacottor, småkakor och praliner – en kulinarisk resa där varje detalj är genomtänkt för att imponera både på ögat och smaklökarna.

Follingers

Julfestmåltid

Vuxen: 695 kr/person

Första tallriken

Calvadossill med äpple, valnötter & gräddfil

Vår egen senapssill

Gin- & gurksill med svartpeppar & citronzest

Gubbröra på Marias knäckebröd

Kokt potatis

Hackad rödlök, skuren gräslök & smetana

Andra tallriken

Lättgravad regnbåge med citruskräm

Kallrökt regnbåge med färskostkräm, pepparrot & picklad kålrabbi

Bakad regnbåge med wakamesallad, hjortronchutney & sojamajo

Tartar på lättgravad regnbåge med dillmajo på vår egen bakade kavring

Tredje tallriken

Smörstekt surdegsbröd med rensalami, krämig färskost & picklade kantareller

Örtgravad hjort med enbärsmajo, picklad fänkål & rostad purjolök

Vår egengjorda lammkorv på en bädd av syrad rödkål

Griljerad skinka på julig grönkål, rostad mandel & vår egen senap

Fjärde tallriken

Honungs- och svartpepparglaserad fläsksida med gräddkokt selleripuré

Älg- och hjortfärsbulle med viltsås

Kryddig salsicciakorv på belugalinser i tomatsås

Smörstekt brysselkål med knaprig varmrökt sida

Potatis- och Västerbottenbakelse

Dessertbord

Upplev ett dessertbord utöver det vanliga. Varje liten skapelse är tillagad från grunden med noga utvalda råvaror och en känsla för perfektion. Låt dig förföras av våra mousser, pannacottor, småkakor och praliner – en kulinarisk resa där varje detalj är genomtänkt för att imponera både på ögat och smaklökarna.