

Allt gott på julbordet



TJÖRNS HAVSPENSIONAT

Förrättsdelikatesser till snapsen

Rökig Whiskymarinerad sill - Fransk löksill - Inlagd sill - Fransk senapsill - Gubbröra - Johans´ s Citronsill Chillisill - Brantevikssill - Rundkryddad matjessill - Emma´s blåbärssill - Tonys björnbärssill - Svartvinbärssill - Krämig tångsill - Nordkalotssrökt sill - Åstol´s havtornssill - Jeanette´s örtsill - Gösta Porters lingonsill - Sillsallad - Finhackad rödlök - Laxsallad - Ägghalvor med hemlagad konjaksdoftande majonnäs och handskalade räkor - Skaldjurspaté - Husets Rökta räkor Hummerpaté - Husets Rökta makrill - Tångkaviar - Västkuströra "räkor och kräftor i krämig sås" - Gravad lax med gin , dill och enbär - Åstols varmrökta lax

Kallskurna delikatesser

**Timmermanskorv - Lökkorv - Älgkorv - Julkryddad rullsylda -
Gammaldags kalvsylta Havspensionatets nordiska Syltefläsk - Bakad
lantleverpastej - Viltpaté med lingon,vodka och renkött - Lagd pressylta
- Västerbottenpaj - Cornichon - Fransk senapsgriljerad julskinka på
svensk rapsgris - Svartfotsskinka - Rostbiff - Varmrökt lammstek -
Vildmarksrökt renstek- Gammaldags viltkorv på älg - Ankleverterrin -
Alvedsrökt hjort**

Småvarmt

**Marinerade honungs griljerade revbensspjäll - Prinskorv - Viltköttbullar
Janssons Frestelse - Mammans köttbullar - Rödkål - Kokt
delikatesspotatis -
Omelett med gräddstuvade champinjoner - Smörkokt brysselkål -
Gammaldags julkorv - Dopp i grytan - Senapssås - Brunkål -
Svartkolssallad**

Delikatess och dessertbord

**Kryddost - 24 månaders lagrad Svecia - Brie - Edamer - Seriously
strong 34% - Almnäs tegel Kvibille ädelost**

**Vörtbröd - Krav rågbröd - Knäckebröd - Julknäcke - Smör -
Surdegsbröd**

Marinerade delikatessoliver.

**Fruktsallad - Husets Björnbärssylt - Ris à la Malta - Husets
Jordgubbssylt - Dadlar Saftsås Fikon - Choklادتårta - Äggost -
Jultryffel - Apelsin och ingefärakaka - Hemlagad hallonsylt Bärkompott
- Pepparkakor - Struvor - Konjaksdoftande Fransk Chokladmousse -
Vispad vaniljgrädde - Petit kokos och chokladbollar - Clementiner -
Vindrivor Päron - Brända mandlar och för den godissugna finns det
även massor med julgodis**

Vegetarisk / Veganska julbordsdelikatesser

Krämig auberginsvill - Björnbärssvill - Brantevikstofu - Veganska köttbullar

Griljerad rotselleri skinka - Grönsaksköttbullar

Kvistkapis - Finhackad rödlök - Röd tångkaviar vitlök och chilifrästa champinjoner- Citronklyftor - Brysselkål Rödbetshumus - Svartkålssallad med fikon och valnötter - Äpplemos - Vegansk Jansons frestelse™ - Vegoprinskorv - Cornichons (M&S) -

Cumberlandsås - Syltlök - Salt gurka Vaniljinlagda rödbetor Rårörda lingon - Fransk potatissallad - Grönkål - Rödkål - Kokt delikatesspotatis - Husets Björnbärssylt- Fruksallad - Kvistklementiner - Vindruvor - Päron

Bärkompott - Dadlar - Jordgubbssylt - Saftsås - Hallon och vaniljkaka Chokladkaka med havssalt - Hårda klarfruktsgodisar - Rawboll med mintchoklad

Boka

www.tjornshavspensionat.se

0304-677080

info@tjornshavspensionat.se