

Jul på Triftens vis

675 kronor per person / 715 kronor inklusive alkoholhaltig fördrink

På Triften äter du julbord i lugn och ro, sittandes vid ditt bord. All julens mat serveras i tur och ordning, upplagt bara för dig och ditt sällskap. Inget spring eller plockande ur skålar och fat som andra redan har tagit ur. På detta vis får ditt sällskap ert julbord, ni äter i er takt och vi fyller på av det som ni tycker bäst om till dess att ni är nöjda.

Maten under respektive rubrik serveras samtidigt i sammanlagt fem turer vid bordet och avslutas med en dignande godisbuffé att hämta godsaker ifrån som avslutning.

Skulle du känna att du är mätt efter desserten men inte vill gå miste om alla godsaker från Triftens konditori? Ingen fara – vi erbjuder Doggy Bag för det söta!

Julbord på Triftens vis - Meny

FÖRDRINKEN

Varm äppelmust med tilltugg

Från Roslagens musteri kommer ekologisk äppelmust kryddad med julens kryddor. Vi serverar den med eller utan Rom (2 cl)

BRÖDET FRÅN TRIFTENS BAGERI

Knäckebröd

Triftens juliga rålevain

Vörtbröd

Vispat, brynt smör

Västerbottenkräm

TRIFTENS INLÄGGNINGAR

Triftensill med chili, citrongräs och lime

Blåbärssill

Senapssill med brynt honung

Löksill

Krämig citronsill

Aubergine i curry, fänkål och äpple

Aubergine med krondill, dillfrön och lök

Stekt dillfylld strömming inlagd på klassiskt vis

Till Triftens inläggningar serveras kokt potatis, gräddfil, gräslök och rödlök

KALLA RÄTTER FRÅN HAV OCH LAND

Dillgravad lax

Rödbetsgravad lax med äpple

Laxtataki, halstrad lax marinerad med soya och sesam

Rödingtartar med kapris

Hovmästarsås
Kallrökt lax med gravad citron
Skaldjurspaté med örtagårdssås
Dillterriner med stenbitsrom och crème fraiche
Varmrökt ankbröst med apelsinkräm
Rödkålssallad med apelsinvinaigrette och rostade marconamandlar
Griljerad julskinka från Rocklunda gård
Mys söt-starka, hemkokta senap
Leverpastej med cornichons

VARMA RÄTTER

Stuvad spetskål med vintertryffel
Smör- och örtslungad brysselkål
Confiterat kalkonbröst med rosmarin
Ingefärsglaserad fläksida med picklade selleri
Janssons frestelse
Triftens köttbullar
Prinskorv

OSTEN

Två sorters ost från Ostmakarna på Rindö som serveras med
Fröknäcke med tranbär och marmelad på Ingrid Marie

DESSERT

Saffranspannkaka med skogsbärskompott
Mörk chokladmousse med brynt, vit choklad och apelsin

KAKOR OCH GODIS FRÅN TRIFTENS KONDITORI

Saffransmums
Kola- och ingefärssnitt
Pepparkakor
Franska pepparkakor
Julkola
Brända mandlar
Mintkyssar
Vit chokladfudge
Apelsintryffel
Geléhallon
Knäck med mandel
Fransk nougat