

# Triftens julbuffé

595 kronor per person / 635 kronor inklusive alkoholhaltig fördrink

För det större sällskapet erbjuder vi Triftens julbuffé med samma goda innehåll som Jul på Triftens vis. Julbuffé serveras för sällskap på minst 12 personer.

Brödet och Triftens inläggningar serveras vid bordet, sedan dukas buffén upp med de kalla och varma rätterna samt ostar och desserter. Den dignande godisbuffén står förstås dukad även för dig som äter vår julbuffé.

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!

## Triftens julbuffé - 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 fraîche  
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