

En grön jul på Triftens vis

345 kronor per person / 385 kronor inklusive alkoholhaltig fördrink

Självklart erbjuder vi på Triften ett julbord med samtliga turer även för den som avstår från fisk och kött. En grön jul på Triftens vis beställs i förväg i samband bordsbokning.

Maten under respektive rubrik serveras samtidigt i sammanlagt fem turer vid bordet och avslutas med ett dignande godsbord 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!

En grön Jul 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

Västerbottekräm

TRIFTENS INLÄGGNINGAR

Aubergine i curry, fänkål och äpple

Aubergine med krondill, dillfrön och lök

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

KALLA RÄTTER FRÅN LAND

Dillterriner med tångkaviar och crème fraiche

Rostad rotselleri med picklade äpplen och ädelost

Rödkålssallad med apelsinvinagrette och rostade marconamandlar

VARMA RÄTTER

Stuvad spetskål med vintertryffel

Smör- och örtslungad brysselkål

Rödbetsbiffar med timjan

Svampkroetter med västerbottenost

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