

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 med krondill, dillfrön och lök

Aubergine med tångcaviar, kikärtsmajonnäs, citron, dill och rödlök

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, serveras med soyamajonnäs

Rödingtartar med kapris

Hovmästarsås
Kallrökt lax
Västerbottenpaté med tångcaviar
Triftens Skagenröra
Varmrökt ankbröst med apelsinkräm
Confiterat kalkonbröst med rosmarin
Rödkålssallad med apelsinvinaigrette och rostade mandlar
Grönkål med senap- och honungsmarinerade vinteräpplen
Grillad, marinerad zucchini på saffranscouscous
Griljerad julskinka
Mys söt-starka, hemkokta senap

VARMA RÄTTER

Stuvad spetskål med vintertryffel
Smör- och honungsslungad brysselkål
Ingefärsglaserad fläksida med picklad selleri
Janssons frestelse
Triftens köttbullar
Prinskorv
"Kryddig korv"

OSTEN

Två sorters ost från Ostmakarna på Rindö som serveras med
Fröknäcke och Triftens päronmarmelad

DESSERT

Saffranspannkaka med skogsbärskompott
Chokladmousse med apelsin
Kanelmousse med äpplen

KAKOR OCH GODIS FRÅN TRIFTENS KONDITORI

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