

Triftens julbuffé

595 kronor per person / 635 kronor inklusive alkoholhaltig fördrink

För det lite större sällskapet kan vi i år erbjuda **Triftens Julbuffé på Karby Gård**. Exklusivt bara för er med hela huset för er själva, måndag - fredag lunch eller kväll samt lördag och söndag kväll, från 18.

Tillkommer dryck samt 250 kronor per person i lokalhyra, möblering, personal och dukning (porcelain, glas, linnedukar, linneservetter, julpynt). För sällskap på ca 20-60 personer.

Triftens julbuffé för det lite större sällskapet har samma goda innehåll som **Jul på Triftens vis**. Buffén dukas upp bara för ert sällskap och i mån av plats så att vi kan hålla avstånd vid buffébord och i matsalen. Julbuffé på Triften på Stockholmsvägen 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 råglevain

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

Rödkålsallad 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

Vitchokladfudge

Apelsintryffel

Geléhallon

Knäck med mandel

Panforte