

# TRIFTENS JULBORD - CATERING

24 november - 22 december

675 kr per person - inklusive leverans inom Täby, Vallentuna och Danderyd  
minst 10 personer

---

Brödet	Varma rätter
Triftens knäckebröd med havssalt	Gräddkockt spetskål med vintertryffel
Julkryddad råglevain	Apelsin- och saffransmorötter
Vörtbröd	Brysselkål med brynt smör, honung och rostade frön
Vispat brynt smör	Janssons frestelse
Västerbottenskräm	Ingefärskryddad fläksida från Rocklunda
	Triftens köttbullar med klassiska kryddor
Sill och vegetariska inläggningar	Kryddiga bangers
Triftensill med chili, citrongräs och lime	Prinskorv
Löksill	Dillkockt potatis
Senapssill med brynt honung	
Örtagårdssill	Ostar
Krämig citronsill	Två sorters svenska gårdsostar
Stekt dillfylld strömming inlagd med lök och morötter	- med fröknäcke och päronmarmelad
Inlagd aubergine med tångkaviar, kikärtsmajonnäs och dill	
Inlagd zucchini med dill och lök	Dessert, kakor och godis
Gräddfil och rödlök	Vit chokladpannacotta med lingoncoulis
	Saffranspannkaka
	- med grädde och skogsbärssylt
	Chokladbrownie med apelsin
	Saffransmums
Kalla rätter från hav och land	
Gravad lax med fänkålscrudité - med hovmästarsås	Franska pepparkakor
Rödbetsgravad lax med äpple och pepparrot	Kolasnittar med ingefära
Sojahalstrad lax "tataki" - med pepparrotsmajonnäs	Pepparkakor
Kall inkockt lax - med inlagd gurka och dillmajonnäs	
Rödingtartar med kapris, selleri och forellrom	Julkola
Lax och skaldjurspate - med örtagårdssås	Vit chokladfudge
Skagenröra på Julig Solroslimpa	Panforte
Krämig rödbetssallad med äpple	Fransk nougat
Rödkålsallad med apelsin, tranbär och mandlar	Brända mandlar
Rostad pumpa och rotselleri, grönkål, frötopping	Mintkyssar
Västerbottenpaté	Saffransbiskvier
Waldorfsallad	
Rökt vildsvin - med rödlöschutney	
Leverpastej på klassiskt vis	
Rullsylta med pistage	
Senapsgriljerad julskinka	
- med Mys sötstarka senap	