

Sigtunastiftelsen julbord – en matupplevelse i fem akter

Sigtunastiftelsens klassiska julbord är en matupplevelse utöver det vanliga. I år har vi tagit fasta på matnestorn Tore Wretmans tradition om ”fem turer” – ett upplägg där alla smaker kommer till sin fulla rätt. Ni serveras sittande vid bordet och kan njuta av julbordets alla fröjder i lugn och ro utan trängsel. Veganska alternativ serveras i varje akt. Måltiden inleds med välkomstglögg i Rosengårdssalen.

1:a turen – Sill med klassiska tillbehör

Klara och krämiga julsillar med smaker av senap, havtorn och whiskey, sillsallad och gubbröra. Serveras vid bordet med kokt potatis och en korg med hembakat vörtbröd och julknäcke som klassiska tillbehör.

2:a turen – Lax och andra läckerheter

Variation av lax, strömming och torsk med klassiska såser och tillbehör. Serveras vid bordet med lax- och skaldjursterrin samt ägghalvor med räkor.

3:e turen – Det kallskurna

Griljerad julsinka, kalvsylta, pressylta, rökt älg, lantpaté och korvar. Serveras vid bordet med kryddig senap, såser och chutney samt färgstarka sallader med nötter och äpple.

4:e turen – Småvarmt

Serveras och presenteras vid ett serveringsbord av våra kockar. Janssons frestelse, köttbullar, prinskorv, revbensspjäll, rotgrönsaker och svamp i smördeg samt lutfisk med klassiska tillbehör.

5:e turen – Sött, salt och friskt

En grande finale med ett rikt urval av juldesserter i portionsformar, inslagna godisbitar samt lagrade ostar med fruktiga marmelader.

Varmaste välkomna till Sigtunastiftelsen!