



## **Julbordsbuffé "Tomtebloss", Bryners Kök & Bistro, Stadshusverandan**

\* Glögg vid ankomst (alkoholfri)

### Kallskuret

- \* Husfruns inlagda sill
- \* Kräftströmming
- \* Ägghalvor med räkor
- \* Akvavit- och honungsgravad lax med hovmästarsås
- \* Pepparbakad varmrökt lax med Västerbotten-crème
- \* Whiskeygriljerad julsinka med två sorters senap och plommon
  - \* Kalkonpastrami med äppelmimosasallad
  - \* Rökt korv med stånggurka och rödbetsallad
  - \* Vilt-tjälknöl med fransk potatisallad
  - \* Pastejtårta med apelsin-cumberlandsås
  - \* Kalvsylta med rödbetor
- \* Smör, brödkorg med vört, tunnbröd och julknäcke mm
  - \* Juledamer

### Småvarmt

- \* Julköttbullar
- \* Prinskorv
- \* Glöggmarinerade revbensspjäll med grönkål
  - \* Janssons Frestelse
  - \* Potatis

### Dessertbord

- \* Gottigott godis
- \* Kaneldoftande pannacotta med hjortron
- \* Ris à la Malta coupe med mandariner
- \* Choklادتårta med kardemummagrädde och hallonkompott
- \* Ostbricka med brie, blåmögelost mm samt marmelader och exotisk frukt
  - \* Kaffe/Te

*OBS - För önskemål om specialkost, maila [tomtebloss@bryners.se](mailto:tomtebloss@bryners.se)  
och uppge bokat datum, namn samt önskad kost.*

**Varmt välkomna!**  
**Hälsar Ulf & Heléne Bryner**