



Meny

Julbord på herrgården

På egen bordsbuffé

Senapssill
Päron- och lime sill
Potatis
Sillsallad
Gubbröra
Ägghalva med rom
Vår egen varm rökta lax och dillcrème
Enbärsgravad lax med hovmästarsås
Vört cheesecake med lax- och citron
Julskinka med grov senap
Viltkorv Hjort och ren
Julsallad på grönkål och torkad frukt med rostade frön
Hembakat vörtbröd

Varmt på buffé

Janssons
Lutfisk med béchamelsås och ärtor
Prinskorv
Köttbullar
Revbensspjäll med hemgjort äppelmos
Kalkon med sås
Julkorv
Rödkål
Bysselkål
Ost- och grönkåls bakelser

Dessert

Ostbricka med tillbehör
Julkaka
Crème caramel
Chokladmousse
Saffranskladdkaka

Kaffe och julgodis

Marsipan- och nougat limpa
Fudge
Lakrits marshmallows
Rocky road
Snickers rutor
Knäck
Ischoklad
Brända mandlar

Tomte skum
Kolor



Vegetarisk julbord på herrgården

detta får du då du förbeställer vegetariskt julbord (säg till om du är vegan)

Vegan/Vegetarian, kalla rätter på bordet

Senapssill på aubergine
Päron- och lime inlagd fänkål
Potatis
Julsallad på grönkål och torkad frukt med rostade frön
Potatis och sötpotatissallad med äpple och kanel
Vegansk sillsallad med kapris och rödbetor
Vörtsnitt med vegansk blomkålsskagen
Brysselkål sallad med kryddrostade kikärter
Ägghalvor med tångkaviar (ej vegan)
Hembakat vörtbröd

Vegan/Vegetarian, varma rätter på bordet

Hemgjorda anammabullar
Grönkålsfräs
Vegansk Jansson
Grönsakspirog med saffransaioli
Julkryddad butternutt med Apelsin- och persiljecrème
Glögg-och bbqmarinerad rotselleri Herrgårdens hemgjorda Äppelmos
Ost- och grönkålsmuffins
Rödkål
Brysselkål

Dessert

Ostbricka med tillbehör
Julkaka Crème caramel
Chokladmousse
Saffranskladdkaka

Kaffe och julgodis

Marsipan- och nougat limpa
Fudge
Lakrits marshmallows
Rocky road
Snickers rutor
Knäck
Ischoklad
Brända mandlar
Tomte skum

Kolor



CATERING kall jultallrik med dessert

Beställ hem för en, två eller flera personer senast två dagar innan.

Jultallrik

kalla delikatesser

Senapssill

päron- och lime sill

Gubbröra

Ägghalva med rom

Vår egen varm rökta lax med dillcrème

enbärsgravad lax med hovmästarsås

Julskinka med grov senap

lantpaté med cumberland och cornichong

Dessert

Julkaka med tre sorters hemgjort godis

Pris 320kr/person

Komplettera med småvarmt

Att värma

(kommer i folieform, bara att ställa i ugnen)

Janssonsfröstelse

Prinskorv

Köttbullar

Pris 95kr/person

Beställ senast den 20 dec om ni ska hämta den 23 dec. Kan också hämtas vardagar 11–16 eller helger 15–16(23/12 hämtas kl. 10-11 perfekt till julafton) Mejla din beställning till info@kumlaherrgard.se





CATERING Julbuffe

Beställ för minst 15 personer, bufféupplagt.

Senapssill

päron- och limesill

Potatis

Ost

Gubbröra

Ägghalva med rom

Vår egen varm rökta lax med dillcrème

Enbärsgravad lax med hovmästarsås

Julskinka med grov senap

Lantpaté med cumberland och cornichonger

hembakat vörtbröd

Att värma,

(kommer i folieform, bara att ställa i ugnen)

Janssonsfröstelse

Prinskorv

Köttbullar

Revbensspjäll med hemgjort äppelmos

Hemgjort dessert

Julkaka hemgjort julgodis

Pris 485kr/person

Beställ senast den 20 dec om ni ska hämta den 23 dec. Kan också hämtas vardagar 11–16 eller helger 15-16(23/12 hämtas kl. 10-11 perfekt till julafton) Maila din beställning till info@kumlaherrgard.se





Komplettera ditt eget julbord med Herrgårdens hemlagade godsaker

Fröknäcke, 100g	45kr
Mörk limpa	90kr
Vörtlimpa	40kr
Vår egen varmrökta lax i bit, ca 550g	225kr
Herrgårdsgravad lax, skivad, 200g	85kr
Griljerad julsinka, skivad, 200g	65kr
Hemrullade köttbullar, 300g	65kr
Janssons frestelse, 250g	65kr
Lakrits marshmallow, 100g	45kr

Avhämtning alla vardagar 11,00–16,00 eller 23/12 kl. 15,00–16,00. Allt är nylagat och lika gott om ni vill avnjuta dagen efter hämtning. Allt går att beställa/boka bord på vår hemsida eller ring 08-742 19 07.

