

Julbordsmeny på Wiks Slott

Glögg och russin

Värmande glögg med mandlar russin serveras med pepparkakor och ädelost serveras i Slottets sällskapsrum. Fin start på måltiden som gör att lugnet infinner sig och vi förbereder oss för en god måltid.

Sillbordet 1;a rundan

Alla goda sillinläggningar har vi gjort med omsorg, Wiks sill för år 2024 är smaksatt med äpple stjärnanis kanel och szechuanpeppar , du börjar med fördel att smaka på alla sillar tillsammans med potatis, knäckebröd, ost och smör. Veganalternativet består i bla. Matjes portabello, Branteviks aubergine och marinerad svamp. Till det rekommenderar vi att du dricker Melleruds Prima julöl och snaps, vi har alla svenska klassiker till denna runda på Julbordet.

Kall och rökt fisk 2;a rundan

Julbordets nästa servering fortsätter med kall och varmrökt och gravad lax, , du finner också du finner också skaldjursterrin med forellrom, jägarrökt makrill och Wiks röra med kräftstjärtar smaksatt med dill ägg och gräslök. Vegan rätter på bordet är bla rimmad och ugnsbakad palsternacka i senapssås rödbetor med vinbär och mynta samt gravad morot med dragon och dill. Vi rekommenderar att du 2022 875M, Chardonnay, Rioja, Spanien (till kraftigare fisk, tex rökt lax) och 2022 Even & Odd Riesling, Rheingau, Tyskland (till lättare fisk, tex skaldjursröra) till denna runda på Julbordet.

Kallskuret Chark 3;e rundan

Nu är det dags för nästa delikatesser, chark hämtat från våra närliggande producenter du finner lamm, kalvsylta kalkonbröst hjort samt Wiks kyckling terrin. Många goda tillbehör som bla. picklade grönsaker från våra egna odlingar, blandade sallader samt kantareller som är omsorgsfullt hanterade. Julskinkan som kronan på verket, vår egen senap även den smaksatt med äpple. Veganska delikatesser på bordet är Ugnsbakad rotselleri med senap och dragon vinägrette, Waldorfsallad och sallad på grön och svartkål. Till denna runda rekommenderar vi att du dricker 2023 Secret de Lunes Pinot Noir, [Languedoc-Rousillon](#) , Frankrike (Ekologiskt)

Lutfisk

Lutfisken serveras direkt vid bordet och du beställer den av personalen som serverar. Lutfisken är klassiskt lagad och serveras med kokt potatis, béchamelsås gröna ärtor

samt kryddpeppar. En höjdare på Julbordet. Drick gärna Wisby Lager eller 2023 Secret de Lunes Chardonnay, Languedoc-Rousillon , Frankrike (Ekologiskt) till Lutfisken

Småvarmt, det varma 4;e rundan

Delikata köttbullar, klassiker såsom Janssons frestelse, omelett med gräddig svampstuvning fint hanterad kål varma grönsaker, apelsin glaserad fläksida, blodpudding med baconsyltlök äpple från gården samt rödvinssås och prinskorv kommer du njuta på det varma bordet. Det veganska varma består av Kikärtskroketter med kummin och fänkål, skuren stekt rödkål med sirap och blodapelsin brysselkål med curry lök och sultanrussin. Till dessa rätter dricker du med fördel Melleruds Prima julöl och snaps, vi har alla svenska klassiker. Alternativt 2020 Chianti Classico Valiano DOCG, Toscana, Italien.

Ostar & bröd 5;e rundan

Ostar från Skogsbackens mejeri, mycket smakfulla ostar både hårdost och härliga dessertostar väntar samt det goda bröd och spröda kex, egenkokt marmelad med smak av vinbär, hallon och jordgubb. Till detta dricker du en riktig klassiker, Grådask Tawny Port.

Bakverk och gottebord 6;e och 7;e rundan

Stora godisskåpet fyllt till brädden med av godsaker som våra kockar producerat, här hittar du allt från ris Ala Malta med saftsås, ostkaka med hallonsylt, mjuk cheesecake med hjortron och pepparkaka flera olika sorters desserter, du finner godis och kolar av alla de slag, traditionell knäck och is-chokad, skuren frukt och struvor. Vi rekommenderar att du dricker en god cognac och kaffe därtill

Vi har fina alkoholfri alternativ till alla turerna, varför inte vår egen äppelmust eller en lagrad julmust.

Vi ser fram emot att få ha er som gäster hos oss och välkomna er till Wiks slotts traditionella Julbord som är omsorgsfullt tillagat, ni får njuta av slottets välkomnade salar och verkligen känna den historiska miljön tillsammans med oss här på Wik.

Varmt välkomna hälsar Vi på Wik!