

Asplunds julbord

För catering

Bröd och ost

Vörtbröd

Asplunds ljusa bröd G V

Tunnbröd

Lagrad prästost

Kokt potatis

Sill- och laxbordet

Gräddfil

Rödlök och gräslök

Inlagd sill

Senapsill

Asplunds krämiga sill 2015

Årets sill 2022 (Rökt sill med saltgurka, jalapeño, grönt äpple)

Matjessill från Klädesholmen

Asplunds klara sill med äpple, dill och pepparrot

Ägg med löjromskräm

Inkokt lax med dillmajonäs och pressgurka

Asplunds Gravade lax med rosépeppar, fänkål, dill och hovmästarsås

Kallskuret

Griljerad julsinka från utvalda gårdar

Asplunds senap

Hjortstek

Lufttorkad karré

Fänkålsalami

Rödbetssallad

Äppelchutney med espelette och havtorn

Röd endive med dijonnaise, gröna bönor och krasse

Syrad rödkål med fänkål, äpple och dill

Småvarma

Prinskorvar

Asplunds köttbullar

Janssons frestelse

Plommonstek fläskkarré

Rostad butternutpumpa med amadinepotatis, chili och ingefära

Ostar

Ädelost och hårdost

Fikonmarmelad

Finn crisp och Ostknäcke

Gottbordet

Saffranspannkaka

Pepparkakor

Chokladkaka "Romerska bågar"

Brända mandlar

Saffransknäck från Mamma Inger

Knäck från Mamma Inger

Julkarameller från Cerrys konfektyr

585:- per person ink moms, minimum
20portioner