Tegnérs Matsalars Julbuffé 2026

Senapssill
Örtsill
Löksill med gräslök och syrad grädde
Sillpotatis
Hemrökt lax med dill- och romsås
Ägghalvor
Gravad lax med hovmästarsås
Skagenröra
Janssons frestelse
Lagrad hårdost
Surdegsbröd, speltknäcke och vispat smör

Rimmad julskinka med två sorters senap
Senapsgriljerad blomkål
Rostad brysselkål med gröna Anicialinser, granatäppelkärnor och saltrostade solrosfrön
Västerbottensostpaj
Grönkålssallad med västerbottenost
Bakad rotselleri med rökt Ingrid Marie-äpple och rosmarin
Rödkål
Grönsaksbiff
Rotfruktsgratäng
Lökkorv
Köttbullar
Prinskorvar

Chokladcrème med björnbärsmylta och mördegscrunch
Pepparkakor
Clementiner
Julgodis

Julbuffén ovan är fast och komponenter kan ej väljas bort. Ni kan däremot göra tillägg på följande anrättningar till ett pris på 15-20: - per anrättning och person.

Pristillägg 15:- per person och anrättning
Branteviksill
Brunkål
Ris à la Malta m saftsås istället för mörk chokladcrème med björnbärsmylta och mördegscrunch

Pristillägg 20:- per person och anrättning
Kallrökt lax
Hjortkorv
Rökt skinka
Rostbiff
Glaserade revben

Till julbordet dricker ni öl & snaps, vilket debiteras efter åtgång.

Starkvinsglögg och pepparkakor	45:-/person
Julöl/starköl	60:-/flaska
Vin på glas	65:-/styck
Läsk, vatten, julmust	20:-/flaska
Snaps i småflaskor à 5cl	70:-/styck
Kaffe/te	25:-/person

Fullservicepris för julbordet 580:-/person
* "Fullservicepris" anger priset för maten inklusive glas, porslin och linne (i normal omfattning till bords), samt serveringspersonal i sju timmar, inklusive uppdukning och efterarbete (12 % moms ingår i priset). Tiden som ingår medger cirka tre timmar till bords. Hyra av glas tillkommer med 5:- per glas om inte drycker beställs genom oss. Vid buffébeställningar räknar vi med 25-30 gäster per servitör. Behövs serveringspersonal längre än den tid som finns inräknad i angivet "Fullservicepris" tillkommer 360:- per arbetstimme inkl. 12 % moms.

MINIMI-ANTAL VID BESTÄLLNING = 50 PERSONER!
VID FÄRRE ANTAL GÄSTER, BEGÄR SEPARAT OFFERT.