

# *Fryksås Julbord 2020*

*695kr*

*Vi börjar med Fryksås egen Glögg*

## *1:a servering*

*Fryksås sill, hjortron och senapssill, inlagd sill och lingonsill  
Tillbehör: hårt bröd från Pyramidbageriet, kokt potatis och smör*

## *2:a servering*

*Kallrökt lax, gravad lax med färsk dill och picklad fänkål, gravad rödingrulle smaksatt med lingon och gin, varmrökt lax, Västerbotten paj med Kalix löjrom, ägg halvor med handskalade räkor.  
Tillbehör, hovmästarsås och romsås.*

## *3:e servering*

*Julskinka från Siljans Chark, rökt björnstek, gravad hjortytterfilé smaksatt med cognac och örter, souvas rökt ren och rökt älg innanlår.*

*Tillbehör: Blåbärscumberlandgelé, pepparotscreme, cornichons, syrad silver lök, Liss Ellas grovsenap (smaksatt med saffran, kardemumma och nejlika), Västervikssenap, picklad gulakantareller, rödbetssallad och vörtbröd.*

## *4:e servering*

*Viltköttbullar med vilt gräddsås, rårörda lingon, älgprinskorv och Janssons frestelse.*

## *5:e servering*

*Ett urval av ostar.*

*Avnjuts tillsammans med olika marmelader, vindruvor torkad frukt, kex och hårt bröd från Pyramidbageriet.*

## *6:e servering*

*Petit choux fylld med vaniljcrème, toppad med ekologisk choklad från Madagaskar.  
Citron tartelette med blåbär. Hallon macarons med lakrits crème.  
Chokladbollar. Vit chokladpralin smaksatt med hjortron och mörk chokladpralin smaksatt med Irish coffee.*

*Julgodis*