



Pressmeddelande 2017-11-07

## BJÖRNBÄRSSILL OCH FASANKORV NYHETER PÅ TYROLS JULBORD

Från den 30 november och ända fram till julafton den 24 december dukar Tyrol upp vilda delikatesser och klassisk julmat på det 35 meter långa julbordet – en tradition som inte har förändrats sedan starten 1983. Årets nyheter består bland annat av björnbärssill, fasankorv, renpastrami och ungsbakad regnbågsfilé med saffran och nejlika. Bland desserterna är saffranscheesecake med lingon och choklad- och kanelglass några av de läckra nyheterna.



I 34 år har Tyrols egna kockar förädlad kött, fisk, fågel och bär på ett av Sveriges bästa och största julbord. Majoriteten av rätterna som serveras är gjorda från egna recept och kockarna har ett nära samarbete med trogna leverantörer från de lappländska vidderna för att hitta de finaste råvarorna till sina drygt 200 smakupplevelser. De klassiska björnköttbullarna, älgsteken, den kåtarökta fjällrödingen, den souvasbakade laxen och åkerbärsglassen återfinns traditionsenligt på julbordet. I år får de sällskap av nya smakupplevelser som björnbärssill, lätrökt fasankorv, renpastrami, ungsbakad regnbågsfilé med saffran och nejlika och syrlig rödkål med ankrillette. På dessertbordet hittar man över 70 läckerheter, där saffranscheesecake med lingon, choklad- och kanelglass, pepparkaksglass, päron med konjak och vanilj, vaniljpannacotta med skogsbär och cupcakes med äpple och kanel är några av nyheterna. Sedan 2011 erbjuds även en uppskattad veganmeny med delikatesser från det vilda så som bär, svamp och annat gott. Tyrols Julbord har premiär den 30 november och serveras fram till och med jullunchen på självaste julafton.

För mer information kontakta Annika Troselius, Informationschef på telefon 0708-580050 eller e-mail [annika.troselius@gronalund.com](mailto:annika.troselius@gronalund.com). För pressbilder besök Gröna Lunds bildbank [www.bilder.gronalund.com](http://www.bilder.gronalund.com).

---

*Gröna Lund är Sveriges äldsta tivoli och ingår i temaparkskoncernen Parks and Resorts, Nordens ledande aktör inom upplevelseindustrin, tillsammans med Kolmården, Aquaria, Furuvik och Skara Sommarland. Tivolit har 31 attraktioner och sex restauranger samt ett varierat utbud av lotterier, 5-kampsspel och mat- och snackskiosker. Gröna Lund bjuder även på en mängd underhållning i form av konserter, dans, barnunderhållning mm. 2016 hade tivolit ca 1300 anställda under säsongen och över 1,5 miljoner besökare, vilket gör tivolit till en av landets ledande besöksattraktioner.*

# DE SJU TURERNA PÅ TYROLS VILDA JULBORD

(med reservation för ändringar)

## Första turen: SOS (Smör, ost, sill)

### **Björnbärssill med citron och rosmarin - Nyhet**

Gubbens nubbesill med smak av anis, fänkål och akvavit

Matjessill

Husets inlagda sill med lingon

Senapsill

Rensteks- och pepparrotssill

Havtornssill

Granskottssill

Krämig västerbottensill

Kräftsill med sikrom

Tranbärs, hjortron- och konjaksill

Inlagd stekt strömming

Kräftströmming

Sillsallad

Skagenägg

Rensteksägg

Sikromsägg

Knäckebröd

Fruktbröd

Kavring

Vörtbröd

Rieskabröd

Västerbottensost

Smör

Gräslök

Gräddfil

Rödlök

Kokt potatis

## Andra turen: Lax med tillbehör

### **Folkets lax (gästerna röstar fram en ny smak) - Nyhet**

Laxterrin med saffran och konjak

Skaldjursterrin med vanilj

Röding- och sikterrin

Marinerade räkor och kräftstjärtar

Saffransinkokt lax

Hjortronbakad lax

Souvasbakad lax

Souvasgravad lax

Krydd- och dillgravad hälleflundra

---

*Gröna Lund är Sveriges äldsta tivoli och ingår i temaparkskoncernen Parks and Resorts, Nordens ledande aktör inom upplevelseindustrin, tillsammans med Kolmården, Aquaria, Furuvik och Skara Sommarland. Tivolit har 31 attraktioner och sex restauranger samt ett varierat utbud av lotterier, 5-kampsspel och mat- och snackskiosker. Gröna Lund bjuder även på en mängd underhållning i form av konserter, dans, barnunderhållning mm. 2016 hade tivolit ca 1300 anställda under säsongen och över 1,5 miljoner besökare, vilket gör tivolit till en av landets ledande besöksattraktioner.*

Pernod- och rosépeppargravad lax  
Dill- och iskällargravad lax  
Varmrökt laxfilé  
Böckling med senapsvinegrett och kaprisbär  
Skagenröra  
Dillmajonnäs  
Senapsås  
Hjortroncrème  
Gompasås  
Tomatsallad  
Grönsallad  
Laxsallad

**Tredje turen: Kallskuret med tillbehör**

**Lättrökt fasankorv med cognac och enbär - Nyhet**

**Renpastrami – Nyhet**

**Rödlöksmarmelad med rosmarin - Nyhet**

**Cognac- och fikonsenap - Nyhet**

Julskinka

Kåtarökt björnskinka

Svartrökt skinka

Vildmarksrökt renstek

Rökt renhjärta

Rökt lammstek

Pepparotscrème fraiche

Björnkorv

Älgalami

Vildsvinskorv

Slaktarring

Hjortkorv

Havtornsgelé

Hjortronchutney

Lingon- och fikonmarmelad

Sidfläsk med kummin

Tjälknöl (älg)

Rökt bäverstek

Bäverkorv

Älgrostbiff

Whiskygravad älgbiff

Apelsin- och konjaksgravat reninnanlår

Örtgravad älggrulle

Tjäderpaté

Rippaté

Julpastej

---

*Gröna Lund är Sveriges äldsta tivoli och ingår i temaparkskoncernen Parks and Resorts, Nordens ledande aktör inom upplevelseindustrin, tillsammans med Kolmården, Aquaria, Furuvik och Skara Sommarland. Tivolit har 31 attraktioner och sex restauranger samt ett varierat utbud av lotterier, 5-kampsspel och mat- och snackskiosker. Gröna Lund bjuder även på en mängd underhållning i form av konserter, dans, barnunderhållning mm. 2016 hade tivolit ca 1300 anställda under säsongen och över 1,5 miljoner besökare, vilket gör tivolit till en av landets ledande besöksattraktioner.*

Vildsvinspaté med murklor och pistagemandel  
Vargtasspaté (smaksatt efter drinken vargtass)  
Julsylta på karré  
Cumberlandsås  
Rödbetor  
Syltade kantareller  
Cornichons  
Saltgurka  
Inlagd gurka  
Plommonchutney  
Hjortonchutney  
Babyspenat, ädelost, mandlar och pumpa  
Potatissallad  
Pickles  
Rödbetsallad  
Mimosasallad  
Nobissallad med surdegskrutonger  
Skogens heta senap  
Grov julsenap  
Dijonsenap  
Mor Gretas senap  
Skogshuggarens senap

#### **Fjärde turen: Varmrätter**

Ugnsbakad regnbågsfilé med saffran och nejlika - Nyhet  
Hjortjulkorv med trattkantareller - Nyhet  
Syrlig rödkål med ankrillette - Nyhet  
Rönnbärgelé med cognac - Nyhet  
Grillad ren  
Souvas  
Älgstek  
Vildsvinskarré  
Björnköttbullar  
Guldvaskeparanna  
Viltprinskorv  
Kalkon i apelsinsås  
Älgjärpar med trattkantarellsås  
Lappländsk blodpudding (från ren)  
Guldgrävarens hjortgryta  
Rådjustek med plommonsky  
Potatispuré  
Smörstekt abborre  
Kåtarökt röding  
Rostade rotfrukter med pinjenötter

---

*Gröna Lund är Sveriges äldsta tivoli och ingår i temaparkskoncernen Parks and Resorts, Nordens ledande aktör inom upplevelseindustrin, tillsammans med Kolmården, Aquaria, Furuvik och Skara Sommarland. Tivolit har 31 attraktioner och sex restauranger samt ett varierat utbud av lotterier, 5-kampsspel och mat- och snackskiosker. Gröna Lund bjuder även på en mängd underhållning i form av konserter, dans, barnunderhållning mm. 2016 hade tivolit ca 1300 anställda under säsongen och över 1,5 miljoner besökare, vilket gör tivolit till en av landets ledande besöksattraktioner.*

Hemgjorda köttbullar  
Kantarellsås  
Kanel- och rödvinssky  
Smörstekt svamp  
Svamppaj  
Rökta revbenspjäll  
Prinskorv  
Janssons frestelse  
Bondomelett  
Lingongelé  
Kråkbärsgelé  
Morotsmarmelad med ingefära  
Aprikos- och äppelchutney  
Äppelmos  
Rårörda lingon

Beställs från köket

Lutfisk med bechamel, ärtor, senap och kryddpeppar  
Risgrynsgrot med kanel, socker, mjölk  
Dopp i grytan

Femte turen: Ostbricka

Skogsbärsmarmelad med och salvia - Nyhet  
Bergaguld - Nyhet (en kittost lagrad i granbark från Påverås gårdsmejeri)  
Brie (gårdsost från Hansjö mejeri)  
Hillsand blå (blåmögelseost)  
Cheddar  
Björnbärsmarmelad  
Rödlöksmarmelad  
Digestivekex  
Kornmökex  
Saltiner  
Salinas  
Finnncrisp  
Pepparkakor

Sjätte turen: Choklad, godis, desserter

Päron med konjak och vanilj - Nyhet  
Saffranscheesecake med lingon - Nyhet  
Päron med kanel och blandade bär - Nyhet  
Vaniljpannacotta med skogsbär - Nyhet  
Cupcakes med äpple och kanel - Nyhet  
Änglakaka med saffran och vaniljtopping - Nyhet

Änglamat med hallonsylt och mandelskorpor - Nyhet  
Cheesecake med olika smaker (vegansk) - Nyhet  
Åkerbärsarmelad - Nyhet  
Fransk nougat med tranbär - Nyhet  
Lakritsfudge – Nyhet  
Choc is Funny - Nyhet  
Choc is Gourmet - Nyhet  
Polka och choklad karameller - Nyhet  
Hemmagjord ostkaka  
Saffranspannkaka  
Äppelkaka  
Kalvdans  
Gräde  
Vaniljsås  
Rårörda bär  
Åkerbärsås  
Frukt  
Saffransmaräng med gräde  
Chokladmousse  
Vit chokladmousse  
Citroncurdpaj  
Hjortronpaj  
Morotskaka  
Mjuk pepparkaka  
Brownie rocky road  
Saffranscupcakes  
Saffranscheesecake med lingon  
Vit kladdkaka med ischokladganache  
Julstubbe  
Macarons  
Tre olika moussetårtor (pepparkaka, skogsbär, kardemumma)  
Julknäck  
Chokladknäck  
Brända mandlar  
Hjortronarmelad  
Blåbärsarmelad  
Ischoklad  
Mintkyssar  
Choc is mint  
Kanelmandel  
Kokosmandel  
Mintchokladfudge  
Hallonfudge  
Kaffebönor i choklad  
Fikon i choklad

---

*Gröna Lund är Sveriges äldsta tivoli och ingår i temaparkskoncernen Parks and Resorts, Nordens ledande aktör inom upplevelseindustrin, tillsammans med Kolmården, Aquaria, Furuvik och Skara Sommarland. Tivolit har 31 attraktioner och sex restauranger samt ett varierat utbud av lotterier, 5-kampsspel och mat- och snackskiosker. Gröna Lund bjuder även på en mängd underhållning i form av konserter, dans, barnunderhållning mm. 2016 hade tivolit ca 1300 anställda under säsongen och över 1,5 miljoner besökare, vilket gör tivolit till en av landets ledande besöksattraktioner.*

Mintcrisp  
Glöggkarameller  
Hjortronkarameller  
Mormorskarameller  
Kokosdrömmar  
Kokostoppar  
Nöttoppar  
Chokladbollar  
Vaniljbollar  
Puffat risbräck  
Nötbräck  
Cornflakesbräck  
Apelsinkrokantbräck  
Kanderade popcorn med kanel  
Vit choklad med lingon och mandel  
Wiernougat  
Tryfflar

**Sjunde turen: Glass och sorbet**

**Choklad- och kanelglass - Nyhet**

**Pepparkaksglass - Nyhet**

Vaniljglass

Åkerbärsglass

Hjortronglass

Havtornssorbet

Kråkbärssorbet

Strössel

Varma bär

Varma hjortron

Veganmeny (menyn kan variera från dag till dag beroende på råvarutillgång)

*Förrätt*

Senapssillig aubergin  
Vegansk romsill  
Julpicklade grönsaker  
Gräslök  
Ifraiche  
Potatis  
Veganjulskinka  
Rökt tofu  
Vegankorv  
Morotsterrin  
Kråkbärselé

*Varmrätt*

Johanssons frestelse  
Prinskorvar  
Veganköttbullar  
Potatis  
Aprikos- och äppelchutney

*Dessert*

Citrusorbet  
Karmeliserat fikon  
Chokladkräm med apelsinchips