

Moderna varianter av julens smaker och dofter:

Julbord med dessertkonst på Moderna Museet

Passande nog bjuder Restaurangen Moderna Museet på ett modernt julbord. Förrätten är ett smakexperiment där gästerna själva kombinerar lax, sill och ägg med olika kryddor och smaksättningar. Varmrätten består av vilda smaker och desserten är middagens grand final, kombinerade av julens smaker och texturer.

– Det här är ett dessertkonstverk. Vackert att se på, nyskapande och vansinnigt gott. På ett stort spegelbord arrangeras mängder av desserter som till exempel krämig chokladmousse, tunna flarn av krispig nötkrokant och små sega apelsinkolor. Alla gäster kommer kunna hitta sin egen favorit, säger krögaren Malin Söderström.

Restaurangen Moderna Museet har premiär på sitt moderna julbord den 26 november. Restaurangen på Skeppsholmen är luftig och öppen, med panoramafönster som bjuder på utsikt över ettintervackert Djurgården och Nybroviken.

Övrraskningar och smakupplevelser

Det moderna julbordet inleds med en buffé där gästerna själva kombinerar lax, sill, strömming och ägg med olika smaksättningar. Här kan var och en testa fram sin egen personliga favorit, kanske är det inlagd sill med citron, gravad lax med ett stänk av konjak eller kokt ägg med pepparrot. Varmrätten är tre gånger vilt och här står köttet i centrum, serverat med mustiga såser och säsongens tillbehör. Desserten består av de sju smakerna apelsin, äpple, choklad, nötter, torkad frukt, kaffe och saffran som kombineras med sju texturer, till exempel segt, fluffigt, krispigt. Kombinationerna bildar till slut 49 små söta smakupplevelser som serveras på ett stort spegelbord.

– Det här är ett julbord för den som gillar julens smaker men som ändå vill testa något nytt. Från förrätt till dessert kommer det överraskningar och oväntade smakkombinationer, säger Malin Söderström.

Julbordet står uppdukat från den 26 november till den 20 december till middag. Förbokning krävs, min. 50 pers.
Pris: 695 kronor.

Högupplöst pressbild bifogas.

För mer information kontakta gärna:

Malin Söderström, krögare på Restaurangen Moderna Museet, 070 637 07 71
Titti Blixth, projektledare för julbordet, 070 395 06 83, titti.blixth@momumat.se

