



## Noël à la BRASSERIE PARK

Under perioden 22 november - 20 december serverar vi **Jul på Brasserie Park**- en smakfull variant av klassiskt julbord. Vi börjar med ett bord av sill, lax, skaldjur och kalla delikatesser sen avnjuts en varmrätt- kött, fisk eller vegansk efter eget val, dessert och allt avrundas med kaffe.

**Jul på Brasserie Park** serveras i en lunchvariant och en kvällsvariant.

Se våran bokningskalender för aktuella datum. Sällskap över 8 personer kontaktar vår hovmästare på 036 71 99 99. Varmt välkomna!

### PRISER

KVÄLLSBORD UTVALDA KVÄLLAR  
SAMT FREDAG & LÖRDAG 745KR

DRYCKESPAKET 325KR

LUNCHBORD PÅ FÖRFRÅGAN 495KR

Ej inkl skaldjur samt att varmrätt väljs från dagens lunchalternativ

Vi förbehåller oss rätten att ändra i menyn efter moder naturens tillgångar på råvaror.



Bokningskalender: [brasseriepark.se](http://brasseriepark.se)

Telefon hovmästare: 036 71 99 99



#### Delikatessbord:

- Fransk löksill | Senapssill | Romsill | Sill de Brasserie | Tomatsill | Lingonsill | Chili och koriander
- Varmrökt lax | Kallrökt lax | Gravad lax
- Hovmästarsås | Romsås | Ailoi
- Gubbröra på kavring | Räkröra på kavring
- Rökt räkor | Kokta Musslor | Kokta Kräfter | Ostron | Schalottenviniagrette
- Potatissallad med gräslök och kapris | Krämig sallad på vinterkål | Sallad på rödbeta och äpple
- Kavring | Knäckebröd | Smör
- Lagrad Comte | Brie de maux | Fourme d'Ambert
- Coppa | Lufttorkad skinka | Mini saucisson | Pate de Campagne | Grillerad Julskinka | Senap

#### Varmrätter:

- Grillad Oxfile, rosmarinslungade rotsaker, örtsmör, potatiskaka & rödvinskky
- Ängad Röttungafilé vinter kål, forellrom, , Champagnesås & potatispuré
- Bakad blomkål, rostad rapsolja, mushipees, hummus & pommes allumettes

#### Desserter:

- Creme Brullée
- Chokladtryffeltårta med mandel & hallonsorbet