



Noël à la BRASSERIE PARK

Från 24 november till 20 december serverar vi **Jul på Brasserie Park**. Vi börjar resan med ett bord fyllt av sill, lax, skaldjur och kalla delikatesser. Därefter avnjuts en valfri varmrätt, vare sig du föredrar kött, fisk eller en vegansk delikatess. Mätt och belåten avslutar vi med dessert och kaffe.

Boka en plats till vårt julbord och välj mellan lunch- eller kvällsvarianten. För större sällskap över 8 personer, vänligen kontakta vår hovmästare direkt. Varmt välkomna till en festlig stund

PRISER

KVÄLLSBORD ONSDAG TILL LÖRDAG 745KR
DRYCKESPAKET 325KR

LUNCHBORD TORSDAGAR OCH FREDAGAR 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
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
- Rökta räkor | Kokta Musslor | Kokta Kräfter | Ostron | Schalottenviniagrette
- Potatissallad med gräslök och kaporis | Krämig sallad på vinterkål | Sallad på rödbeta och äpple
- Kavring | Focaccia | Knäckebröd | Smör
- Lagrad Comte | Brie de maulx | Fourme d'Ambert
- Coppa | Lufttorkad skinka | Mini saucisson | Pate de Campagne | Griljerad Julskinka | Senap

Varmrätter:

- Grillad Kalvytterfilé med timjan, honungsrostade betor, potatiskaka & rödvinssky
- Ängad Rödtingafilé med citronslungad vintergrönt, hummersås & potatispuré
- Bakad blomkål, rostad rapsolja, mushipees, hummus & pommes allumettes

Desserter:

- Creme Brulée
- Chokladtryffeltårta med mandel & hallonsorbet