

GONDOLENS SJU JULSERVERINGAR

Pris per person: 1795 kr

FÖRSTA SERVERINGEN

Gondolens variant av tre sorters sill – krämig skärgårdssill, Norrøna matjessill och senapssill. Serveras med Västerbottensost, kokt potatis, hårt bröd, jylvört och hemkärnat smör

ANDRA SERVERINGEN

Pate à choux fylld med ägg, räkor och gräslök, toppad med löjrom från Kalix
Gravad lax på husets jylvört med hovmästarsås, pepparrot och dill
Tartelette med gubbröra på rökt ål och Baerii kaviar
Terrin på gris och anklever, saltgurka och svarta vinbär.

TREDJE SERVERINGEN

Smörbakad rimmad torsk med grönärtsvelouté och anjoviscroquette "Janssons frestelse"

FJÄRDE SERVERINGEN

Griljerad Ibericokotlett med Gondolens egen senap, äppelkräm med ingefära, anklever och brysselkål

FEMTE SERVERINGEN

Fourme d'Ambert, Den Hvide Damen och Almnäs Tegel med sablékex, pepparkakor & kvitten- och päronmarmelad

SJÄTTE SERVERINGEN

Gondolens "Ris a la Malta" med mandarinsorbet & kanderade mandlar

SJUNDE SERVERINGEN

Sju sorters julgodis

DRYCKESPAKET

Pris per person: 1200 kr

FÖRSTA SERVERINGEN

Spendrups Signatur och 4cl av Gondolens Akvavit

ANDRA SERVERINGEN

2022 VILLA WOLF Riesling Dry, Pfalz (TY)

TREDJE SERVERINGEN

2023 DOM. LAROCHE Bourgogne Chardonnay (FR)

FJÄRDE SERVERINGEN

2023 ALAIN GRAILLOT Crozes-Hermitage, Rhône (FR)

FEMTE SERVERINGEN

GRAHAM'S 10yo Tawny Port (PT)

SJÄTTE SERVERINGEN

Brännland Iscider, Västerbotten (SE)

SJUNDE SERVERINGEN

Kaffe och 4 cl Avec (Congac, Whisky, Grappa, Calvados, Rom eller Punsch)

GONDOLLEN