

GONDOLENS SJU JULSERVERINGAR

Pris per person: 1895 kr

FÖRSTA SERVERINGEN

Gondolens tre sorters sill 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
Tartlette 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

Julgodis

DRYCKESPAKET

Spendrups Signatur & 4cl Gondolens Akvavit (SE)
2023 Van Volxem Saar Riesling (Magnum) (TY)
2024 Domaine Laroche Bourgogne Chardonnay (FR)
2017 Château de Rochemorin Pessac-Leognan (FR)
Graham's 10yrs Tawny Port (PT)
2018 Charmes de Rieussec Sauternes (FR)

1250:- per person

DRYCKESPAKET GRAND CRU

Gondolens sommelier kurerar ett exklusivt dryckespaket speciellt för ert sällskap

2100:- per person

FÖRDRINK

N/V POL ROGER Brut Réserve, Champagne (FR)
1300:-/btl

2017 LOUIS ROEDERER Blanc de Blancs, Champagne (FR)
1950:-/fl