


# Melanders julbord

Komplett julbord tillagat från grunden på de finaste råvaror. Låt Melanders duktiga kockar trilla köttbullarna, grava laxen och lägga in sillen åt dig. På så vis kan du umgås med familjen och njuta av julen i lugn och ro.

## Kräver tillredning

Viltköttbullar 16 st. (ÄGG, LAKTOS, GLUTEN)
**Tillredning:** Värm på 200 grader under folie i ca 10-15 min.

Janssons frestelse ca 500 g (FISK, LAKTOS, GLUTEN)
**Tillredning:** Värm på 200 grader under folie i ca 15 min.

Prinskorv
**Tillredning:** Stek korvarna i en klick smör på medelhög värme.

Potatis
**Tillredning:** Koka potatisen i lätt saltat vatten under lock och kontrollera önskade mjukhet med en provnål .

## Färdigt att avnjutas

Melanders julsill (FISK, SENAP)

Inlagd sill (FISK)

Senapssill (FISK, SENAP, ÄGG, KALIUMDISULFIT)

Ört- och vitlökssill (FISK, LAKTOS, SENAP, ÄGG)

Skagenröra (SENAP, SKALDJUR, ÄGG)

Gravad lax med hovmästarsås (FISK, SENAP, KALIUMDISULFIT)

Varmrökt lax med romsås (FISK, LAKTOS, ÄGG, SENAP, GLUTEN)

Griljerad julskinka med cognacssenap (SENAP, ÄGG, GLUTEN)

Rödbetssallad (SENAP, ÄGG)

Cheddarost (LAKTOS)

Kavring, knäckebröd och smör (GLUTEN, LAKTOS)

Praliner från ART Bakery
(LAKTOS, KAN INNEHÅLLA SPÅR AV NÖTTER)

Allergener inom parentes.