PRISER

JUL PÅ BORDET
525 kr ex moms • 595 kr ink moms - Vuxen
175 kr ex moms • 195 kr ink moms - Barn (12 år)
Priser per person inklusive glögg, pepparkaka och garderob.

JUL PÅ BORDET MED ICEBAR
605 kr ex moms • 695 kr ink moms.
Priser per person inklusive glögg, pepparkaka och garderob.

JUL PÅ BORDET PÅ JULAFTON
605 kr ex moms • 695 kr ink moms.
Priser per person inklusive glögg, pepparkaka och garderob.

Vi erbjuder två olika dryckespaket:

LILLA DRYCKESPAKETET
188:- ex moms, 235:- inkl moms.
1 snaps (4cl), 2 julöl eller vin.

STORA DRYCKESPAKETET
256:- ex moms, 320:- inkl moms.
1 snaps (4cl), 2 julöl eller vin, 1 avec (5cl)

JUL PÅ BORDET

Hos oss på Hotel C Stockholm får du inte ett vanligt julbord i år. Vi garanterar en unik och annorlunda matupplevelse med skandinaviska råvaror utan att ni behöver köa. Umgås och njut!

INFO & BOKNING

Jul på Bordet fyllt med klassiker & personliga favoriter av vår kökschef, Patrick Hallbäck

Vi tar gärna emot sällskap upp till 180 personer
Tisdag-fredag kl 16:30 samt 19:00
Julafton kl 16:30 samt 20:00

BOKA ONLINE
hotelcstockholm.se/julbord

ELLER MAILA TILL
julbord@hotelcstockholm.se

STO
CKH
OLM

Jul på bordet
HOTEL C STOCKHOLM

27 NOV
– TILL –
21 DEC
& 24 DEC

HOS OSS PÅ HOTEL C STOCKHOLM FÅR NI INGET VANLIGT JULBORD I ÅR.
Vi garanterar en unik och annorlunda matupplevelse med skandinaviska råvaror där vår kökschef, Patrick, vägleder er genom hela julbordet utan att ni behöver köa eller tänka.

Innan ni slår er ner till bords så minglar ni runt på vår lilla julmarknad där stämning serveras ihop med mandlar och russin i en varm glögg. Extra uppskattat är detta om man valt att besöka ICEBAR innan julbordet.

Låt oss sedan börja äta!
Nu behöver ni inte resa på er förrän det är dags för efterrätten. Här får ni allt ni kan önska och mer därtill serverat på fat direkt vid ert bord. Vi garanterar en julig kväll hos oss där alla går hem mätta & glada.

"Genom att servera er maten på fat direkt vid bordet så serverar jag er även den gastronomiska helhetskänslan av den svenska julen. Här vill jag ge er chansen att smaka på hela julen, där jag blandar tradition & passion med mina personliga favoriter. Totalt är det fyra serveringar under sittningen som avslutas med en buffé av ostar och desserter. Så välkomna in, slå er ner och känner er som hemma och låt oss ta hand om er hela kvällen medan ni pratar, skrattar och äter gott i en avslappnad miljö" **Patrick Hallbäck, Kökschef**

VÅRA SERVERINGAR

FÖRSTA SERVERINGEN
Fem sorters sill (inlagd, Dijon- och äpple, honung- och apelsin, Fransk senapssill samt Matjessill med vispat och brynt smör)
Kokt potatis
Knäckemacka med bakad äggula och riven Prästost
Äggsallad med räkor och löjrom
Vegetariska Alternativ
Lättkokad aubergine
Kokt potatis
Knäckemacka med bakad äggula och riven Prästost
Äggsallad med löjrom

ANDRA SERVERINGEN
Laxterrin med grovkornig senap och crème fraiche
Rökt röding med jordärtskockspuré
Skaldjurspaté med gräslökssås och citron
Saffransinkokt lax med dillmajonnäs
Rökt sikmousse på rostat rågbröd
Vegetariska Alternativ
Potatisterrin med grovkornig senap och crème fraiche
Rökt tomat med jordärtskockspuré
Linspaté med koriander och chili
Saffransinkokt morot med dillmajonnäs
Rökt blomkålsmousse på rostat rågbröd

TREDJE SERVERINGEN
Tre sorters svenska charkuterier
Nötkött sous vide med pepparrot, senap och äggula à la bookmaker
Rökt älgstek med enbär och timjankokta päron
Bakad kycklingpastej med snabbsaltad gurka
Inlagda och bakade betor med äppelmajonnäs
Picklad steklök
Friterad julskinka med senapsdipp
Vegetariska Alternativ
Sallad med rödbetor och ädelost
Svartkål med parmesan
Bakad och marinerad rotselleri med timjankokta päron
Rödkålssallad med apelsin
Inlagda och bakade betor med äppelmajonnäs
Picklad steklök
Griljerad kålrot

FJÄRDE SERVERINGEN
Gräddbakad potatis med ansjovis och karamelliserad lök
Honungsglaserad fläsksida med äppelkompott
Köttbullar à la Lindström
Syrad och lättrökt korv med stuvad svartkål
Pocherad långa med ärtpuré och smörsås
Vegetariska Alternativ
Cheddargratinerad rotsaksgratäng
Honungsglaserad Quorn med äppelkompott
Kikärts- och rödbetsbollar
Friterad potatiskrokett med stuvad svartkål
Fetaost- och potatisgratäng med soltorkad tomat

DESSERTBUFFÉ
Svenska ostar och marmelad
Pannacotta "ris à la Malta" med bärgelé
Tranbärsparfait med pepparkaka
Gjuten vaniljgrädde på morotskaksbotten
Saffranspannkaka med punschinkokta körsbär och grädde
Chokladfondant med salt kolafudge
Skuren chokladtryffel med torkade hallon

HOTEL C
STOCKHOLM
Heart of the city