

Ulriksdals Vårdshus

Julbord 2025

Välkommen till vårt julbord!

Traditionsenligt följer vi de sju klassiska julserveringarna och det finns gott om rätter för alla smaker. Det kött vi serverar är alltid svenskt och flera av rätterna innehåller grönsaker och örter från vår egen odling. Några rätter kan du dessutom beställa vid bordet – de hittar du på [sista sidan](#).

Första serveringen - Sill och strömming

Inlagd sill	Tomat- och chiliaubergine
Flädersill	Vörtbröd
Grillad citron- och yoghurtsill	Kavring
Norröna Matjesill	Honungsknäcke
Tomat- och chilisill med libbsticka	Skedvi knäckebröd
Senapssill	Smör
Kräftströmming	Brynt smör
Dill- och Svedjanostsill	Prästost
Gravad strömming med sikrom och pepparrot	Kryddost
Stekt inlagd strömming	Rödlök och gräslök
Sillsallad	Hackat ägg
Gubbröra	Gräddfil
Inlagd svamp	Kokt potatis
Senapsinlagd aubergine	

Andra serveringen - Kall och rökt fisk

Gravad lax
Kallrökt lax
Varmrökt lax
Inkokt lax
Varmrökt makrill med rökt majonnäs och libbsticka
Lax- och skaldjurspaté med forellrom
Gravad morot med dill
Ägghalvor med majonnäs och stenbitsrom
Hovmästarsås
Sauce verte
Löjromssås med fänkålspollen
Citron- och rapsmajonnäs

Tredje serveringen - Grönt

Cruditésallad med chilivinägrette
Inlagd blomkål med frökrisp och persilja
Rödbetor med svarta vinbär
Potatissallad med äpple, purjolök och kapris
Rödbetssallad
Waldorfsallad

Ulriksdals Vårdshus

Julbord 2025

Fjärde serveringen - Kallskuret

Julskinka från Esplunda Gård
Rökt lammfiol
Rökt vildsvinsstek
Lufttorkad skinka från Dalsjöfors
Pressylta
Kalvsylta
Munsökorv
Lufttorkad salami från Nibble gård
Kycklingpaté
Ulriksdals leverpastej
Skånsk senap
Originalsenap
Ulriksdals julsenap
Ulriksdals äppelmos
Curryremoulad
Cornichons
Cumberlandsås

Femte serveringen - Småvarmt

Köttbullar
Prinskorv från Mälarchark
Glacerad fläksida
Ulriksdals julkorv
Rödkål
Grönkål stuvad med muskot
Janssons frestelse
Omelett med champinjoner
Kålrotslåda
Kikärtskroketter med kummin och fänkål
Stekt rödkål med blodgrape och pumpakärnor
Brysselkål med chili, curry, lök och russin
Blodpudding med äpple, lingon och bacon
Kalkon i gräddsås med krutonger och ädelost
Rostade palsternackor med brynt smör,
citron och solrosfrö

Sjätte serveringen - Ost

Stilton
Cheddarost
Wrångebäcksost
Den Hvide Dame
Sivans gräddädel
Fikonmarmelad
Grön tomatmarmelad
Frukt- och nötbröd
Saltiner
Finncrisp
Torkade fikon
Torkade dadlar
Vindruvor

Ulriksdals Vårdshus

Julbord 2025

Sjunde serveringen - Dessert

Ris à la malta med vanilj och apelsin
Bärsås
Hjortronsylt
Hallonsylt
Vispad grädde
Mandelmusslor
Saffranspäron
Chokladmousse
Pepparkakor
Brownie med chokladganache
Saffranskakor
Chokladsnittar
Kokostoppar
Mjuk pepparkaka
Ulriksdals ostkaka
Julnötter
Färsk frukt
Citrussallad

Crème brûlée med kanel och apelsin
Godismarmelad
Marsipangodis
Ulriksdals chokladtryffel med tonka
Rocky road
Kanderade apelsinskal
Lakrits "Söt som du"
Lakrits "Bär med mig"
Polkakuddar
Ischoklad
Chokladfudge
Vaniljfudge
Karameller
Julnötter
Julkola
Knäck
Mintkyssar

Beställs vid bordet

Griljerad grisfot med surkål och krispig potatis
Lutfisk med brynt smör, béchamelsås, rökt
sidfläsk, lök, ärtor och kryddpeppar
Dopp i grytan
Risgrynsgröt med kanel och socker
Saffransglass
Hallonsorbet
Vaniljglass med punschrussin