

JULBORD PÅ GASTROPOL

Välkommen till en kväll fylld av goda smaker och härlig gemenskap. Vi dukar upp ett klassiskt julbord som låter er njuta av högtidens alla favoriter, från varma rätter till kalla delikatesser. Även vårt veganska julbord bjuder på julens välbekanta smaker i växtbaserade tolkningar.

Låt sedan kvällen avslutas med ett besök till vårt generösa dessertbord fyllt av sötsaker och julgodisar.

Klassiskt julbord

- Tre sorters sill: klassisk löksill, senap- & maltwiskey sill, inlagd svartvinbärssill
- Dillslungad potatis
- Ägghalvor med krämig skagenröra
- Norsk fänkålsgravad lax med Gastropols egna hovmästarsås
- Lillängshamnens varmrökta lax & romsås
- Krämig rödbetssallad
- Vår egna Janssons frestelse
- Griljerad svensk julskinka
- Niklas julkryddade revbensspjäll
- Bokspånsrökt renkorv
- Kalv- & nötköttbullar
- Johans hantverks-prinskorvar
- Hembakad vörtlimpa
- Surdegsknäckebröd
- Kvibilles lagrade cheddar
- Almnäs Tegel
- Gastropols generösa dessertbord
- Hembakat julgodis

Veganskt julbord

- Branteviksinlagd aubergine
- Gastropols inlagda senaps svamp
- Dillslungad potatis
- Krämig skagenröra på tofu
- Vår fänkålsgravade morotslax
- Gastropols egna Hovmästarsås
- Krämig rödbetssallad
- Senapsgriljerad svensk rotselleri
- Julmustglaserad spetskål med rostat rågsmul
- ”Janssons frestelse” med kapris & kryddnejlika
- Färgglad grönkålssallad med ”fetaost”, apelsin & kardemummadressing
- Gastropols egna veganska ”köttbullar”
- Peas of heaven prinskorvar
- Hembakad vörtlimpa
- Surdegsknäckebröd
- Vegansk cheddar
- Gastropols generösa dessertbord
- Hembakat julgodis

GASTROPOL
DELI • BAR • BISTRO