

Jul på Herrljunga Hotell & Konferens

Varmt välkommen till oss denna jul!

Från och med 29 november till och med 18 december 2024 dukar vi upp vårt fantastiska julbord. Avnjut flertalet traditionella klassiker, blandat med kockens nytänkande favoriträtter.

JULBORD

SILL OCH FISK

Sex sorters sill, kallrökt-, inkokt- och gravad lax, ägghalvor med räkor, hovmästarsås, sillpotatis, skagenröra, skaldjurspaté och matjesilltårta.

KÖTT OCH TILLBEHÖR

Julskinka, två sorters korv, kalkon, rostbiff med pickles, pressylta, kalvsylta, bakad pastej och lammgröta.

BRÖD OCH OST

Vörtbröd, knäckebröd, kex och ett passande urval av såväl hårda som mjuka ostar.

JULBORDSKLASSIKER

Kokt potatis, Janssons frestelse, prinskorv, köttbullar, revbensspjäll, rödkål, brysselkål, rödbets sallad, flertalet senapsorter, potatis sallad och omelett med räkor.

DESSERT

Ris á la Malta, pepparkakor, julgodis och andra hembakade frestelser.

Pris per person

från 695 kr (inkl. moms)

JULTALLRIK

SILL OCH FISK

Tre sorters sill, ägghalvor med räkor, gravad och inkokt lax samt hovmästarsås

KÖTT

Julskinka med senap, rökt korv, rostbiff, rödbets sallad och potatis sallad.

BRÖD OCH OST

Vörtbröd, knäckebröd & ett urval av ostar.

KLASSIKER

Janssons frestelse, kokt potatis, köttbullar, prinskorv, revbensspjäll och rödkål.

Pris per person

fr. 349 kr (inkl. moms)

UNDERHÅLLNING?

Önskar ni trubadur, liveband eller annan underhållning? Prata med oss så bokar vi det gladeligen!

CATERING

Vid önskemål levererar vi vår härliga jultallrik till er!