Julbord från Kungshults tillagningskök

Två sorters sill; varav en krämig och en klar
Kallrökt lax med husets senapskräm
Griljerad julskinka
Sylta & rödbetssallad
Köttbullar, prinskorv & hemmagjord brunkål

Gröna alternativ

”Svill” gjord på tofu och champinjoner
Grönkålspaj
Husets senapskräm och rödbetssallad
Senapsgriljerad rotselleri
Vegetariska färsbullar, vegetarisk korv och hemmagjord brunkål

Tillbehör till maten från den egna avdelningen:

kokt potatis, kavring, vörtbröd, smakrik ost, kokt ägg, dill till laxen, senap till julskinkan, eventuell grönsallad till den vegetariska pajen

Dessert

Ostkaka med vispad grädde, sylt (tillbehör från avdelningen)
Servera efter maten alternativt till eftermiddagens ”Kalle”.
Uppvärmning: Sätt ugnen på 200°C och värm utan lock i 15 minuter.
Servera gärna ostkakan ljummen, då smakar den som bäst.

God jul önskar personalen på Kungshults kök



HELSINGBORG