

## **TOMTEN MÖTER CHRISTCHINDLI**

*Julbord à la Juvengård med bästa småländska råvaror  
förädlad med schweiziskt touch och jul-kärlek*

Vi bjuder på julmat som serveras i fem akter direkt till ert bord!

Ni får förvänta er utvalda småländska råvaror tillagad med schweiziskt inslag och mycket kärlek till julsmaker och nya och gamla traditioner.

Varje sällskap får sin egen liten buffé och de olika faten direkt på bordet!

Detta ingår:

### **I. Först på scenen - Aperó**

Skål kära vänner och låt oss njuta av en härlig kväll!

Att ta en aperó är en typisk schweizisk tradition, så här börjar man med en fin kväll helt enkelt! Lite bubbel eller en kopp glögg och härliga små tilltugg tillhör varje aperó. Vi dukar

upp bla *chäschüechli* & pepparkakor med ädelost.

### **II. Andra akten - förrätts-symfoni**

lite chark & lite sill och lite annat smått och gott!

Här får ni bla utvalt kallskuret, fyllda ägghalvor, en fin vintersallad och även en smakfull soppa för att värma magen lite.

### **III. Tredje akten - lite värme behöver vi alla**

Stens prinskorv, Heinrichs köttbullar, *gratin dauphinoise*, rödkål med kanel och *hafechabis* (kålgryta), lite småvarmt hit och dit - vi tycker det blir en bra blandning det här!

### **IV. Fjärde akten - äntligen nalkas efterrätten**

Vad säger ni om julens panna cotta, *choklad*-mousse eller *birnel-parfait* med pepparkakströssel ? För efterrätten finns alltid ett litet tomt hörn i magen.....

### **V. Avslutning - mycket julgodis & kaffe**

Äntligen får vi duka upp alla de fina och härliga schweiziska jul-småkakor, *Spitzbuebe*, *Chräbeli*, *Mailänderli*, *Läbchueche* och *Zimtstärne* enligt mormors gamla recept! Det ni behöver veta idag - det kommer smaka gudomligt gott. Och sen får ni givetvis också svenska julgodis-klassiker till kaffet! Livet är bara så bra!

***OBS! Det finns givetvis även vegetarisk alternativ och vi tar hänsyn till att ni med allergier och intoleranser får kunna njuta av vårt julbord med! Vi är väldigt tacksamma att ni meddelar i förväg!***

***Vi reserverar oss för meny-anpassningar (efter tillgång till råvarorna)!***

**Pris per person: 565.- för alla fem matakter**

**barn mellan 2-12 betalar 20 kr per åldersår**

(aperó-dryck/glögg under första akten såsom kaffe / té och vatten ingår)

Vi innehar fullständiga rättigheter!

För att kunna hålla avstånd och göra allting säkert och med omtanke tar vi endast emot **max 25 gäster per sittning** och följer FHMs rekommendationer!

**Sittningar: Förbokning krävs, tack!**

**V47****fredag**  
**lördag****26 nov kl 17.30**  
**27 nov kl 17.30**(dörrarna öppnas vid kl 17.00)  
(dörrarna öppnas vid kl 17.00)**V48****fredag**  
**lördag**  
**söndag****3 dec kl 17.30**  
**4 dec kl 17.30**  
**5 dec kl 13**(dörrarna öppnas vid kl 17.00)  
(dörrarna öppnas vid kl 17.00)  
(dörrarna öppnas vid kl 12.30)**V49****lördag**  
**söndag****11 dec kl 17.30**  
**12 dec kl 13**(dörrarna öppnas vid kl 17.00)  
(dörrarna öppnas vid kl 12.30)

**För företag och lite större sällskap kommer vi efter överenskommelse givetvis öppna upp extra! OBS att vi det bara finns plats till **max 25 gäster!****