



JULEN 2023, middagar

På Stora gungan serverar vi julen smaker i en kombinerad av form av buffé och tallriksservering. Vi fokuserar på klassiska tekniker och sammansättningar och hyllar det som varit bra. Personliga anpassade menyer kan vi göra tillsammans med offertpris.

Kvällsmeny-julmeny-exempel

1:a servering – Brännvinsbordet (buffé)

Variation på 6 sorters sill & strömming med tillbehör

Äppelgravad lax

Gubbröra

Björkrökt lax (varmrökt)

Lagrad prästost

(veg/vegan: tallrik med cryditéer och pickels med örtdipp)

2:a servering (tallrik)

Paté med pressgurka, rullsylta & rökt lamm

Serveras med handstampad spetskålssallad, Gungans grova senap, rostad kavring

(veg/vegan: pressad betaterrin, friterad grönkål, pepparrot)

3:a servering (tallrik)

Hjort- & karljohansvampskorv med mustig rödvinssås

Serveras med långkål, brysselkål och gratinerad potatisgratäng

(veg/vegan: Saffrans gratinerad blomkål, bakad rotselleripuré, brysselkål och konfiterad portabella)

4:e servering (buffé)

Svenska gårdsostar med tillbehör på buffé

(vegan: rostade crustinies med nötter och honung)

5:e servering (tallrik)

Efterrätts potpurri (trio)

Saffrans pannkaka, nöttosca, choklad med saltkola tartelett

(vegan: veganska saffranspannkakor choklad och kolacrème)

Pris meny

20-60 personer, 690kr (616)

Extra gäster utöver 60. 575kr/pers. (514kr)

Lokalhyra kvällstid tom 24:00

Måndag, lördag, söndag 4000 kr (3200)

Tisdag-fredag 5000 kr (4000)

Extra serveringstid: 1500kr/h (1200kr)

Dryckespaket

Servering varm glögg eller kryddig äppeldryck utomhus över öppen eld, 1900kr + 79kr/pers. (1520+63kr/pers)

Serveras med kryddiga pepparkakor och ostcrème (utan pepparkaka 65kr (52) pers)

Servering endast glögg/äppeldryck i salongerna utan 79kr/pers. (63kr/pers)

Serveras med kryddiga pepparkakor och ostcrème (utan pepparkaka 65kr (52) pers)

1st starköl 33cl, 2glas vin, kaffe/te 385kr/pers. (308)

Snaps, 4cl 92kr/st. (73,60)

Musikanläggning med möjlighet att tillkoppla egen spelarenhet 2 800 kr (2240kr)