

# Östergårds Julbord 1-22 december

## Julbordspriser & info 2017



Vår ombonade miljö andas jul och det sprakar av ljus och värme i vår härliga gård från 1700-talet. Vi använder oss av fina, svenska råvaror och bjuder på ett riktigt hemlagat julbord. Givetvis utgår vi från våra traditionella smaker och skapar nya med inspiration från dagens moderna kryddningar.

### 100 smaker från vårt julbord

Våra duktiga kockar tillagar 100 spännande smaker i små munsbitar på vårt jul- och dessertbord. De arbetar med olika texturer och många smakkombinationer. Allt är hemmagjort, från rökning och gravning till våra handrullade köttbullar.

Några av våra många godsaker på bordet...

- Sill och strömming (bl a glögg- och rödlöksill, rostad vitlök-och mandelströmming)
- Lax i många olika former (inkokt, gravad, rökt och terrin)
- Fisk och skaldjur (så som skaldjurspaté, varmrökt röding och lutfisk såklart!)
- Kallskuret (t ex rökt lammrostbiff med fänkålsfrö och kummin samt rentartar)
- Terriner och syltor (vår populära Danderydssylta och Gårdens paté)
- Små varmt (bl a honungsglaserade revbensspjäll och Janssons frestelse)
- Ostar & bröd (Östergårds kryddost och julkryddad sirapslimpa mm)
- Tillbehör & såser (som vår kryddiga julmarmelad med fikon, russin och hasselnötter)
- Grönt (bl a krämig sallad på rotselleri och fänkål samt potatisterrin med västerbotten)
- Dessertbuffé (hemgjorda chokladtryfflar i olika smaker, nöt-och kolapaj med julinkoppar, päron, getostkaka med hjortron och pepparkaksskorpor mm)



## Priser i Vita Huset

- Östergårds klassiska julbord med 100 olika smaker, 595kr
- Vårt exklusiva paket: Börja med en skaldjursplatå och ett glas champagne och därefter vårt härliga Julbord, 995 kr

I vårt klassiska julbord ingår:

Glögg och hembakad pepparkaksskorpa smaksatt med apelsin och choklad, stora julbordet, dessertbuffé och kaffe/te samt sittning i tre timmar.

## Förbeställda dryckespaket

- Lilla 228 kr (1 snaps, 2 öl/vin)
- Stora 340 kr (2 snaps, 3 öl/ vin)

## Bokning Vinterträdgården exklusivt

Är ert sällskap 20-36 personer och vill sitta enskilt rekommenderar vi vår härliga Vinterträdgård

Pris utöver julbordet:

- Dag 1500 kr
- Kvällar och helger 3000 kr

**Ovanstående priser är exkl. moms. Exakt antal kan justeras senast tre arbetsdagar innan, därefter debiteras beställt antal. Avbokning ska ske senast två veckor innan, därefter debiteras 100 % av bokningssumman.**



Tel: 08-755 24 40  
info@ostergards.se  
www.ostergards.se

## Ha årets roligaste fest i vår lada!



Är ni mellan 30-60 personer rekommenderar vi varmt en egen julfest i Ladan där ni sitter helt själva. Ni kan sjunga nubbevisor och spexa precis som ni vill. Efter middagen är baren öppen och ni kan koppla in dator/mobil till vår nya musikanläggning och dansa till era favoritlåtar.

### Priser i Ladan

- Östergårds klassiska julbord med 100 olika smaker, 595 kr
- Lokal exklusivt för er själva från 18.00 – 01.00, egen bar och tillgång till en riktigt bra musikanläggning, 5000 kr

### Förbeställda dryckespaket

- Lilla 228 kr (1 snaps, 2 öl/vin)
- Stora 345 kr (2 snaps, 3 öl/ vin)

**Ovanstående priser är exkl. moms. Exakt antal kan justeras senast tre arbetsdagar innan, därefter debiteras beställt antal. Avbokning ska ske senast två veckor innan, därefter debiteras 100 % av bokningssumman.**

## Julcatering från Östergårds

Stora julbordet – perfekt för stor julfest och middagsbjudning

Lilla julbordet – utmärkt till lunch eller kortare kvällsarrangemang

### Stora julbordet

Sill & fisk med tillbehör

- 3 sorters sill och strömming med rödlök och gräslök
- Östergårds dillgravade lax med hovmästarsås
- Skagenägg
- Varmrökt laxröra

Kallskuret med tillbehör

- Vår goda griljerade julsinka med äpple, cognac och senap
- Munsökorv
- Gårdens paté med äppelmos av svenska vinteräpplen
- Äppelrökt ankbröst med pickles
- Varmrökt lammrostbiff med rostad persiljerotsmajonnäs

Småvarmt

- Janssons frestelse
- Köttbullar med rödbetssallad
- Prinskorv
- Ingefärsglaserade revbensspjäll
- Kokt potatis

Ost och bröd

- Juledamer
- Östergårds kryddost
- Julkryddad sirapslimpa och knäckebröd
- Vispat smör

### Tillval dessertpaket

- Mandelkaka smaksatt med körsbär och vaniljgrädde
- 6 sorters hemlagat julgodis

### Lilla julbordet

Sill & fisk med tillbehör

- 2 sorters sill med rödlök och gräslök
- Östergårds dillgravade lax med hovmästarsås
- Skagenägg

Kallskuret med tillbehör

- Vår goda griljerade julsinka med senap
- Gårdens paté med äppelmos av svenska vinteräpplen

Småvarmt

- Köttbullar
- Kokt potatis

Ost och bröd

- Juledamer
- Julkryddad sirapslimpa och knäckebröd
- Vispat smör



## Priser julcatering

- Stora julbordet 345 kr
- Lilla julbordet 195 kr
- Dessertpaket 50 kr
- Budkostnad för julbordscatering från 200 kr enkel väg

Välj att få maten på porslin eller engångsfat

- Hyrgodspaket 150 kr  
(inkl. 2 mattallrikar, kniv & gaffel, vattenglas, vinglas, snapsglas, glöggkopp, ölglas, assiett, dessertsked, kaffekopp med fat, kaffesked, glöggtermos, uppläggningsbestick)
- Budkostnad av hyrgods från 400 kr enkelväg

Övrigt hyrgods så somavecglas, dessertvinglas, drinkglas, extra öl/vinglas, kaffetermos, mjölkkanne, tekanna, servetter, ståbord, dukar, bord och stolar etc. fråga för prisuppgift.

Öppettider för lev./avhämtning samt retur är tisdag – fredag 8.30-17.00. Lördag - måndag efter överenskommelse

- Servis 295 kr/timme
- Hovmästare 345 kr/timme
- Kock 345 kr/timme

Ett påslag med 15% på ovanstående priser gäller söndagar och röda dagar. Minimidebitering för personal är fyra timmar. Tiden räknas från avfärd och återkomst till Östergårds.

**Priserna är per person och minimum 10 personer, ex. moms. Beställ senast fem dagar innan leverans. Hämta hyrgods och mat eller få det levererat (budkostnad tillkommer). Ändring av antal ska ske senast tre arbetsdagar innan. Vid avbokning senare än fem arbetsdagar innan debiteras 100 % av bokningssumman.**



Tel: 08-755 24 40  
info@ostergards.se  
www.ostergards.se