
JUL PÅ PAUL TAYLOR LANTHANDEL

Annorlunda men igenkännbart, så skulle man kunna beskriva våran julmiddag!

För råvarorna och smakerna vi börjat längta efter nu igen, de finns här - i ny kostym och i mid-dagsform.

Mycket grönt utlovas. Men inte bara, om ni inte själva vill förstås.

Sånt som både människor och planet mår bra av blir det hur som helst!

Själva kommer vi i värsta julstämningen när vi lagar upp den här menyn. Så ta med kollegor, vänner, familj och fira in en mysig och jättegod jul med oss!

MENY

645 :-

JUL SNACK :

Julkrustad med ädelost, balsamico + kryddkrasse

====

DET KALLA BORDET (serveras vid bordet) :

Skånsk kryddsill, Amandine potatis, syrad grädde, lök + dill.

PTL julpaté, ingefärspicklad vintersquash + lingongelé

Kallrökt rödbeta, gräslök + souvas

Sirapskavring + vispat brynt smör

====

VARMA JULEN FRÅN KÖKET :

Vilt från Sörmland "berbere", honung + havsalt

Lätt gravad Rödstrimma från Gårdsfisk champagne sabayonne

PTL julköttbullar med karljohansvamp + backtimjan (v)

Griljerad rödkål, Ingrid-Marie äpple + granvinägrett

Sotade morötter, apelsin + ingefära

Ekologisk svamp från Hällestad, vitlök persilja

Jordärtsskocka "Janssons frestelse" + mjölksyrad höstsvamp

Tryfferad mandelpotatispuré

PTL Julsenap

Bakad äpplepuré

Rödvinssky med smak av ingefära

====

SÖT :

Baba au rhum, blodapelsin + svart kardemumma

====

SÖTT SLUT :

Godisvagn

DRYCKESPAKET : Med alkohol 595 :- Utan alkohol 365 :-

För små sällskap bokar ni på www.paul-taylor.se/boka

För fler än 8 personer, boka på hej@paul-taylor.se

Pssst! Vi kan hjälpa till med tomtebestyren också!

I vår lanthandel finns massor att välja bland, till och med färdigpackade klappar.
