

Julbord på Flammans Skafferi

Välkommen in i värmen och julstämningen hos oss på Flammans Skafferi - låt oss presentera vårt julbord!

Vår personal och våra vänner har bidragit till julbordet genom att under året plocka bär, frukt, svamp och örter. Fisken kommer från lokala fiskare och köttet är hämtat från nära småskaliga gårdar. Dessa fantastiska råvaror förädlas och tillagas i traditionell anda hos oss på skafferiet med både respekt och kärlek.

Välkomna till bords och låt er väl smaka!

Vi börjar kvällen med mousserande dryck och goda tilltugg innan vi sätter vi oss till bords och avnjuter julens smaker serverad på tallrik.



Skafferiets kalla

Röding på jämtländskt vis
picklad sotad lök

Gravad torsk

rotfruktsråraka, gravad sikrom

Varmrökt öring

syttad färticka och hjortron

Dryckestips

Öl och snaps från lokala bryggare
Alt Rabarbernektar eller alkoholfri öl

Näst på tur står skogens konung älgen tillsammans med ren, vildlamm och fjällko. Älgen tillagas över enrök för att sedan lufttorkas.

Lufttorkad Älgskinka

rödkålsallad med lingon och apelsin

Rensouvas

picklad skogsvamp och grönkål

Saltat lufttorkat vildlammlår

sellerisallad med pepparriska

Gravad fjällko

syrad eldad gräddde, inlagda hjortron med kvanne

Dryckestips

Gewurztraminer från Alsace
Alt. Bara blåbär från Örtagård Öst


FLAMMANS SKAFFERI

Därefter gör Görviksskinkan entré tillsammans med äpplen från Stjørdal och glödkaka från vår vedeldade stenugn.

Görviksskinka
äpple, glödkaka

Dryckestips

Vit Bourgogne
Alt. Lingon från Vallgården




Det varma från Skafferiet

Saftiga långtidskokta revbensspjäll serveras med semitorkade plommon från Stjørdal, honung från Strömsund och grönkål från Ås. Sedan kommer hemgjord färskkorv gjord på älg och gris samt köttbullar gjorda på fjällko och Görviksgris.

Revbensspjäll
semitorkade plommon, honung, grönkål
Färskkorv
rostad kumminvitkål, honung, smörad kålbuljong
Fjällkoköttbulle
ugnsbakad rödbeta, smör, färskriven pepparot

Dryckestips

Pinot noir/Riesling
Alt. Lingon från Vallgården



Mellantid

Ostar från våra fantastiska småskaliga bönder serveras tillsammans med höstens syltade och inlagda bär och frukter samt ett krispigt knäckebröd gjort på svampmjöl.

Dryckestips

Gewurstraminer, vit Bourgogne, glögg, Pinot noir
Alt. Älgörtsbubbel, Lingon, Bara blåbär

FLAMMANS SKAFFERI

Skafferiets söta

Ris á la Malta med röda bär
Cremé Caramel med hjortron
Glass med knäckig pepparkaka

Dryckestips

Pinot de Charentes från Chateau de Beaulogne

Skafferiets söta avslut

Praliner, karameller, knäck, polkagrisar och småkakor

Dags att smälta maten, drycken och intrycken som detta julbord bjudit på.

Som kvällens avslut rekommenderar vi något från vår aveebar tillsammans med kokkaffe från Åre Kafferosteri.

Med reservation för ändringar.