

Ta en jultur bland borden:

Tur 1 – Sill och strömming

Inlagd sill, sherrysill, glasmästarsill, tomat-sill, matjessill, husfrusill, senapssill, vitlöks-sill, currysill, senapssill, lingonsill, gubbröra sillsallad, kokt inlagd strömming, stekt inlagd strömming.

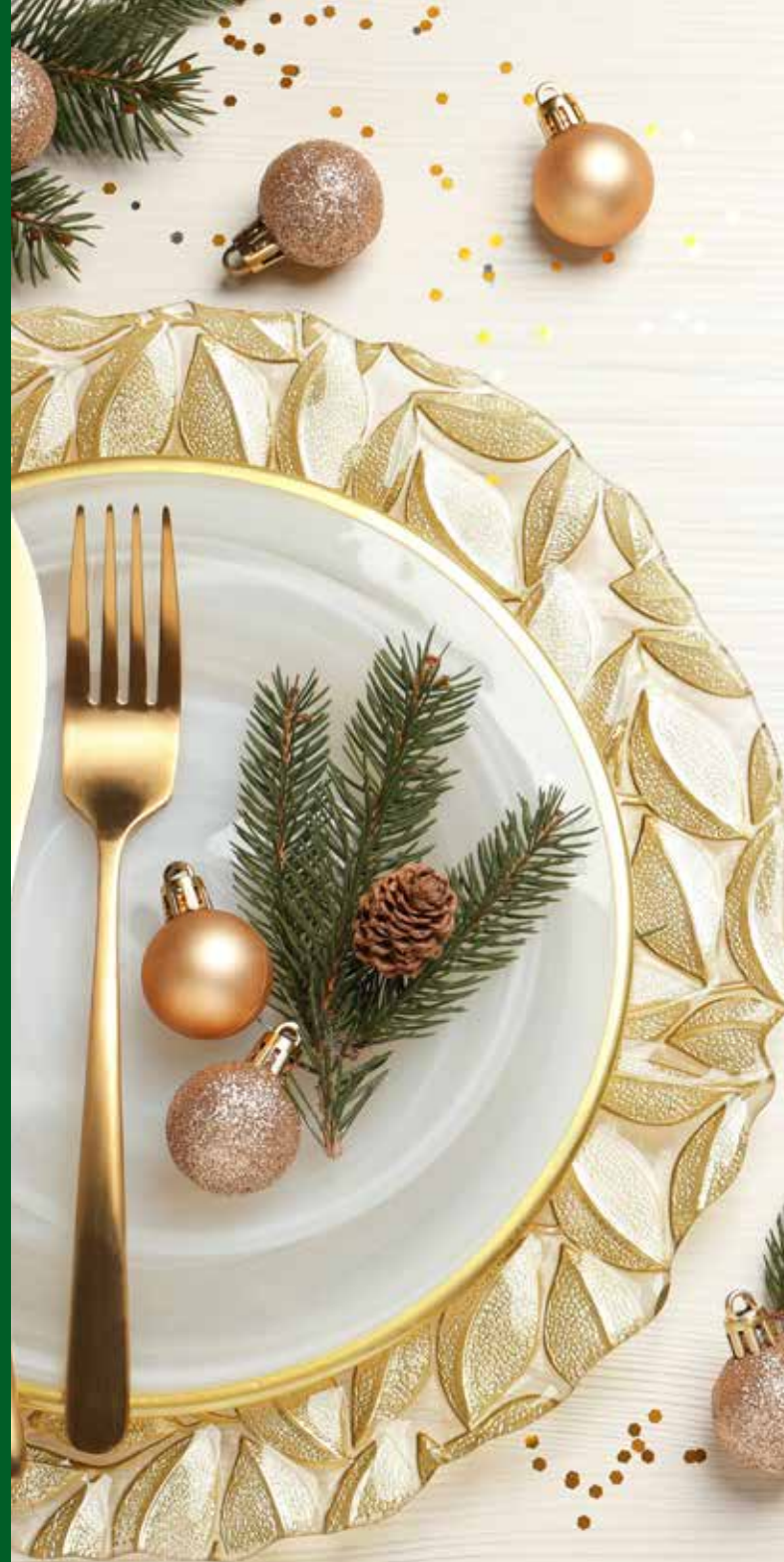
Tur 2 – Lax och övrig fisk

Gravad lax, rökt lax, varmrökt lax inkokt lax, laxpaté, á la dob, böckling vitlöksgravad strömming, senapsgravad strömming, tomatströmming, kaviarströmming, curryströmming, anjovis-strömming, ägghalvor med räkor ägghalvor med löjrom, ägghalvor med laxmousse.

Tur 3 – Kallskuret

Julskinka, rostbiff, rökt kalkon, rökt viltkött rökta korvar, leverpastej, sylta, presssylta rullsylta, paté, tunga, grisfötter, rödbetssallad.

*Låt gomseget fortsätta dansa
julpolka på insidan ...*



Boka ett
traditionellt
julbord
på den
sörmländska
vischan!



Norrby Krog

ylta,



Sittningar

MÅNDAG – TORSDAG: 18.00

FREDAG: 19.00

LÖRDAG: 15.00 och 19.00

SÖNDAG: 15.00

Boka julbord

Boka julbordet på telefon 0152-435 16
eller mejl info@norrbykrog.se

Pris: 595:-/p.

Vid större grupper lämnar vi en offert.

Fråga
oss även om
våra julbords-
luncher!



Vissa av sittningarna kommer vi även ha
underhållning av olika trubadurer.

... här fortsätter läckerheterna:

Tur 4 – Småvarmt

Köttbullar, prinskorv, julkorv
revbenspjäll, omelett med stuvning
bruna bönor, grönkål, rödkål
brunkål, janssons frestelse, kalkon med
gräddsås, lutfisk med vitsås, potatis,
bröd, såser, sallader och andra
tillbehör.

Tur 5 – Ost och kex

Stilton, julcheddar, rockford, brie
saltiner och digestive.

Tur 6 – Efterrätter

Ris á la Malta, fruktsallad, ostkaka
risgrynsgröt, saffranpannkaka, lingonkokta
päron, chokladmousse, saffranpannacotta
med hallonsås, fruktkaka, saffransurra
struvor, klenetter, pepparkakor, småkakor,
clementiner, äpplen, dadlar, torkade fikon
nötter.

Tur 7 – Godis

Knäck, ischoklad, kolor
polkagrisar och marsipan.