



FIRA IN JULEN MED ETT MODERNT OCH HÅLLBART JULBORD PÅ PROVIANT ALBANO

I våra fantastiska lokaler på nybyggda Campus Albano, ett stenkast från Vallhallavägen, erbjuder vi ett klassiskt julbord med en modern och hållbar touch med ett stort utbud av veganska rätter. Kvällen inleds med en kopp glögg vid brasan ute på vår fina takterrass med utsikt över Brunnsviken.

Till Proviant Albano har vi tagit med oss all vår kunskap och erfarenhet från julbordsarrangemang från klassiker som Edsbacka Krog och Restaurang Proviant som stjärnkrögare Mattias Edlund arrangerat i över 30-års tid.

Hos oss hittar du alla traditionella jul-rätter, men också många veganska och vegetariska alternativ. Våra lokaler tar emot upp mot 250 sittande och för större sällskap är det möjligt att hyra hela lokalen inklusive vår fina bar. På vår scen i anslutning till matsalen passar det utmärkt med middagsunderhållning, som kan skräddarsys i dialog med dig om ni är ett större sällskap.



Vi erbjuder både julbordsbuffé inklusive kaffe, glögg och pepparkaka eller en bordsserverad 3-rätters meny.

Julbordbokningar går att göra från den 24 november till 22 december, måndag till lördag.

Hör av dig så berättar vi mer! Kontakta vår eventansvarige:

Sebastian de la Motte, sebastian@proviantalbano.se, tel 073-851 84 86.

Kvällen inleds med rykande varm glögg som serveras framför vår härliga brasa på terrassen som vetter mot Brunnsviken. Som tilltugg serverar vi hembakat fikonbröd, hembakade pepparkakor och Kvibille Gräddädelost.

Första rundan - sill & strömming

Klassisk inlagd sill

Senapssill

Currysill med vinteräpple



Stekt inlagd strömming

Matjessill från Norröna med hackat ägg, rödlök och brynt smör

Ört- & vitlöksgravad strömming

Ägghalvor med räkröra och dill

Andra rundan – laxar

Dillgravad lax med hovmästarsås

Kallrökt lax med pepparrotsvisp och citron

Varmrökt lax med skarpsås

Laxpaté med rom- och örtsås

Tredje rundan – kallskuret

Proviants hemlagade senap

Älgkorv

Svensk medvurst från Nibble gård

Coppa från Nibble gård med picklade rotfrukter

Rökt sörmländsk hjortstek med pepparrotsgrädd och rimmade lingon

Julskinka från Nibble gård med rödkål, senap och äppelmos

Lantpaté med cumberlandsås

Krispsallad med kvibille gräddädel, svensk honung och rostade valnötter

Fjärde rundan –småvarmt

Janssons Frestelse

Glaserade revben från Nibble gård

Köttbullar

Rödkål

Prinskorv från Nibble gård

Äppelmos

Proviants hemlagade senap

Honungsrostad brysselkål

Stuvad grönkål

Femte rundan - dessertbord, ost och godis

Ris à la Malta med mandarinkompott

Fruktsallad med vaniljyoghurt

Cheesecake med pepparkaksbotten och lingon

Kakbuffé: Kokostoppar, saffransbiscotti, chokladbullar, chokladtryfflar

Kvibille gräddädel med frukt- och nötbröd samt fikon



Brieost med honungsstekta valnötter

Godis

Proviants veganbord

(Minimiantal 20 personer. Givetvis ordnar vi med alternativ om någon i sällskapet önskar vegansk kost i ett vanligt bokat julbord)

Bakad rotselleri med rapsolja från Österlen, oatgurt och rostade frön

Grönkål stuvad med havregrädde

Vitkålspudding med rårörda lingon

Rödkål

Blomkålsinläggning med rostade hasselnötter och örter

Veganbullar

Grillad spetskål med soyamajonnäs och rostade pumpafrön

Kikärtsbiffar med spiskummin och sesam serveras med paprikakräm

Glasnudelsallad med shitake, paksoy, chili och ingefära

Vegansk Janssons frestelse med kapris

Vegansk ost

Ris à la Malta med mandarinkompott

Fruktsallad med vaniljyoghurt

Rawballs