

T H E
LOUNGE

B A R & R E S T A U R A N T

VÄLKOMNA TILL ÅRETS JULBORD

Välkommen till en smakrik resa genom svensk jultradition på The Lounge Bar & Restaurant! Upplev den genuina glädjen och gemenskapen vid vårt julbord, där varje rätt är noggrant tillagad för att hylla säsongens smaker. Från mustiga köttbullar till delikat lax och traditionella revbensspjäll, vi bjuder på en fest för smaklökarna. Glöm inte att avrunda med våra läckra desserter och klassiska julgodisar för den perfekta avslutningen på en minnesvärd kväll.

Kom och njut av julens magi hos oss!

PRISER

Julbord 895 sek/person inkl. moms

DRYCKESPAKET 1 – 345 sek

- Fördrink
- 1 öl + 1 glas vin
- Kaffe & te

DRYCKESPAKET 2 – 395 sek

- Fördrink
- 2 glas vin
- Kaffe & e

DRYCKESPAKET 3 – 495 sek

- Fördrink
- 1 öl (33 cl)
- 2 glas
- 4 cl avec
- Kaffe & te

DRYCKESPAKET 4 – 585 sek

- Fördrink
- 1 öl (33 cl)
- 1 snaps (4 cl)
- 2 glas vin
- 1 avec (4 cl)
- Kaffe & te

T H E
LOUNGE

B A R & R E S T A U R A N T

SILL - KLAR

- Inlagd
- Skärgårdssill
- Matjessill

SILL - KRÄMIG

- Senap
- Lime Chili Wasabi
- Ört och vitlök

KALLSKURET - FISK

- Ägghalvor, majonnäs och sikrom
- Ägghalvor, majonnäs och räkor
- Västerbottenpaj
- Kallrökt lax
- Varmrökt lax
- Gravad lax
- Gubbröra
- Kräftströmming
- Stekt inlagd strömming
- Hummer & skaldjurspaté
- Varmrökt laxröra i krustad

TILLBEHÖR

- Kokt potatis
- Gräddfil, gräslök & rödlök
- Hovmästarsås
- Dillmajonnäs
- Sauce Verte
- Citronklyftor
- Pickles

KALLSKURET - KÖTT

- Julskinka
- Älgkorv
- Leverpastej
- Rullsylta
- Kalvsylta
- Onsalakorv

TILLBEHÖR

- Skånsk senap
- Svartvinbässenap
- Västervikssenap
- Äppelmos
- Cornichons
- Rödbetssallad
- Waldorfsallad
- Selection of cheese

BRÖDSTATION

- Surdegsbröd
- Dansk Rågbröd
- Julvört
- Knäckebröd
- Vispat smör och flingsalt

VARMT

- Köttbullar
- Kyklingprinskorv
- Jansons Frestelse
- Rödkål
- Brunkål
- Ingefärsglaserad fläksida

- Vänligen besök vår dessert buffé för ett brett urval av julinspirerade desserter och julgodis

Mindre ändringar i sortimentet kan komma att ske

T H E
LOUNGE

B A R & R E S T A U R A N T

VÄXTBASERAT

SILL

- Branteviks Auberginesill
- Senaps Aubergine
- Inlagd svamp, äpple & pepparrot

KALLT

- Skagen (tofu)
- Vegansk lax, tapioka
- Sjögrässallad med ingefära & soja
- Crostini med olivtopenade
- Waldorfsallad
- Rödbetssallad
- Rostad grönkålssallad med granatäpple
- Grönkålssallad med valnötter & granatäpple
- Kronärtskocka
- Inlagd gurka
- Vegansk pastej

VARMT

- Veganska Köttbullar
 - Vegansk prinskorv
 - Marinerade veganska kyckling stripes
 - Vegansk Jansson
 - Rödkål
 - Brunkål
 - Veganska & glutenfria knäckesticks
-
- Sortiment av växtbaserade desserter

T H E
LOUNGE

B A R & R E S T A U R A N T

BETALNINGSVILLKOR

PRISER

- Samtliga priser är angivna inkl. moms.

BETALNING

- För bokning värd över 50 000 sek (inkl. moms) eller vid ej godkänd kreditupplysning tillämpas förskottsbetalning mot faktura senast 14 arbetsdagar innan eventet äger rum.

AVBOKNING

- | | |
|---------------|--|
| • 30 dagar | Kostnadsfri |
| • 15-29 dagar | Debitering om 50 % av totala bokningen |
| • 7-14 dagar | Debitering om 75 % av totala bokningen |
| • 1-6 dagar | Debitering om 100 % |

JUSTERING AV BOKNING

- | | |
|------------------------|---|
| • 30 dagar av plats | Fri ändring med upp till +/- 20% av antalet i mån |
|------------------------|---|

Avbeställning genomförs skriftligen till
thelounge.waterfront@radissonblu.com