



**TRE
VALV**
• RESTAURANG •

Tre Valv bjuder in dig till årets julbord med klassiska svenska smaker i våra anrika lokaler från 1400-talet. Välkomna!

Julbord



Välkomna in till restaurang Tre Valv. Våra anrika lokaler från 1400-talet skapar den perfekta atmosfären att avnjuta ett traditionellt svenskt julbord.

Våra unika lokaler med tre valv rymmer upp till 160 gäster. Kom förbi och upplev klassiska smaker tillsammans med dina nära och kära.



Ni har även möjlighet att boka vårt unika källarvalv för en exklusiv och minnesvärd tillställning. Perfekt för upp till 60 gäster, erbjuder vi en stämningsfull plats för alla sorters evenemang. Njut av total exklusivitet och en personlig upplevelse med vårt dedikerade team.

Vi är här för att bistå er med alla frågor ni kan tänkas ha om allergier och specialkost, samt andra överväganden gällande julbordet.

Bokningar och förfrågningar görs endast via mejl: julbord@trevalv.se



Datum

13.11-25.12

Sittningar

Sittning 1	11:30-13:30
Sittning 2	14:00-16:30
Sittning 3	17:00-19:30
Sittning 4	20:00-01:00

Priser

13 Nov - 26 Nov

Sittning 1	395 kr
Sittning 2	395 kr
Sittning 3	495 kr
Sittning 4	595 kr

27 Nov - 24 Dec

Sittning 1	445 kr
Sittning 2	445 kr
Sittning 3	695 kr
Sittning 4	895 kr
Barn 0-12 år	30 kr/år

Alla priser är i ex moms

25 Dec - 29 Dec

Sittning 1 12:00 - 14:30	395kr
Sittning 2 15:00 - 17:30	495kr



Dryckespaket

Klassisk

295 kr

2 öl/vin

1 Snaps/Avec

Mellan

495 kr

Välkomstbubbel

3 öl/vin

Snaps/Avec

Kaffe

Stor

695 kr

Välkomstbubbel

2 öl/Vin

Snaps

Avec

Vinglögg

Kaffe

Alla priser är i ex moms

“Upptäck julens glädje på Tre Valv”



Meny

Njut av etc klassiske svenskt julbord hos oss.

SILL & STRÖMMING

Inlagd sill, senapssill, skärgårdssill, julsill, matjessill, löksill, picklad sill, sill med dill och rödlök, stekt inlagd strömming och vitlöksströmming

SALLAD & GRÖNSAKER

Varmrökt laxsallad, sillsallad, rödbetsallad, rostade pumpastjärnor på grönkålssallad med chevre, dillmajonnäs, hovmästarsås, cumberlandsås, äppelmos, pepparrotscreme, skånsk senap, västervikssenap, julsenap, picklade grönsaker, inlagd gurka, gräddfil, rödlök, gräslök och citronklyftor

VARMRÄTTER

Köttbullar, prinskorv, revbensspjäll, janssons frestelse, stekt brysselkål med bacon, julkorv, stuvad rödkål, grönkål, svampomelett och kokt potatis

BRÖD

Vörtbröd, Julknäckebröd och levainbröd

FISK & SKALDJUR

Gravad lax, kallröt lax, inkokt lax, citrusgravad lax, gubbröra, skaldjurspaté, laxtarta, ägghalvor med majonäs och stenbitsrom

KALLSKURET

Julskinka, rostbiff, pastrami, rökt älgstek, lammfiol, lantpaté, leverpastej, kalvsylta, tryffelsalami, renkorv, hjortkorv och älgkorv

VEGETARISK

Vegetariska prinskorvar, vegetariska köttbullar, honungsglaserade rotfrukter och krispig halloumi

OST & KEX

Juledamer, kryddost, cheddar, västerbottenost, gräddädelost, brieost, marmelad, digestivekex, saltiner och skuren frukt



Dessertes

JULENS DESSERTER

Njut av ett urval av söta frestelser som fulländar din julbordsupplevelse.

HALLON/PASSION CHEESECAKE

En härlig cheesecake med smak av syrliga hallon och exotisk passionfrukt.

FRUKTSALLAD

Fräsch och färgsprakande fruktsallad med noggrant utvalda frukter.

ÄPPELKAKA

Värmande äppelkaka serverad med krispig smuldeg och en touch av kanel.

SÖTA TILLBEHÖR

Låt dig frestas av något extra.

RIS À LA MALTA

En klassisk julfavorit med krämigt ris och en hint av apelsin.

HUSETS SMAK PANNACOTTA

En silkeslen pannacotta med säsongens smak, skapad med omsorg.

MOROTSKAKA

Saftig morotskaka toppad med en len cream cheese-frosting.

CRÈME BRÛLÉE

En lyxig fransk dessert med en perfekt karamelliserad yta.

PEPPARKAKOR

GODIS

DADLAR

VIT/CHOKLADTRYFFEL

CHOKLADFONTÄN MED FÄRSKA FRUKTER OCH MARSHMALLOWS