

N O M A D

JULBORD

JULBORD

JULBORD

JULBORD

JULBORD



FIRA JUL PÅ NOMAD

I November öppnar vi upp för Nomads finfina Julbord i Karlsvik och firar med lyxigt norrländskt julbord. Här finns gott om plats för hela gänget, hela företaget, hela familjen.

Gott att äta, lätt att ha kul.

SKOG, SJÖ, MYR OCH BERG-JUL

Nomads julbord bjuder på smaker från skog, sjö, myr, berg, ja hela lappländska skafferiet. Vi röker, gravar och förädlar ren, älg, hjort och lokal fisk. Äkta norrländskt hantverk som smakar mycket.

VILL NI HA HELA NOMAD FÖR ER SJÄLVA?

Det går utmärkt. Minimum 120 000 kr (inkl. moms). Företagsfest, släktkalas, julbröllop, allt funkar – hör av dig så formar vi partyt efter era önskemål.

ZZZZOV GOTT

Kombinera julfesten med övernattnings på First Camp och sov gott efter maten.

TIPi-TÄLT MED EGEN KOCK OCH MUURIKKA

Gör upplevelsen extra minnesvärd och boka vårt tipi-tält. För 20-30 personer. Begränsat antal bokningar hela vintern.

CATERA JULEN MED NOMAD

För långt att åka? Boka catering så tar vi julen till er.

JULBORD

Julbord

Ons – tors 645 kr

Fredag Lörd Söndag 820 kr

Barn:

0-4 år Gratis

6-9 år 195 kr

10-13 år 295 kr

DRYCKESBILJETTER

Lilla 395 kr/person

Stora 595 kr/person

Alkoholfria 195 kr/person

DATUM FÖR JULBORD TVÅ SITTINGSTIDER

Fredag 27/11 17:00 alt 20:00 Fullbokat

Lördag 28/11 17:00 alt 20:00

Söndag 29/11 15:00 alt 18:00

Onsdag 2/12 Vidförfrågan på mail

Torsdag 3/12 17:00 alt 20:00

Fredag 4/12 17:00 alt 20:00

Lördag 5/12 17:00 alt 20:00

Söndag 6/12 15:00 alt 18:00

Onsdag 9/12 Vidförfrågan på mail

Torsdag 10/12 17:00 alt 20:00

Fredag 11/12 17:00 alt 20:00

Lördag 12/12 17:00 alt 20:00

Söndag 13/12 15:00 alt 18:00

Onsdag 16/12 Vidförfrågan på mail

Torsdag 17/12 17:00 alt 20:00

Fredag 18/12 17:00 alt 20:00

Julafton 24/12 17:00 alt 20:00 Fullbokat

BOKA

Boka på booking@nomadlulea.com

eller ring 070-257 65 66

Sista datum för bokning: 1/12



N O M A D

PÅ JULBORDET

KALLT

Varmrökt fläskside, marinerad i whiskey, apelsin och ingefära
Lokal julsinka, griljerad med honung och surdeg
Varmrökt renhjärta med smak av enris och blåbär
Cognacsgravad hjort
Kallrökt hjort
Lokal ren- och älgkorv
Tjälknöl på vildsvin/älg
Viltpaté
Kallrökt fårfiol
Hickoryrökt karré, marinerad i Jameson
Ägghalvor med räkor och rom
Rödbetsallad med het anchochili och grov senap
Västerbottensostpaj
Krustader fyllda med chevré och picklad rödbeta
Röd- och vitkålssallad

VARMT

Lokal kokt potatis
Viltköttbullar
Lättrökta julkryddade fläskribs
Spareribs på ren med viltglaze
Prinskorv
Souvasrökt viltpaj
Omelett med kantarellstuvning
Janssons frestelse
Smör och sirapsstek brysselkål

FISK

Klassisk dillgravad lax
Enbär- och lingongravad regnbåge
Gravad najadlax
Hickorykallrökt najadlax
Rödbetsgravad röding
Regnbåge varmrökt med enris och apelsin
Inkokt lax med hjortrongrädde
Rödingpastrami
Inlagd sill
Senapssill
Västerbottensostsill
Skärgårdssill med räkor och kräftstjärtar
Norrländssill med lingon och enbär
Stekt inlagd strömming
Matjessilltårta
Skaldjursröra
Nomads fiskröra
Gubbröra
Heta krabbkrustader

DESSERT

Saffransblondie
Karamellpudding
Pavlova med glöggkokt päron
Ostkaka med hjortrongrädde
Brownie med baileysgrädde
Trollkräm
Mjuk pepparkaka med lingonfrosting
Gräddtårta
Chokladmousse med pepparkakscrumble
Ris à la malta med glögg- och björnbärssås
Knäck
Ischoklad
Polkagrisar
Blandgodis

TILLBEHÖR

Cornichons
Senap (vanlig, whiskey och grov/söt)
Cumberlandsås
Lingonsalsa
Hjortronchutney
Hjortrongrädde
Hovmästarsås
Julvört
Mjukkaka
Hårt tunnbröd

OSTBRICKAN

Två hårda, mögel, brie
Tomat- och vaniljmarmelad
Blåbärssirap
Havtornsgelé
Fikonmarmelad
Friterat tunnbröd
Rågkex
Surdegskex

BOKA

Boka på booking@nomadlulea.com
eller ring 070-257 65 66
Sista datum för bokning: 1/12

CATERA JULEN MED NOMAD

För långt att åka? Boka catering
så tar vi julen till er.

