

Observera att vi i matsalen, källarvalven, serverar "vanliga" säsongsmenyer och a la carte för er som inte vill äta julbord.

Julbord

Serveras 28 november – 21 december,

onsdagar, torsdagar & fredagar i våra vackra gillesalar, Västergatan 2a.

OBS: Julbord kan endast bokas via telefon 040 23 09 10 eller mail info@arstiderna.se

Traditionellt julbord kostar 595 kr. Lyxbordet kostar 995 kr där kalaset inleds med hummer, löjrom & ett glas champagne. Om man önskar så finns möjligheten att avnjuta värmande glögg på vår innergård före maten. Vi dukar fram en underbar buffé där ledorden är "less is more". Med det menar vi att vi använder oss av små fat/behållare för maten & byter/fyller på dem kontinuerligt. Detta ökar fräschören betydligt tycker vi.

Dessutom lägger vi stort fokus på att det dignande bordet skall innehålla flera gröna inslag. Det skall finnas goda, bra vegetariska alternativ.

Ljuvliga veganalternativ ordnas om vi får föransmälan.

Dryck till julbordet 2018

Dryckespaket 450 kr

2 x winter special brown ale eller 2 glas husets vin

1 x snaps, 5 cl butelj

1 glas sött vin

4 cl avec (basutbud)

Glögg

65 kr/per person

Öl och lättdryck

Finns Winter Special, Brown Ale 33 cl flaska 84 kr

Krusovice, Ljus lager 5,0% VOL. 33 cl flaska 72 kr

Mariestads Export, Ljus lager 5,3% VOL. 50 cl flaska 76 kr

Mariestads Alkoholfri Julbryggd 0,5% VOL. 33 cl flaska 52 kr

Mariestads Alkoholfri 0,5% VOL. 33 cl flaska 46 kr

Julmust / lättöl / mineralvatten 33 cl flaska 35 kr

Vin

Husets viner, rött och vitt 95 kr 350 kr

Allesverloren, Fine Old Vintage 2010 80 kr (8cl)

Klassiska Svenska snapsar; 95 kr (5cl)

(OP Andersson, Skåne, Svarta vinbär, Hallands fläder)

Avec

per cl

Grönstedts Monopole Cognac 29 kr

Calvados Pays d'Auge 29 kr

Famous Grouse, Blended whisky 23 kr

Bailey's likör 21 kr

Cointreau likör 24 kr

Drambuie likör 25 kr

Det kan sitta upp till ungefär 110 personer i lokalen.
Är ni ett sällskap på 75 personer eller fler så kan ni ha eget julbord utan andra gäster.
Är ni 50-74 personer går det också. Då tillkommer en lokalkostnad på 15.000 kr
Är ni fler än 110 personer hör av er till oss.
Även lunchtid kan den goda julmaten avnjutas hos oss och även lunchtid har vi alternativ
till julmaten.

Jullunch 2018

”Inlagt & Upplagt”

Kockskas kalla bord med sill, lax & mer av julens godsaker från havet
(235 kr)

Bakad Slätvar

Rosenkål, dill, sötsyrlig gurka & pepparrotshollandaise
(325 kr)
eller

Karlsfälts Gris

Glaserad kind, filé & svål
Jordärtskocka, pomerans & glaserad grönkål
(295 kr)

Kockskas Julris med Mandel

Rostad kanelglass & varma körsbär
(125 kr)

Tre rätter 455 kr
(Förrätt/varmrätt/dessert)

26/11 – 21/12 måndag – fredag, kl 11.30 – 15.30 (ankomst senast kl 13.30)

I år har vi ett samarbete med Karlsfälts gård
som levererar mycket av råvarorna vi använder på vårt julbord

Karlsfälts Gård –

kunskap och handling. Djur och natur i harmoni.

Variationsrik odling på bördiga jordar med danska influenser
som är certifierade enligt Svenskt Sigill.

På Österlen blåser det friska vindar som ger oss ren energi genom våra vindkraftverk.

Vår uppfödning sker med stor omsorg och omtanke gällande djuren.

Friska och glada djur ger bästa köttet och avelsdjur!

Nyårsafton 2018, Årstiderna i Kockska huset 2.0

Meny 1150 kr

Normandie Ostron

Pepparrot, öringrom & vinäger

Sylvestersallad

Hummer, blomkål, pilgrimsmussla, rimmad gurka,
citronemulsion & soyacaviar

KalixLöjrom

Ägg 64°, mandelpotatis & dill

Tryffelglaserad Kalvrygg & krispigt Bräss

Naturlig anklever, plommon & portvin

Tempererad Vesterhavsost

Karlsfältshonung, pomerans & endive

Glace au Four

Hallon, pistage & champagnesorbet

Viner

Cava Brut, Villa Clara, Penedes Spanien

*2017 Haus Klosterberg, Trocken, Markus Molitor, Mosel Tyskland

2016 Pinot Blanc Réserve, Fernand Engel, Alsace Frankrike

*2011 Ch teau Grand Barrail Lamarzelle, Figeac Grand Cru, Bordeaux Frankrike

2011 Fine Old Vintage, Allesverloren, Swaartland Sydafrika

*Iced Sauvignon Blanc, Spy Valley, Marlborough Nya Zeeland

Vinpaket (ett glas av varje) 695 kr

*Lilla paketet (ett glas av varje) 395 kr

Alkoholfria alternativ erbjuds. Priser  r inklusive moms

info@arstiderna.se | 040 23 09 10 för beställning och ytterligare information

Har ni planer på att vara hemma så kan ni ha mat från oss på bordet.

Avhämtning

Menypris 495kr

Varm Hummermjölk

Sallad på ishavsräkor, rimmad gurka, spritärta, citronmajonnäs & fänkålsrostade solroskärnor

Griljerad Kalvrygg

Dragonbakade jordärtskockor, portvinschampinjon & sparrispotatisgratin

Mörk Chokladkräm

Körsbär, mandelgrädde & mörk rom

Tillval:

NormandieOstron 25kr st

KalixLöjrom 50g med tillbehör 350kr

Oscietra Caviar 50 g med tillbehör 695kr

3 mogna ostar 150kr/ portion

Obs: sista beställning 27/12 10.00

**info@arstiderna.se | 040 23 09 10
för beställning och ytterligare information**