



Julen på Matstudion 2022

Julbord på Matstudio Kungsmarken:

3/12 18:00 – till starkglöggen är slut
4/12 12:00 -16:00

10/12 18:00 - till starkglöggen är slut
11/12 12:00 -16:00

18/12 12:00-16:00

Låt du och dina vänner njuta av ett
vällagat julbord, antingen hos oss
eller delar av det som avhämtning. Vi
har endast ett begränsat antal platser
så boka gärna i god tid för att säkra er
plats.

Vi börjar med glögg

Sedan följer alla godsaker som hör till den
skånska julen till tolkat på vårt vis.

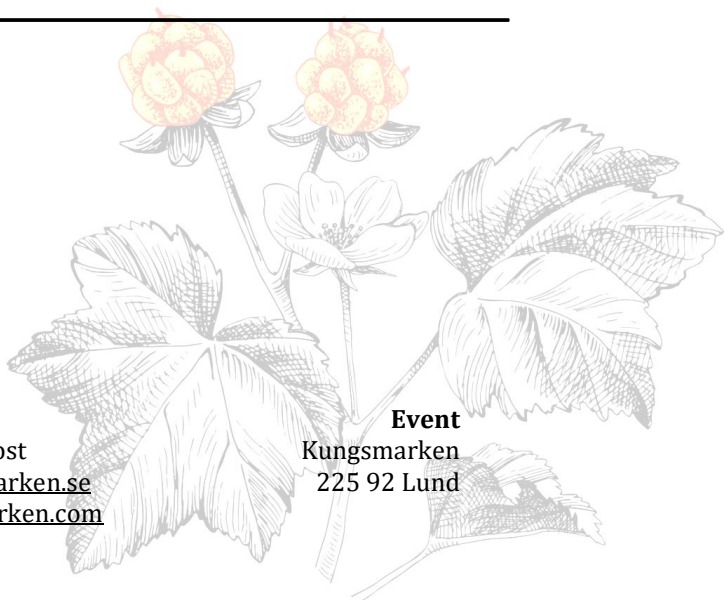
Hemlagade sillar
Gravad lax med hovmästarsås
Rökt lax med romsås
Paté
Sylta
Leverpastej
Brännvinsost
Ägg med skagenröra
Senapsgriljerad julsinka med skånsk senap
Leverkorv
Rökt korv
Rödbetssallad
Surdegsbröd
Vörtbröd
Senapsgriljerad julsinka med skånsk senap
Grönkål
Brunkål
Rödkål
Köttbullar från Tockafarmen
Prinskorv
Janssons frestelse
Honungs och ingefärs glaserad grissida

Samt ett stort Gottebord

Vi har endast ett begränsat antal platser så
boka gärna i god tid för att säkra er plats.

525kr/person

Barn upp till 12år 15kr/år





För större sällskap och företag

Julbord på Matstudio Kungsmarken:

9/12 18:00-22:00
16/12 18:00-22:00

Vi börjar med glögg
Sedan följer alla godsaker som hör till den skånska julen; hemlagade specialiteter som olika sillsorter, laxar, patéer, syltor, pastejer. Tolkat på vårt vis och som tillsammans med allt det klassiska som skinka, korvar, köttbullar, grönkål, brun- och rödkål och vårt stolta gottebord gör att detta är ett julbord du inte vill missa!

Därefter blir det dans

Vi har endast ett begränsat antal platser så boka gärna i god tid för att säkra er plats.

525kr/person

Jultallrik 195kr/person

3 sorters hemlagade sillar
Brännvinsost
Ägg med skagenröra
Gravad lax med hovmästarsås
Senapsgriljerad julsinka med skånsk senap
Sylta
Leverkorv
Rökt korv
Rödbetssallad
Surdegsbröd
Vörtbröd

Jultallrik småvarmt +100kr

Köttbullar från Tockafarmen
Prinskorv
Janssons frestelse
Rödkål
Honungs och ingefärs glaserad grissida

Jultallrik dessert +65kr

Saffrans och apelsinpannacotta med pepparkakscrumble





För större sällskap och företag

Trött på Julbord?
Vi kan även erbjuda en
avsmakningsmeny i julens smaker.
Minsta antal 15p

Avsmakningsmeny

Amuse

Vispad Tupplever med körsbär
Råmarinerad kammussla med ärtsoja
Sylta på kanin med lardo och äpple

Sillen

Boveteväffla med löjrom, smetana, Gårdsost
och syrad rödlökscremé

"Lutfisken"

Kryddrimmad torskrygg med grönkål,
gravad, syltad samt confiterad morot,
blåmussla och syltad senapsfrö

Anka

Ankbröst från Viking fågel med jäst
plommon, rökt glacerad rödbeta, rödkål och
trattkantarell

Ost (+100kr)

"Bränd" Ängla från Vilhelmsdals mejeri med
tjärssirap, karamelliserad pistage och
hjortron

Lingon

Lingonglass serveras med "risalamalta",
fudgekräm och maräng

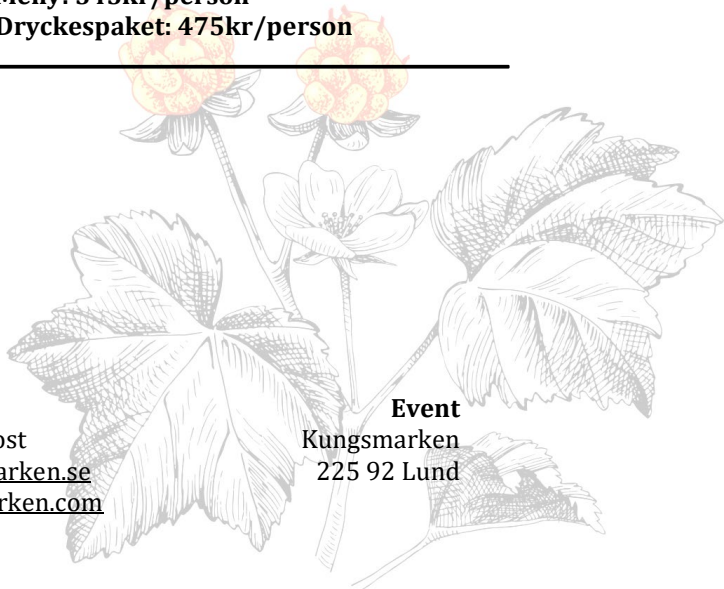
Meny: 545kr/person

Dryckespaket: 475kr/person

Matstudio
Telefon
046-99010

Catering
Hemsida & epost
www.matstudiokungsmarken.se
info@matstudiokungsmarken.com

Event
Kungsmarken
225 92 Lund





Julen på Matstudion Avhämtning

Från den 14/12- 23/12 kommer vi att
erbjuda följande som Take Away

Beställningarna mailas till:

info@matstudiokungsarken.com

Med vänlig hälsning Diana och Daniel

Julbord

Kalla bordet **195kr/pp**

3 sorters hemlagade sillar
Brännvinsost
Ägg med skagenröra
Gravad lax med hovmästarsås
Senapsgriljerad julsinka med skånsk senap
Sylta
Leverkorv
Rökt korv
Rödbetssallad
Surdegsbröd
Vörtbröd

Varma bordet **195kr/pp**

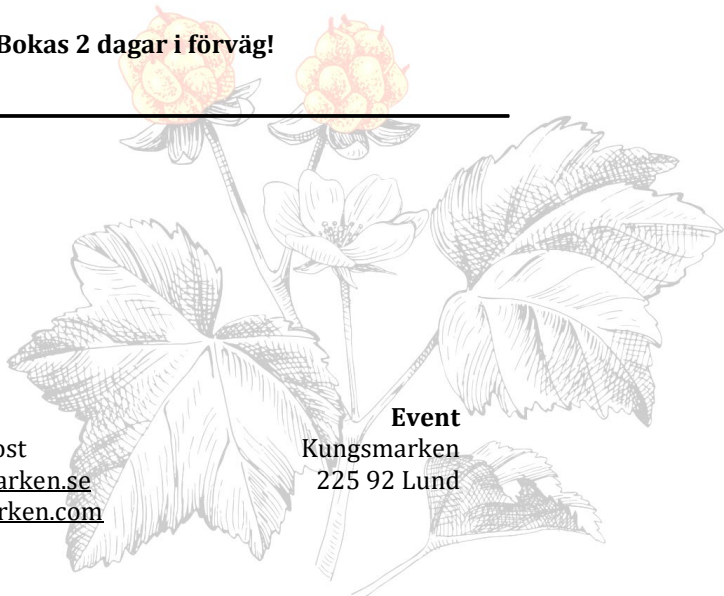
Köttbullar från Tockafarmen
Prinskorv
Janssons frestelse
Rödkål
Honungs och ingefärs glaserad grissida

Söta bordet **195kr/pp**

3 sorters julgodis
Pepparkakor
Saffrans och apelsinpannacotta
Ris a la malta med rårörda bär
Saffran & mandelnurror
3 sorters skånska ostar med fikonmarmelad
och knäckebröd

Komplett Julbord för avhämtning
525kr/person

Bokas 2 dagar i förväg!





Julen på Matstudion Avhämtning

Från den 14/12- 23/12 kommer vi att
erbjuda följande som Take Away

Beställningarna mailas till:

info@matstudiokungsmarken.com

Med vänlig hälsning Diana och Daniel

**Gör du delar av julmaten själv? Välj ut
godbitar från oss! (beställes 2 dagar innan)**

Kalla

| | |
|--------------------------|-----------|
| Kokt ägg och Skagen | 25kr/150g |
| Gravad och kallrökt lax | 55kr/150g |
| Senapssill | 45kr |
| Branteviksill | 45kr |
| Svart Vitlök sill | 45kr |
| Löksill | 45kr |
| Stekt inlagd sill | 45kr |
| Matjessill | 45kr |
| 3st sillar | 120kr |
| Kalvsylta | 35kr/st |
| Senapsgriljerad julsinka | 35kr/150g |

Varma

| | |
|-------------------------------|-----------|
| Prinskorv | 25kr/150g |
| Honungs och ingefärs grissida | 35kr/150g |
| Kryddkokt rödkål | 25kr/200g |
| Köttbullar från Tockafarmen | 29kr/150g |
| Janssons frestelse | 39kr/250g |

Söta

| | |
|--|--------------|
| Fudge | 29kr/100g |
| Pralin | 20kr/st |
| Kola | 29kr/100g |
| Pepparkakor | 20kr/5st |
| Saffrans och apelsinpannacotta | 39kr/st |
| Ris a la malta med rårörda bär | 39kr/st |
| Saffran & mandelnurror | 30kr/st |
| 3 sorters skånska ostar med fikonmarmelad och knäckebröd | 89kr/portion |

Tillbehör

| | |
|---------------|-----------|
| Vörtbröd | 5kr/hg |
| Surdebsbröd | 5kr/hg |
| Hovmästarsås | 35kr/burk |
| Majonäs | 35kr/burk |
| Hemjord Senap | 35kr/burk |

Matstudio
Telefon
046-99010

Catering
Hemsida & epost
www.matstudiokungsmarken.se
info@matstudiokungsmarken.com

Event
Kungsmarken
225 92 Lund

