

KOPPARS®

Hos oss får ni vara för er själva i en genuin miljö som vi hoppas kommer vara omgiven av massor med snö. Råvarorna handlar vi i möjligaste mån lokalt och vi älskar att göra det lilla extra för att våra gäster ska trivas.

Väldigt många känner inte till Koppars då vi normalt bara har konferenser på gården men vi bestämde oss att bjuda in till detta alternativa julbord i år då vi tycker så mycket om julen!

*Kram & varmt välkomna,
Anders & Linda Runhem*

Konferens innan julbordet 15:00 - 18:00, 3000 kr

Julbord á la Koppars 550 kr/person

1st badtunna & bastu 2500 kr

2st badtunna & bastu 4000 kr

Övernattning med frukost, bäddat & klart: 900 kr/person

18:00 Glögg och hembakade pepparkakor i Orangeriet.

18:30 Julbord i stora husets kök

★★★

SILL

Matjessill

Koppars Inlagda sill

Svåger Gröndals Pepparrotssill

Farmor Evas senapssill

FISK

Kallrökt lax

Gravad lax

Ägghalvor med rom

Nobissås

KÖTT & VARMT

Senapsgrilljerad ekologisk och lokalproducerad julskinka
Ekologisk och lokalproducerad oxfile, rödvinsås

Koppars Beercan Burger

Råstekt, kokt potatis från Björs

Hemmagjorda köttbullar

Prinskorvar

Rödbetsallad

EFTERRÄTT

Espressopancotta på kallbryggd espresso

Lingonparfait med punchgräde

Ostbricka från Jarseost & kex från Hantverkargården

Julgodis

★★★

Pris per person: 550 kr

DRYCK

Orbaden Riviera, pilsner, KRAV, 33 cl, 4,8% 49 kr

Orbaden Electric Boy, APA, KRAV, 33 cl, 5% 49 kr

Carlsberg Sort Guld, 33 cl, 5,5% 35 kr

Rödvin - Caravan Duriff, 130 kr/flaska

Vitt, Saint Clair, 150 kr/flaska

Avec / snaps, 20 kr/cl

Julmust, glögg, kaffe och te ingår

- Samtliga priser är exklusive moms -

- Enbart slutna sällskap, minimum 10 personer -

2019