

## **MISS CLARAS JULBORD**

Julbordet - 895 kr per person

Välkommen till Miss Claras julbord – ett elegant julbord i en miljö där Art Nouveau möter tidlös skandinavisk design. Köksmästare Gustaf Nathorst Windahl har många års erfarenhet av exklusiva julbordsserveringar på bland annat Operakällaren. För Miss Clara har han skapat ett unikt julbord där råvaran står i fokus.

De omsorgsfullt tillagade rätterna serveras som bordsservering och buffé. Julbordsklassiker som 10 sorters sill, strömming och charkuterier tar plats bredvid moderna inslag som sticky ribs, sashimi med ponzu och gremolatasill. Lyxiga tillägg i form av hummer och löjrom kan förbeställas minst två dagar innan er sittning. Torsdag, fredag och lördag serveras julbordet till tonerna av jazzig livemusik.

Julbordet serveras 28/11 - 24/12

Pris: 895:-/person

Tillval löjrom, förbeställs 2 dagar innan: 150:-/person

Tillval hummer, förbeställs 2 dagar innan: 150:-/person

Julafton: 1195:-, inkluderat hummer och löjrom

Vegan/vegetarian: 895:/person. 5-rätters meny, bordsservering. Krävs föransökan.

Sittningstider, 2,5h per sittning:

Vardagar: 18.00-19.30 Lördagar och söndagar: Lunch 12-13.30 och kväll 18-19.30

\*Liveband torsdag, fredag och lördag

Vill du boka julbord i vår privata festvåning på Terrassen eller i Miss Clara's Chambré Separée?

Då serverar vi två olika 3-rätters julmenyer och dessertbord som delas vid bordet. I Miss Claras Chambré Separée har du tillgång till både julbord och julmeny. Självklart har vi i december julinspirerad konferensfika och frukost.