



Jul@32 2019, vårt bästa julbord.

Den 29 november till den 21 december
onsdag till lördag (andra dagar på förfrågan)

Vi längtar efter att få bjuda dig på vårt riktigt goda julbord. Gott för kroppen, knoppen & omvärlden.

På vårt vis, med det bästa vi kan laga, med **lokala & närproducerade** råvaror. Tidsenligt med **kvalité** före kvantitet, ta vara på tradition & dela vid bordet. **Grönare**, nyttigare med respekt för råvaror & ursprung. Vi är **KRAV-certifierad** med 2 stjärnor så mycket ekologiskt blir det.

Väl mött utomhus i ljuset från lyktor & med rökdoft från brasan. Där kokar vår glögg & det knapas på kryddstarka pepparkakor. Sen fortsätter ni till bords med nybakad minivört, rört smör & dopp i grytan. Vi serverar lämpliga drycker & ni förser er med det första från buffén i tältet.

Vi älskar det lilla & kalla, våra egna inläggningar av sill & strömmingar, den honungs & chiligravade laxen. I tältet ute bland **halmbalar & granris** så presenterar kockarna det kalla som serveras i tapasform, små smakbitar så att man får plats med allt det goda. 32s egna korv, små glaserade spjäll, köttbullar & Jansson mm serveras som delikatesser på bräda som delas till bords. Lite mindre, mer exklusivt & inget svinn. Ett lämpligt tillfälle att smaka något av våra goda rödviner.

Har ni inte redan hittat en favorit så gör ni det säkerligen bland våra små desserter & **lokala ostar**. Toppa med vår **honungsmjöd**. Fortsätt med julkaffe & avec tillsammans våra hemgjorda praliner. Vi lovar ett mysigt, **äkta & hållbart** julbord med det bästa vi kan laga. Traditionellt men med mycket grönt & udda detaljer.

onsdag-fredag kl18, lördagar kl15&19

Pris julbord ex dryck från 695kr

Julpaket. Dubbelrum från 1550kr/pp inklusive julbord.

Jullunch från 295kr

Välkomna att boka nu! De bästa datumen går snabbt. info@32rok.se