

Stjärnkocken Melker Andersson står bakom Grand Hotel Saltsjöbadens julbord

Grand Hotel Saltsjöbaden erbjuder i år det bästa från det klassiska julbordet, tillsammans med många vegetariska och veganska alternativ. Bakom årets julsensation står Sveriges mest framträdande krögare Melker Andersson, och vid sin sida kökschefen Gustav Otterberg.

Julen är en av våra mest stämningsfulla högtider där nära och kära samlas, umgås och äter gott. Grand Hotel Saltsjöbaden erbjuder tid för avkoppling med möjlighet till att skapa minnen och avnjuta en av julens härliga stunder i vacker skärgårdsmiljö. I år dukar hotellet upp ett julbord i en avslappnad atmosfär bland vita dukar och kristallkronor i Franska Matsalen. Julbordet serveras från och med den 26 november till och med den 19 december.

Glögg med tilltugg serveras i Knuts vardagsrum innan det blir dags att njuta av julbordet som blir en upplevelse för alla sinnen. Julens varma och kalla godsaker kommer att bestå av mycket grönt och ekologiskt ihop med en mix av nyheter och många vegetariska samt veganska rätter. Detta i kombination med favoriter från det traditionella julbordet. Avslutningsvis serveras ett gediget dessertbord.

- Vi kommer att bjuda på klassiker man inte vill vara utan men med en modern twist, där traditionella rätter möter nya smaker. Med årets meny vill vi skapa nya matminnen utan att tumma på den där härliga julkänslan på Grand Hotel Saltsjöbaden, säger Melker Andersson.

Julbordet serveras från och med den 26 november till och med den 19 december.