



Inbjudan till Julbord på Himlavalvet, högst upp på Observatoriekullen i Stockholm

Lördagen den 2 december kl. 13-15:30

Vänner i AHK, RREC och RRBC, Hjärtligt välkomna till Julbord på restaurang Himlavalvet Kafé och Event.

Anmälan gör du med att sätta in 445:-/person på R-R/B sektionens bankkonto SEB 5694 37 800 77 före den 18 november som är sista anmälningdag var god ange namn, anmälan är bindande efter sista anmälningdag. Återbetalning görs inte efter detta datum (oavsett skäl). Barn betalar samma avgift som vuxen.

Observatoriet ligger nära Odenplans tunnelbanestation, från centralen kan du antingen ta tunnelbana till Odenplan, eller en promenad via Drottninggatan.

Läs nedan en presentation om Himlavalvets mat och platsen:

På en av Stockholms högsta punkter med en bedårande utsikt över staden kan ni vid Stockholms gamla Observatorium njuta av vårt klassiska julbord med hemlagade läckerheter. Dessertbordet är något utöver det vanliga med hemlagat godis i alla dess former och nygräddade våfflor i julens tecken. Vi lagar och bakar allting själva och i största möjliga mån använder vi svenska, ekologiska produkter. Julbordet har allt det klassiska man kan önska sig men med inslag av lite nytt och kul liksom vegetariskt.

Det vackra Himlavalvet erbjuder en unik 1700-tals miljö och detta blir garanterat en annorlunda och stämningsfull upplevelse. Restaurangen rymmer upp till 45 sittande och kan även bokas exklusivt för större sällskap vid offertförfrågan. Himlavalvet är från början den gamla bykstugan och inryms i observatoriets östra flygel/annex.

Pris: 445kr/kuvert (inkl. moms). Kaffe eller the ingår.

Himlavalvets julbord består bland annat av:

Våra egna sillinläggningar: curry & äpple, senap,
färskost med pepparrot samt inlagd
Gravad lax med hovmästarsås
Varmrökt lax med hjortronfraiche
Färsk ugnsbakad lax med saffransaioli
Ägghalvor med tångrom samt med skagenröra
Köttbullar och prinskorvar
Gräddkockt savoy och rödkål
Janssons frestelse
Honungsglacerade revbensspjäll med äppelmos
Julskinka med två sorters senap
Saffranskockt palsternacka
Kokt potatis samt ugnsrostade rotfrukter
Rödbets och äppelsallad
Picklade grönsaker
Bakad leverpastej med saltgurka och honung
Vårt nybakade bröd med julostar och korv
m.m. m.m.

Dessertbordet

Våffelbuffé med olika sorters sylter, grädde, såser, nötter och andra tillbehör
Nougatmandel
Chockladfudge med grädde
Chokladdoppad cocos
Blåbärspaj med vaniljvisp
Moccabollar
Pepparkakor med olika topping tex cheddarost&hJORTRON, lingongrädde
Puffat ris, ischoklad, knäck, tryfflar och annat hembakt smågodis
Färsk frukt
m.m. m.m.

Dryck till julbordet

För vin och ölsortiment etc. se under "beställningsmenyer". Vi erbjuder såklart även olika sorters snapsar, avec, julöl, groggar osv.

Några frågor kontakta gärna Rune Sahlberg 0703898088



ROLLS - ROYCE
BENTLEY
SEKTIONEN
AUTOMOBILHISTORISKA
KLUBBEN

