

Gammelgården

HOTELL & RESTAURANG, SÄLEN

VARMT VÄLKOMMEN TILL GAMMELGÅRDENS RESTAURANG

Gammelgårdens Restaurang med inriktning på vilt har kommit att bli en uppskattad klassiker långt utanför Sälens gränser. Sälens mysigaste restaurang serverar julbord 30 november - 21 december. Vi vill skapa en härlig stund för dig och ditt sällskap när ni besöker Gammelgården och medan ni får njuta av en mysig middag tillsammans framför öppen brasa serveras ni direkt vid bordet. Det blir över 40 klassiska och viltinspirerade tillbehör i fem serveringar, bland alla klassiker så serveras även kallskuret av björn, ren och älg, allt är hemlagat från grunden och tillagat med en stor dos kärlek.

Gammelgården med anor från 1600-talet inhyser även 37 vackra hotellrum, konferenslokaler, våffelstuga med legendariskt våffelrecept, 16 lägenheter med självhushåll och har öppet alla dagar året om.



GLÖGG

*med russin, nötter & pepparkakor serveras framför
brasan innan er sittning*

Gammelngården

HOTELL & RESTAURANG, SÄLEN

FÖRSTA SERVERINGEN

Senapssill

Löksill

Brantevik sill

Lingonsill

serveras med kokt potatis

Vörtbröd, julknäcke & spisebröd

Smör & kryddost



ANDRA SERVERINGEN

Enbärsgravad lax

Dill- och cognacgravad lax

Rökta räkor med roil saffransaioli

Ägghalvor med majonnäs & räkor

Varmrökt lax

Inkokt fjällröding

Hovmästarsås



TREDJE SERVERINGEN

Julskinka

Kalvsylta

Pressylta

Viltpaté med Cumberlandsås

Gravad ren

Björnkörv

Älgkörv

Till det serveras vår egen senap, Lisselas senap,
rödbetssallad & pickels

Gammelgården

HOTELL & RESTAURANG, SÄLEN

FJÄRDE SERVERINGEN

Köttbullar

Prinskorv

Revbensspjäll

Janssons frestelse

Gräddstuvad grönkål

Rödkål



FEMTE SERVERINGEN

Gottbordet

*Här bittar ni allt från dessertostar till tryfflar, polkagrisar &
saffranskaka*