



## Jul på Hilton Malmö City

Julsupé i vår fantastiska bankettsal med gnistrande kristallkronor eller Hilton Malmö Citys klassiska julbord.

På Hilton Malmö City kan du välja just det upplägg som passar ditt företag bäst. I vår underbara bankettsal erbjuder vi en julinspirerad 3-rätters supé som du kan kombinera med våra specifikt framtagna vin- och dryckespaket. Här finns plats för upp till 300 personer, scen och dansgolf. Före drar du istället ett traditionellt hemlagat julbord serverar vi det i Restaurang UpStairs. Du har möjlighet att abbonera hela restaurangen för ett sällskap upp till 100 personer eller boka in ett datum där vi har öppen bokning för både stora som mindre grupper.

För bokningar och förfrågningar ring: +46 (0)40 693 47 13 eller maila [reservations.malmo@hilton.com](mailto:reservations.malmo@hilton.com)

### Hilton Malmö Citys klassiska julbord

Ett klassiskt svenskt julbord tillagat av de bästa råvarorna och med största omsorg. Matsalen kan abonneras av sällskap upp till 100 personer. Andra kvällar är öppna för såväl stora som små grupper.

Glögg med tillbehör. 8 sorters hemlagad sill, hembakat knäckebröd, två sorters ost, olika brödsorter. Limemarinerad lax med dansk hovmästarsås, varmrökt lax med citrusyoghurt, ägghalvor med rom & majonnäs, griljerad skinka med två sorters senap, rökt korv med fikon- & dadelchutney, rostbiff med apelsinsmaksatt balsamicosirap & coleslowe på rödkål, marinerade tomater, spenatsallad med vine grätte. Köttbullar, prinskorv, revben, brunkål, Janssons frestelse. Ris a la malta med saftsås och sylt, brietårta toppad med nötter, torkad frukt & lönnsirap, vaniljmarinerade clementiner, chokladpraliner & blandat godis. Kaffe och te

Från 415:- per person exkl. moms  
(515:- inkl. moms)



## Julsupé under gnistrande kristallkronor

Designa din egen juldag på Hilton Malmö City. I en unik miljö ger vi dig möjlighet att skapa en oförglömlig kväll av högsta klass. Sätt ihop er meny från våra förrätter, huvudrätter samt desserter nedan. Alla i sällskapet äter samma rätter. Här finns plats för upp till 300 personer.

### FÖRRÄTTER

Carpaccio med ingefära & stjärnanisbräserverad rödkål, västerbottenost och kallpressad rapsolja

Laxcheesecake på varmrökt lax och kavring, serveras med löjromscremè fraiche

Ankleverterrine med apelsinbalsamico och inkokta pärlökar

### HUVUDRÄTTER

Kalkon balloutine med parmaskinka, pancetta och savoykål, serveras med rårörda tranbär och kalvsky

Smörstekt torskrygg med hummervelouté, potatispuré samt friterad grönkål

Grillad ryggbiff med apelsin- & lakritssky, rotsakbakelse samt torkad palsternacka

Bräserverat lammlägg med tryffelsky, potatis & rotsaksstomp samt morotscrisp

### EFTERRÄTTER

Kanelkokta vinteräpplen med pepparkakscrumble, serveras med vaniljsås

Saffran- & vaniljpannacotta med glöggkokta körsbär & russin

Chokladtryffelkaka med vanilj & apelsin cremè fraiche

Från 415:- per person exkl. moms  
(515:- inkl. moms)