

Tre Valv

Restaurang Tre Valv välkomnar dig till årets julbord, där klassiska svenska smaker serveras i vår anrika lokal med anor från 1500-talet.



Vill ni sätta en extra guldkant på ert julbord?

Vi hjälper gärna till att ordna underhållning, allt från stämmingsfull violinist till mäktig kör. Kontakta oss så slräddarsyr vi kvällen tillsammans.

Sittningstider & Priser

11 Nov- 25 Nov

26 Nov- 25 Dec

Sittning 1

11:30-16:00

Måndag - Onsdag: 495kr

Torsdag - Lördag: 495kr

Sittning 1

11:30-16:00

Måndag - Onsdag 495kr

Torsdag - Lördag: 495kr

Sittning 2

16:00-18:30

Måndag - Onsdag: 545kr

Torsdag - Lördag: 595kr

Sittning 2

16:00-18:30

Måndag - Onsdag: 595kr

Torsdag - Lördag: 695kr

Sittning 3

19.00 - sent

Måndag - Onsdag: 595kr

Torsdag - Lördag: 745kr

Sittning 3

19.00 - sent

Måndag - Onsdag: 795kr

Torsdag - Lördag: 945kr

Söndagar 495 kr

På söndagar har vi öppen sittning kl. 12.00–20.00.

Boka en 2-timmars sittning

Julafton 845 kr

Sittning 1, 2 & 3

Pensionär 65+

20% rabatt

Barn 0-12år

25kr/år

Alla priser är exklusive moms.

Dryckespaket

Klassisk 255 kr

3 Öl / Vin

Liten 295 kr

2 Öl / Vin

1 Snaps / Avec

Mellan 495 kr

Välkomstbubbel

3 Öl / Vin

1 Snaps / Avec

Kaffe

Stor 695kr

Välkomstbubbel

2 Öl / Vin

1 Snaps

1 Avec

Vinglökk

Kaffe



Meny

Sill & Strömming

Inlagd sill, senapssill, skärgårdssill, julsill, matjessill, löksill, picklad sill, sill med dill och rödlök, stekt inlagd strömming & vitlöksströmming.

Sallad & Tillbehör

Varmrökt laxsallad, sillsallad, rödbetsallad, dillmajonnäs, hovmästarsås, cumberlandsås, äppelmos, pepparrotskräm, skånsk senap, Västervikssenap, julsenap, picklade grönsaker, inlagd gurka, gräddfil, rödlök, gräslök & citronklyftor.

Varmrätter

Köttbullar, prinskorv, revbensspjäll, Janssons frestelse, brysselkål stekt med bacon, julkorv, stuvad rödkål, grönkål, svampomelett & kokt potatis.

Bröd

Vörtbröd, julsiktskex & surdegsbröd.

Fisk & Skaldjur

Gravad lax, kallrökt lax, inkokt lax, citrusgravad lax, gubbröra, skaldjurspaté, laxtartar, ägghalvor med majonnäs & stenbitsrom.

Kallskuret

Julskinka, rostbiff, pastrami, rökta älgstek, lammfiol, lantpaté, leverpastej, kalvsylta, tryffelsalami, renkorv, hjortkorv & älgkorv.

Vegetarisk

Vegan - prinskorvar & köttbullar. Honungsglaserade rotfrukter & halloumi. Rostade pumpastjärnor på grönkålssallad med chèvre

Ost & Kex

Julost, kryddost, cheddar, västerbottensost, färskost med örter, brie, marmelad, digestivekex, saltade kex & skivad frukt.

Desseter

Hallon/passion cheesecake

En härlig cheesecake med smak av syrliga hallon och exotisk passionfrukt.

Ris à la malta

En klassisk julfavorit med krämigt ris och en hint av apelsin.

Äppelkaka

Äppelkaka serveras med krispig smuldeg och en touch av kanel.

Söta tillbehör

Pepparkakor, julgodis, dadlar, vit/choklad tryffel, chokladfontän med marshmallows och färska frukter.

Kärleksmums

Saftig chokladkaka med glasyr och kokosflingor.

Husets smak av Pannacotta

En silkeslen pannacotta med säsongens smak, skapad med omsorg.

Fruktsallad

Fräsch och färgsprakande fruktsallad med noggrant utvalda frukter.

Morotskaka

Saftig morotskaka toppad med en len cream-cheese frosting.

Rocky Road

En ljuvlig chokladfudge fylld med marshmallows, nötter och seg kola.

Crème brûlée

En lyxig fransk dessert med en perfekt karamelliserad yta.