



Julborden poppis trots ett regnigt december

Publicerad: 18 december 2006

Författare: Fredrik Norman

Ett snöfattigt och varmt december verkar inte ha haft någon negativ påverkan på de restauranger som dukat upp för julbord i år. Vi har talat med julbordsgeneralerna på Lindegården, Stadshotellet samt Bistro Bellman och fått förklarat för oss att det faktiskt varit ett riktigt, riktigt bra julbordsståhej trots att många menar att julstämningen är botten pga "värmén".

På Lindegården har man dukat upp för drygt 3000 bokningar i år. När alla dessa gäster är mätta och belåtna räknar man med att ca 400 kilo julskinka pressats ner, och hur många kilo Janssons som gått åt då ska vi inte tala högt om. Faktum är att den grädestinna potatisrätten faktiskt är en av huvudfavoriterna på julbordet. Julskinkan får helt enkelt ursäkta, men det finns starkare kandidater på julbordet.

Johnny Johansson med övrig personal är glada åt årets stök och menar att man får en trevlig summering av årets julbordsruljans.

-Ja, vi är mycket nöjda med hur det har gått i år. Antalet bokningar kommer att landa på samma nivå som i fjol trots att vi har en kortare julbordperiod på grund av hur julen infaller i år, förklarar Johnny.

Ungefär samma summering lär även Stadshotellet göra. Där har cirka 1000 bokningar

gjorts sammanlagt vilket också är samma siffra man redovisade för 2005 års julbord.

-Det har gått över förväntan faktiskt, konstaterar Johan Kreij på hotellet.

Hos Bistro Bellman var det första året man dukade upp ett riktigt julbord. Den för restaurangen nye kocken Mathias Johansson fick äran att komponera ett passande koncept.

-Vi hade ett lite mindre och traditionellt julbord, istället för kvantitet satsade vi på kvalitet. Jag har fått mycket god respons från gästerna, så jag tror vi lyckades bra med det här. Och det var ju första gången och alltså lite på försök, säger Mathias som serverat cirka 250 julbordsgäster.

Sill och lax är fina fisken

På Lindegården dukar man alltid upp ett rekorderligt bord med allehanda godsaker på. Men det är ändå de "vardagliga" inslagen som går bäst.

-Vår egna inlagda sill är mycket populär och likaså vår Janssons. Jag tror det beror på att man faktiskt sätter sin egen prägel på det man gör och att man kan variera smakerna, säger Johnny.

På hotellet upplever man liknande tendenser, att gästerna nappar på fisken.

-Det är nog laxen som har gått allra bäst överlag, och det är ju faktiskt lite överraskande, säger Johan Kreij.

Källa: LindeNytt.com

<https://lindenytt.com/nyheter/julborden-poppis-trots-ett-regnigt-december/>