



21

nov 2016

Finare jullunch i Bobergs Matsal

Skribent: **Monika Österheim**

Det är äntligen dags för det traditionella julfirandet på NK, Hamngatan i Stockholm. Idag den 21 november börjar serveringen av en jullunch i anrika Bobergs Matsal. Den praktfulla granen är på plats i Ljusgården, det hemliga jultemat i NK:s skyltfönster kunde ses för första gången igår, söndagen den 20 november.



Sedan 1915 har Bobergs Matsal varit NK-kundernas ställe att träffas. Här har det i över hundra år serverats gastronomiska upplevelser i en historisk och vacker miljö. Idag är det stjärnkocken Björn Frantzén och hans team som för jultraditionerna vidare.



I mars 2015 nyöppnade Bobergs Matsal i Björn Frantzéns regi och sedan dess har han tagit den anrika restaurangen till en ny nivå. I Frantzéns tappning av årets julmeny möts såväl klassiska som moderna matinfluenser. Årets julmeny serveras till bords så att man kan avnjuta den i lugn och ro.



Vin & Matguiden var där förra veckan för att provsmaka julmenyn. Björn Frantzén, som några timmar tidigare kommit från Hong Kong där han öppnar Frantzén's Kitchen, var på plats för att presentera julmenyn. Representanter från NK tog varmt emot och berättade stolt om sitt jularbete med det kända varuhuset.

Gästerna är förväntansfulla i denna vackra miljö, med tjugigt dukat bord, som taget ur filmen Fanny & Alexander.

Vi börjar med en väldigt god, klassisk glögg spetsad med konjak. Spetsad glögg är en personlig favorit då glöggen inte blir för söt, så den föll mig i smaken.





Förrätten (ovan) serveras vackert som en bordsbuffé på ett hjul och består av sex klassiska favoriter från julbordet. Munsbitarna är delikata och smakar jul! Vi får Hummer i rökt crème fraiche på danskt rågröd och toppad med kalixlövrom, Gravad lax med emulsion på tre sorters svensk senap och dill, Matjessill med hackat ägg, gräslök och torkad brynt smörkräm (ovan), Lantpaté med portvinsgelé, ingefärsinlagda rödbetor och pistage, Terrin på majsckykling med krispig grönkål, konjaksmarinerade aprikoser och lök samt Vällagrad Svecia och hemgjort knäckebröd.



Huvudrätten är kryddstekt ankbröst, kål med äppelcidembakad lök, smörstekta vinteräpplen, anksky och stompad potatispuré. Ankbröset är perfekt stekt och mört. Tillbehören smakar vinter och jul och passar perfekt ihop. Väldigt gott! Jag älskar sås så lite extra av den superba skyn hade varit önskvärt.



Vi fick en liten mellanrätt före desserten. Den blev direkt en snackis runt bordet. Sååå gott det var! Bobergs vispade tryffelbrie med krispigt grönt och kanderade valnötter. Frantzén hade helt enkelt vispat brieosten med tryffelolja. Genialiskt! Testa själv där hemma!



Efterrätten är en krämig chokladpudding med sorbet på citrusfrukter marinerade i mörk rom, rostad vit choklad och marängar smaksatta med torkad mynta och matcha te. En av de godaste sorbeter jag ätit. Fräsch, söt, syrlig, krämig och sval avrundning på en perfekt och lyxig måltid.

I dryckespaketet serveras Wisby Julöl eller lagrad julmust till förrätterna, sedan rödvin från Toscana - 2014 Rosso di Montalcino - och 2008 Tokaji Aszú 5 Puttonyos till desserten. Finstämt och noga utvalt.



Julmenyn serveras den 21 nov - 23 dec i Bobergs Matsal, Plan 4. Julmenyn kostar 495 kr per kuvert och dryckespaketet kostar 295 kr.



