



# Gör vardagen till en matfest - besök Eriksberg under december

**När det lackar mot jul erbjuder Eriksberg Vilt & Natur olika spännande matupplevelser. Vi avrundar året med en festlig nyårsmeny.**

**Julbuffé dagtid.** Tack vare flera förfrågningar om julluncher har vi lagt in följande datum då vi serverar viltinspirerad julbuffé dagtid: 5, 11, 17 och 18 december från klockan 12. Pris 295 kronor/person.

**Julbord vardagskvällar.** Det finns fortfarande några platser kvar till våra viltinspirerade julbord på vardagar. Vill du vara säker på att få plats rekommenderar vi följande datum: 27 november samt 10, 13, 18, 19 och 20 december från klockan 18. Pris 545 kronor/person.

**Julshow fredag och lördag.** Den 23 november har vi premiär på vår fantastiska julshow En magisk jul på Eriksberg, med Johan Ståhl som blev tvåa i VM i trolleri, Berth Idoffs samt tvillingarna Klara och Johanna.  
Julshowen visas varje fredag



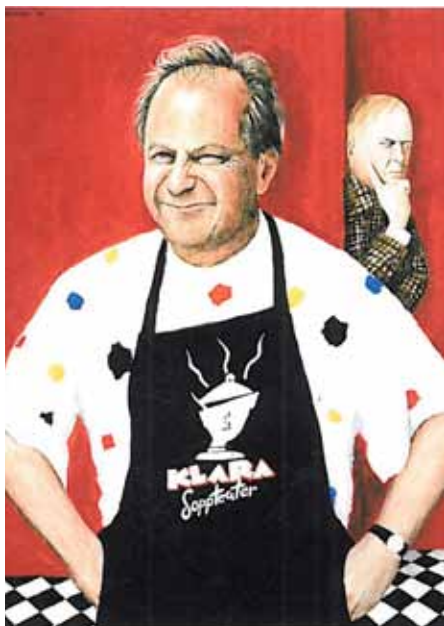
*En trevlig och uppskattad julklapp är våra jullådor fyllda med goda viltprodukter och annat gott från Eriksberg. Finns i olika prisklasser från 300 kronor. Det går även att beställa vildsvinsskinka från Eriksberg.*

och lördag fram till jul. Pris 850 kronor/person inklusive viltinspirerat julbord och julshow. Obs 30 november, 1, 7 och 8 december fullbokat.

**Four Tunes underhåller.** På söndagar serveras Eriksbergs viltinspirerade julbord till acapella och toner av jazz, gospel, pop och visa från klockan 13. Pris 575 kronor/

person. Vänligen observera annat pris/tid den 16 december.

**Kombinera julmarknad med julshow/övernattning.** Passa på att få en helhetsupplevelse på Eriksberg genom att besöka vår julmarknad som hålls den 15 och 16 december, mingla med Helge Skoog och kvällens artister innan det serveras ett viltinspirerat



En av Sveriges mest kända berättarröster Helge Skoog kommenterar mattävlingen Med rötterna i Skoog på Eriksbergs julmarknad den 15 och 16 december.

Julbord och en fantastisk julshow. Avsluta med att sova över i vårt fina hotell. I erbjudandet ingår:

- Entré till julmarknad
- Julgåva på rummet
- Eftermiddagskaffe, te eller glögg med sötsaker
- Tillgång till relaxavdelning med bastu och utomhusjacuzzi
- Drink, mingel med Helge Skoog och kvällens artister
- Viltinspirerat julbord med show: En magisk jul på Eriksberg!
- Logi i dubbelrum
- Frukostbuffé

Pris 3 300 kronor/person i Dammvillan och 3 800 kronor/person i Safarivillan.

**Grand final på året!** Fira in det nya året här på Eriksberg. En nyhet i år är att vi hämtar och lämnar med buss i Karlshamn.



Köp ett presentkort på en upplevelse!

Så här presenterades chockladkaos i fjol då Eriksbergs ägare Rune Andersson och grundaren av världskända ICEHOTEL Yngve Bergqvist höll en mycket uppskattad föreläsning på Eriksberg.

Kvällen inleds i vinkällaren där vi bjuder på ett glas Rotary Cuvée Prestige samt mingelbitar. Därefter får ni avnjuta en sex rätters nyårssupé inspirerad av det vilda från Eriksberg. När middagen är serverad bjuder vi på underhållning genom Nice n Easy. Vid midnatt blir det i sedvanlig ordning champagne. En annan nyhet i år är ett med hänsyn till våra djur, tyst fyrverkeri som kommer att sväva över Eriksberg, innan vi serverar er vickning från grillen.

Pris: 1 450 kronor per person. Dryck till maten tillkommer.

**För att boka och mer information** tel 0454-56 43 80 eller e-post bokningar@eriksberg.nu

### Meny nyår på Eriksberg

#### Vattenlevande animalier:

Mjölkbakad sej med blåmussla, hummer och räka, serveras med

brödchips, saffran och fänkål

#### Blötdjur möter boskap:

Soppa på spenat och lök serveras med hyvlad oxfilé smaksatt med ostronvatten och bacon samt pocherat ostron, vaktelägg, silverlök, majonnäs, spenat och grovmalen svartpeppar

#### Jordnära:

Mandelpotatiscrème med vakuumkockt tunga av kronhjort, pumpa, rostad blomkål, Karl-Johansvamp samt consommé på vildand

#### Urtid:

Visent på tre vis med olivoljebakad potatis, semitorkad tomat, puré på rostad vitlök- och palsternacka, råsockrad endiv och sås Bourgogne Ost:

Friterad camembert, 36 månader lagrad prästost och tallegio serveras med hjortronmylta, persilja, rostade nötter, mjukt fruktbröd och hårt bröd

#### Kärlek:

Chokladkaos

Vill ni inte ha vårt nyhetsbrev, skicka e-post till [info@eriksberg.nu](mailto:info@eriksberg.nu)

Kontakt:  
Telefon: 0454-56 43 00  
E-post: [info@eriksberg.nu](mailto:info@eriksberg.nu)  
[www.eriksberg.nu](http://www.eriksberg.nu)

Adress:  
Eriksberg  
374 96 TRENSUM

Eriksberg – på djurens villkor!

