

DE  
BERGENSKE

## Julebord hos De Bergenske



Kjære gjest,

Vi byr på mange flotte klassiske eller moderne lokaler for ditt arrangement. Velg den julemenyen og rammen som passer for deg og ditt følge. Se også våre drikkepakker.

Velbekomme!

De Bergenske

Booking  
[booking@debergenske.no](mailto:booking@debergenske.no)  
Tlf. 55 21 25 50

---

*De Bergenske. Fem uvanlig unike hoteller i Bergen:  
Augustin, Grand Terminus, Villa Terminus, Zander K og Bergen Børs.*

DE  
BERGENSKE

## Priser

Julebord på Grand Hotel Terminus, Augustin Hotel, Hotel Zander K, Kalfaret Brygghus og Grand Konferanse & Festlokale.

**Bestselger fra kr 590 per person:** Julebuffet med forrettsbuffet, varm julemat og dessertbord i ukedager og utvalgte helger i november og desember (uke 44, 45, 46 og 51), samt hele januar.

Kr. **690 kr** per person i helgene fra uke 47 til og med uke 50.

### Julebord – buffet

Varm julebuffet med forrettsbuffet og dessertbord  
(Minimum 20 personer i lukkede selskaper)

lav/ordinær  
kr. 590/690

- **Forrettsbuffet** med tradisjonelle og velsmakende retter: Hjemmelaget gravlaks med sennepssaus og flatbrød, røkelaks med eggerøre, reker med sitron og majones, husets sherrysild og sennepsild servert med rugbrød, spekemat anretning med hjemmelaget potetsalat og hvetevingler, kalkunbryst med waldorfsalat, godt brød og kvitseidsmør (*menyen kan avvike noe fra sted til sted*).

- **Hovedrettsbuffet** med pinnekjøtt, svineribbe, lutefisk, julepølser, medisterkaker og tilbehør

- **Dessertbord** med hjemmebakte kaker og desserter, Kaffe/te

### Julemiddag, to retter, kaffe/te

Lutefisk med tilbehør, påfyll, (maks 30 personer)

Pinnekjøtt med tradisjonelt tilbehør

Svineribbetallerken med klassisk tilbehør

Stor assortert juletallerken med pinnekjøtt, svineribbe, julepølse med mer  
(maks 20 personer)

Dessert: Riskrem med kirsebærsaus - kaffe/te er inkludert

man-tor/fre-søn  
kr 425/495  
kr 425/495  
kr 425/495  
kr 425/495

Tillegg for 2 x servering

kr 95

Ønsker du å utvide til en tre retter med en deilig forrett?

kr 95

Skalldyrssuppe servert med brød og smør eller

Æraskinke: Tynnskåren vellagret norsk spekeskinke serveres med tomat og gressløksvinaigrette, syltede småløkblader, hasselnøttmajones og frisk grønn salat

### Diverse ekstra

*Tallerkenservering: Ved flere enn 50 gjester må hele selskapet ha samme meny.*

*Vår anbefaling ved større selskaper er å velge en buffetløsning.*

*Tillegg for oppdekking i eget lokale: lokalleie, lys, blomster, dekor, servitører:*

kr 85

*Lukket selskap som varer etter kl 01.00 til dekning av overtid og nattillegg:*

kr 2.700

Vi samarbeider også med nattklubber og kan tilby VIP billetter utenom kø med gratis adgang før kl. 24.00.

