

DE  
BERGENSKE

# JULEBORD

TRADISJONELL NORSK JULEMAT

Kjære gjest,

De Bergenske inviterer til julebord i unike omgivelser. Vi har i 100 år skapt julestemning for bedrifter og vennegjenger. Med julepyntede lokaler, matopplevelser i topp klasse og en varm atmosfære ønsker vi velkommen til flotte førjulsopplevelser.

Årets julebordsesong starter i uke 45.

# JULEBORD

## JULEBORDSBUFFET

### JULEBORD 2023

#### ♦ FORRETTSBUFFET

Av kalde forretter vil det være et utvalg av tradisjonelle og velsmakende retter.

- Hjemmelaget gravlaks med sennepssaus og flatbrød
- Røkelaks med eggerøre
- Reker med sitron og majones
- Husets sherrysild og sennepsild
- Spekematanretning med hjemmelaget potetsalat.
- Kalkunbryst med waldorfsalat
- Godt brød og kviteseidsmør

*Utvalget kan variere noe på de ulike steder.*

#### ♦ VARMBUFFET

Smakfulle norske juleretter med tilbehør.

- Pinnekjøtt
- Svineribbe
- Lutefisk
- Julepølser
- Medisterkaker

#### ♦ DESSERTBORD

Deilige hjemmelagde kaker og desserter. På dessertbordet står fristende klassiske desserter som riskrem, multekrem, karamellpudding, ulike typer fromasj, julekaker og kransekake, samt kaffe og te.

#### EGET LOKALE

Dersom du ønsker at selskapet skal være i eget lokale tilkommer det **150 kr per kuvert** for oppdekking, egne blomsteroppsatser, duker og lys.

#### Hotel Augustin

Mandag - onsdag: 695 kr

Torsdag - lørdag: 795 kr

#### Grand Hotel Terminus,

#### Zander K & Grand Bergen

Mandag - onsdag: 795 kr

Torsdag - lørdag: 895 kr

#### ÅPENT

### JULEBORD

Er dere en mindre gruppe som ønsker å bestille julebuffet på et av våre spisesteder? Brassieriet på Grand Hotel Terminus og matbaren på Zander K holder åpent utvalgte helger i julebordsesongen.

Helger uke 45,46,47,48,49 og 50: 795 kr

#### LUKKET SELSKAP ETTER KL. 01:00

Dersom selskapet varer lengre enn kl. 01:00 tilkommer det 3000 kr i tillegg som dekker overtid og nattillegg.

# JULEBORD

---

## JULEMIDDAG

### 2 RETTER

- **HOVEDRETTER**

- Lutefisk med tilbehør. Inkl. påfyll.
- Stor assortert juletallerken med pinnekjøtt, svineribbe, julepølse med mer.
- Pinnekjøtt med tradisjonelt tilbehør.
- Svineribbetallerken med klassisk tilbehør.

- **DESSERT**

Riskrem med kirsebærsaus. Inkl. kaffe/te.

#### PRISER

##### Grand Hotel Terminus, Zander K og

##### Grand selskapslokaler

Mandag-lørdag: 695 kr

##### Frescohallen\*

Mandag-lørdag: 845 kr

Tillegg for 2. gangs servering 95 kr

#### Tallerkenservering:

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

Vår anbefaling ved større selskaper er å velge buffetløsning.

\* Her serveres kun pinnekjøtt og lutefisk

# DRIKKE

---

I De Bergenske er vi bestandig på leting etter utsøkte smaksopplevelser for våre gjester, hvilket betyr gode vinprodusenter og godt håndverk når det gjelder produksjon av andre drikkevarer.

Vinkelnerne ved Altona vinbar har mer enn 1000 ulike viner i vinkjelleren - trolig Bergens mest rikholdige, og den eneste som er premiert av Wine Spectator. På Grand Hotel Terminus har vi en av Europas største whiskysamlinger - barsjefen tilbyr deg mer enn 1000 ulike tapninger av single malts.

## FRISK

### APERITIFF

- ♦ **CAVA / PROSECCO / MUSSERENDE**  
Fra 125 kr pr glass / fra 595 kr pr flaske
- ♦ **CHAMPAGNE**  
Fra 175 kr pr glass / fra 750 kr pr flaske
- ♦ **EPELMOST FRA SPILDEGARDEN**  
Et velsmakende alkoholfritt alternativ.  
195 kr pr flaske.

---

Vi tilbyr godt håndverk fra en rekke mikrobryggerier. Vi har også eksklusivt spesialøl i øvre prisklasse for de mer avanserte ølkjennerne.

## VINPAKKE

### SOMMELIER

Vinopplevelser til en bra pris.

- ♦ **FIRE GLASS**  
herav ett glass til forret, to glass til hovedrett og ett glass til dessert.  
**495 KR**
- ♦ **FEM GLASS**  
herav ett glass til forret, tre glass til hovedrett og ett glass til dessert.  
**610 KR**

## VINPAKKE

### GOURMET

Bedre kvalitet i vinopplevelsene og mye vin for pengene.

- ♦ **FIRE GLASS**  
herav ett glass til forret, to glass til hovedrett og ett glass til dessert.  
**575 KR**
- ♦ **FEM GLASS**  
herav ett glass til forret, tre glass til hovedrett og ett glass til dessert.  
**710 KR**

## VINPAKKE

### CONNOISSEUR

Vin av edel klasse – utsøkte vinopplevelser.

- ♦ **FIRE GLASS**  
herav ett glass til forret, to glass til hovedrett og ett glass til dessert.  
**910 KR**
- ♦ **FEM GLASS**  
herav ett glass til forret, tre glass til hovedrett og ett glass til dessert.  
**1 145 KR**

## ALKOHOLFRI

### DRIKKEPAKKE

- ♦ **FIRE GLASS**  
herav ett glass til forret, to glass til hovedrett og ett glass til dessert.  
**450 KR**

# DRIKKE

---

## FRA ØYSTESE

### EPLEMOST

Spildegarden er en av eplemostspesialistene i Hardanger. Deres bruk av eldgamle tradisjoner og ny teknologi resulterer i en eplemost som er et utmerket alternativ til vin, med et sortiment som varierer fra søtt, fruktig til syrlig.

**195 KR PR FLASKE (0,7l).**

## TIL SLUTT

### KAFFE AVEC

Vi serverer gjerne kaffe avec i baren, et godt samlingssted for å fortsette de gode samtalene etter måltidet.

**KAFFE 49 KR**

**AVEC FRA 110 KR**

## DIVERSE DETALJER

---

#### ♦ EGET LOKALE

Dersom du ønsker at selskapet skal være i eget lokale tilkommer det **150 kr per kuvert** for oppdekking, egne blomsteroppsatser, duker, lys osv.

#### ♦ TEMATISERT DEKOR OG LYSSETTING

Vi kan tilby enkle tilpasninger, ekstra lyssetting, lydanlegg og rød løper uten tillegg i prisen. Hva med et eget casino med Black Jack spillebord og rullett? Vi har kontakt med leverandører som kan levere avanserte stylingpakker, borddekorasjoner og avanserte lysinstallasjoner, samt levere tematiserte kvelder og underholdningsartister.

#### ♦ TARIFFBASERTE TILLEGG NATT OG BEVEGELIG HELLIGDAGER

For å dekke inn tariffbasert tillegg for våre medarbeidere ved selskap ut over kl. 0100 er standardtillegget 3000 kr pr selskap. Ved selskap på bevegelige helligdager har vi 100% tillegg i timepriser både i kjøkken og servering og standardtillegget er 200 kr pr kuvert.

#### ♦ OPPLYSNINGER OM GJESTERS MATALLERGIER

Vi minner om at vi i god tid på forhånd, senest tre dager før ankomst, ønsker å vite om gjesters matallergier og eventuelle vegetarmenyer.

#### ♦ 30 STILFULLE KLASSISKE ELLER MODERNE LOKALER

Finn lokalet som passer for ditt selskap. De Bergenske tilbyr mer enn 30 hyggelige selskapslokaler i Bergen sentrum som passer for alt fra feiring av runde dager og brylluper til julebord og årsmøter.

Kom på omvisning eller studer selv på [debergenske.no](http://debergenske.no). For store events, 100-2000 personer, kontakt De Bergenske Servering ved [tomas@debergenske.no](mailto:tomas@debergenske.no)

#### ♦ GARDEROBE

Ønsker dere betjent garderobe til selskapet, tilbyr vi gjerne dette for kr 40,- per person.

---

## BESTILLING

**E-post:** [booking@debergenske.no](mailto:booking@debergenske.no) **Telefon:** +47 55 21 25 50

De Bergenske: En familie av hoteller og serveringssteder i Bergen.

[debergenske.no](http://debergenske.no)