

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 47.

JULEBORD

JULEBORDSBUFFET

JULEBORD 2022

♦ 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
- Spekematretning 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.

PRISER

Augustin Hotel & Zander K Hotel

Mandag - onsdag: 725 kr

Torsdag - lørdag: 825 kr

Grand Hotel Terminus & 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 Brasseri No22 på Augustin Hotel holder åpent utvalgte helger i julebordsesongen.

Helger uke 47, 48 og 49: 795 kr

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.

LUKKET SELSKAP ETTER KL. 0100

Dersom selskapet varer lengre enn kl. 0100 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.

Tallerkenservering:

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

Vår anbefaling ved større selskaper er å velge buffetløsning.

PRISER

Augustin Hotel & Zander K Hotel

Mandag-lørdag: 595 kr

Grand Hotel Terminus & Grand Bergen

Mandag-lørdag: 695 kr

Tillegg for 2. gangs servering kr 95,-

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.
165 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. For store events, 100-2000 personer, kontakt De Bergenske Servering ved 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 **Telefon:** +47 55 21 25 50

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

debergenske.no