

Julemenyer 2026

Harbour Brygge & Selskapslokale

Alle våre retter lages fra grunn med gode norske råvarer. Mange av produktene hentes rett fra gårdsproduksjon og fiskemottak. Vi sorterer og plukker kun råvarer fra øverste hylle.

Julebufet

Jule appertizers, Prima Svineribbe av Edel Gris med tilbehør, Pinnekjøtt fra Bønes Gårdsmat med tilbehør, Lutefisk fra Lofoten med tilbehør, Riskrem med rød saus, Multekrem med multepurè, Hjemmelaget karamellpudding med cognackrem og karamellsaus.

Kuvertpris kr. 1395,- minimum 30 kuvert

Firerettes Julemeny 1

Forrett: Appertizer med hjemmelaget julepålegg innrullet i lefse
Hovedrett 1 Lutefisk servert med gul erterstuing, baconfett, grov sennep, flatbrød og mandelpoteter.
Hovedrett 2 Pinnekjøtt fra Bønes Gårdsmat
Servert med nylaget kålotstappe, pinnefett og kokte poteter.
Dessert Multekrem med multepurè

Kuvertpris kr.1245,-

Firerettes Julemeny 2

Forrett Bakt torskerygg med smørsaus
Hovedrett 1 Prima Svineribbe av Edel Gris med julepølse fra Bønes Gårdsmat, rødkål, svinesaus og kokte poteter
Hovedrett 2 Pinnekjøtt fra Bønes Gårdsmat
Servert med nylaget kålotstappe, pinnefett og kokte poteter
Dessert Hjemmelaget riskrem med rød saus

Kuvertpris kr.1245,-

Det er mulig å bytte om forrett og dessert på firerettes meny 1 og 2. Det er også mulig å endre dessert til hjemmelaget karamellpudding

Pinnekjøtt buffet

Naturtørket pinnekjøtt fra Bønes Gårdsmat kålrotstappe, pinnefett og kokte poteter

Kr. 915,- pr. kuvert

Svineribbe buffet

Prima svineribbe fra edelgris med rødkål, svinesaus og kokte poteter

Kr. 745,- pr. kuvert

Julemiddag buffet

Pinnekjøtt og julekurv fra Bønnes Gårdsmat med kålrotstappe og pinnefett, svineribbe av Edel Gris med rødkål, svinesaus, og kokte poteter

Kr. 995- pr. kuvert

Dessert/ eller alle dessertene levert som dessertbord

Riskrem med rød saus kr. 119,-

Multekrem kr. 215-

Hjemmelaget karamellpudding med karamellsaus og cognackrem kr.129,-

Dessertbord kr. 154,- / en miks av alle tre juledessertene.

Jule cocktails

Lefserull med røkelaks og snøfrisk toppet med lodderogn kr. 75,- pr. stk

Lefserull med sylte og sennep kr. 75,- pr. stk

Lefserull med lammerull og rødbetcoulie kr. 75,- pr. stk

Tartar av ørret gravet med Bergens Aquavitt 1818 kr. 149- pr. stk

Crostinis med parmesangratinert kamskjell og aiolie kr. 115,- pr. stk

Crostinis med marinert reinsdyrsfilet og tyttebærkrem kr. 129- pr. stk

Crostinis med mangokrabbe kr. 115,- pr. stk

Tartar av salmalaks med avocado og mangosalsa kr. 115,- pr. stk

Ceviche av torsk kr. 129,- pr. stk

Kremet reker i butterdeig kr. 75,- pr. stk

Foccatia med norsk hummer og vaniljemajones kr. 455,- pr. stk

Passer perfekt som lett servering, til en enkel mottagelse, eller som forrett til våre julemenyer.

Julegalla Meny 1

Forrett	Akevittgravet laks med sennepsaus og dillstuede poteter
Hovedrett 1	Dampet torskrygg med smørsaus og sesongens friske grønnsaker
Hvilerett	Appelsinsorbet drenket med curacao
Hovedrett 2	Marinert kalkunbryst med portvinssaus, passende poteter og sesongens friske grønnsaker
Dessert	Karamellpudding med karamellsaus og Cognackrem

Kuvertpris 3 retter kr. 995,-

Kuvertpris 4 retter kr.1095,-

Kuvertpris 5 retter kr.1195,-

Julegalla Meny 2

Forrett	Hummersuppe av norsk hummer Serveres med hummerkjøtt og butterdeigshatter.
Hovedrett 1	Lutfisk Serveres med grønn ertepurè, trøffelbechamel og sprøtt bacon
Hvilerett	Solbær og champagne granitè
Hovedrett 2	Einbærmarinert reinsdyrfilet Serveres med viltsaus, passende poteter og sesongens friske grønnsaker.
Dessert	Multer 12 Y Multer marinert i 12 år gammel singel malt, ristet kornmøkkjeks, Vaniljeis tilsmakt med bourbonvanilje og lynghonning, toppet med whiskykaramell

Kuvertpris 3 retter kr. 1595,-

Kuvertpris 4 retter kr. 1695,-

Kuvertpris 5 retter kr. 1795,-

Julegalla Meny 3

Forrett	Norsk Hummer Det Gode Selskap
Hovedrett 1	Princefisk
Hvilerett	Tyttebær Granite
Hovedrett 2	Rødvinsbraisert Andefilet Serveres med rødvinssaus, passende poteter og sesongens friske grønnsaker
Dessert	Kryddermarinerte multer med brunsukkerrømme

Kuvertpris 3 retter kr. 1795,-

Kuvertpris 4 retter kr. 1895,-

Kuvertpris 5 retter kr. 1995,-

Oppgitte kuvertpriser er inklusiv serveringskostander.

Leie av Harbour Brygge og drikke kommer i tillegg.

Leie Harbour Brygge kr.200,- pr. kuvert, minimum kr. 12000,-

TILLEGG MINDRE GRUPPER

2-5 pax	kr. 2090,- pr. time
6-10 pax	kr. 1045,- pr. time
11-15 pax	kr. 745,- pr. time

16-30 pax kr. 745,- pr. time utover 4 timer.