

Julebord og menyer 2026

Ta kontakt med vår ansvarlige for selskap Hege Almås på telefon 906 42 962 eller mail hege@cafemagenta.no for bestilling av julelunsj og julebord.



Jul i kafeen

Alle dager fra uke 45 – 52, ring kafeen for bordreservasjon på telefon 69320012

- Ribbeblings kr. 259,- *Smørbrød med lun ribbe – surkål – sennep*
- Juletallerken kr. 369,- *Ribbe - medisterkake – julepølse – surkål – julesaus – potet – rørte tyttebær*
- Ribbetallerken kr. 369,- *Ribbe - surkål – sennep - poteter - rørte tyttebær*
- Medisterkaker 295,- *Med surkål, poteter, julesaus, sennep og rørte tyttebær*
- Pannestekt torsk 369,- *Pannestekt torsk, bacon- og rotfruktterrine, timian-rødvinsaus og persillepoteter*
- Dessert kr. 110,- *Riskrem med rød saus eller karamellpudding med krem.*

Ønsker dere et privat rom (chambre séparée), ta kontakt med selskapsansvarlig.

Julelunsj – for grupper, minimum 10 pers

- Juletallerken med kaffe og dessert 499,-
- Pinnekjøttallerken med kaffe og dessert 595,- *Pinnekjøtt, vossakorv, kålrotstappe, potet*
- Julekoldttallerken med mineralvann, kaffe og dessert 485,- *Ribbe, medisterkake, surkål, gravlaks med sennepssaus, røkelaks med eggerøre, akevittsild og kyllingfile, brød og smør*

Bestilles minimum to dager i forkant. Kontakt selskapsansvarlig for bestilling.

Julebord – for grupper, minimum 10 pers

Alle kvelder fra uke 45 -52. Vi dekker vakkert opp til julebord. Selskapet avslutter senest kl. 00 på hverdager, kl 01 i helger. Grunnpris kommer i tillegg (se under). Drikke kommer i tillegg. Kontakt selskapsansvarlig for bestilling.

Dere kan velge mellom 4 alternativer (alle i selskapet må velge det samme).

1. Juletallerken med kaffe og dessert 485,-
2. Pinnekjøttallerken med kaffe og dessert 595,-
3. Stor Julebuffé varm og kald mat 725,-
4. Varm Julebuffé Kr. 625,-

Julebuffé alt. 3 og 4

Stor julebuffé og varm julebuffé:

Sprøstekt ribbe, medisterkaker, medisterpølser, surkål, rødkål, julesaus, pinnekjøtt, vossakorv, kålrotstappe, sjy, sennepssaus, kokte poteter, rørte tyttebær

Etter maten:

Riskrem med rød saus
Hjemmelaget karamellpudding
Kaffe

Kald mat, Stor julebuffé:

Gravlaks med sennepssaus, skagensalat, tomatsild, sennepssild, akevittsild, basilikummarinert kyllingfilet, steinovnsbakt surdeigsbrød

Julebord med konsert – se program

Kombiner julebordet med hyggelig konsert. Billettprisen (200-250,-) kommer i tillegg til mat og grunnpris. OBS – konsertbillettene kan bli utsolgt, så bestill tidlig. <https://cafemagenta.no/kalender/>

Grunnpris selskaper og julebord i chambre séparée

Dagtid – Kontakt selskapsansvarlig for pris

Kveldstid - Peisestue opptil 30 pers – 4000,- Tilgjengelig alle dager

Kveldstid - Kafeen opptil 60 pers – 7000,- Ikke tilgjengelig onsdag og fredag pga konserter