Julecatering 2026

Tradisjonell julemat til selskaper og sammenkomster. Maten kan hentes hos oss eller leveres etter avtale.

Minimumsbestilling 10 porsjoner.

Alternativ 1 – Julebuffé 625,- per person

Varm mat:

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

Dessert:

Riskrem med hjemmelaget bringebærsaus og karamellpudding.

Alternativ 2 – Stor julebuffé 725,- per person

Varm mat:

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

Kald mat:

Gravlaks med sennepssaus, skagensalat, tomatsild, sennepssild, akevittsild, basilikummarinert kyllingfilet, steinovnsbakt surdeigsbrød og dansk rugbrød.

Dessert:

Riskrem med hjemmelaget bringebærsaus og karamellpudding.

Alternativ 3 – Julemat i porsjonspakker

Juletallerken 369,-

Sprøstekt ribbe, medisterkake, julepølse, surkål, julesaus, poteter og rørte tyttebær.

Ribbetallerken 369,-

Sprøstekt ribbe, surkål, poteter, julesaus, sennep og rørte tyttebær.

Riskrem med hjemmelaget bringebærsaus 115,-

Porsjonspakkene kan hentes eller leveres. Minimum 10 porsjoner ved levering.

Henting og levering

Maten kan hentes hos Café Magenta eller leveres etter avtale. Transport kommer i tillegg: 200 kr for inntil 4 km tur-retur, deretter 15 kr per ekstra kilometer.

Bestilling

Kontakt vår selskapsansvarlige Hege Almås på telefon 906 42 962 eller e-post hege@cafemagenta.no.