

# JULEBORD PÅ BRYGGEN

## 300 års hanseatisk historie

### PINNEKJØTT-OG LUTEFISKMIDDAG

#### FORRETTER

##### ROSASTEKT HVAL

servert med sesongens syltede

Grønnsaker

eller

##### AKEVITT MARINERT RØKELAKS

garnert med Rødløk, Sitron og Kapers

#### HOVEDRETTER

LUTEFISK med alt sitt tilbehør tilberedt  
etter alle kunstens regler og servert to

ganger...

eller

Smakfullt PINNEKJØTT med Kålrabistappe  
og kokte Poteter – med påfyll...

#### DESSERTER

##### RISKREM med Bærsaus

eller

«EDEL MARIE» sin Multekrem

Kaffe / Te

**3-retters pris kr 975,- per person**

**2-retters pris kr 785,- per person**

På Bryggen Tracteursted kan du nyte  
velsmakende julemat i intime lokaler på  
historisk grunn. Vi er stolte over å kunne  
tilby tradisjonskost med solid håndverk og  
råvarer fra lokale leverandører.

En opplevelse du kommer til å huske!

booking@tracteuren.no  
www.bryggentracteursted.no  
+47 55 33 69 99



## BRYGGENS JULEMIDDAG

#### SKALLDYRKREMSUPPE

servert med Blåskjell, Spinat og Urteolje

#### GRATINERT TØRRFISK

servert med Gulrotstuing og Tangsmør

#### BRYGGENS REINSDYRFILET

farsert med brun Geitost og servert med  
friske Grønnsaker, Gulrotpuré, Viltsaus,  
bakte Poteter og Rognebærgelé.

#### JULENS BONDEPIKER

En juleversjon av den klassiske norske  
desserten med Plommekompott og  
Pepperkakesmuler

Kaffe / Te

**4-retters pris kr 1150,- per person**

**3-retters pris kr 995,- per person**