

JULEBORD PÅ BRYGGEN 2026



Bryggen Tracteursted inviterer til en stemningsfull julebordopplevelse på historiske Bryggen.

La førjulstiden bli noe helt spesielt med julebord hos oss. I våre sjarmerende og tradisjonsrike lokaler får dere servert klassiske norske juleretter, laget med stolthet, solid håndverk og råvarer fra utvalgte, lokale leverandører. Atmosfæren på Bryggen, kombinert med gode smaker og hyggelig vertskap, legger alt til rette for en uforglemmelig kveld sammen med kolleger, venner eller familie.

Fra 9. november til 20. desember tilbyr vi ulike menyalternativ:

- En klassisk julelunsj, hvor det serveres en juletallerken slik den skal serveres i Bergen med Pinnekjøtt, Svineribbe og Vossakorv.
- En 3-retters tradisjonsmeny, hvor dere får oppleve den klassiske norske julematen slik den skal smake.
- En 3- eller 4-retters juleselskapsmeny, satt sammen av sesongens beste råvarer og med vår egen vri.

Velkommen til julebord på Bryggen, en kombinasjon av tradisjon, kvalitet og ekte julestemning.

Hjertelig velkommen!

JULELUNSJ

Juletallerken som inneholder alle de gode smakene:

PINNEKØTT
SVINERIBBE
VOSSAKORV
KÅLRABISTAPPE
RØDKÅL
POTETER
JULESAUS OG PINNEFETT

RISKREM
med hjemmelaget Rød saus

**2-rettersmeny kr. 645,- per person
inkl. Kaffe/te (Hovedrett og
dessert)**



I tillegg til vår juletallerken tilbyr vi gjerne pinnekjøtt, lutefisk eller svineribbe. Pinnekjøttet serveres på klassisk vis med kålrabistappe og pinnefett, mens lutefisken kommer med gul og grønn Ertestuing, Baconfett og Sennep. Svineribben serveres med Rødkål og Julesaus.

Som dessert kan det velges mellom Multekrem eller Riskrem.

**2-rettersmeny kr. 695,- per person inkl.
Kaffe/Te (hovedrett en gang servert)**

KLASSISK JULEMENY

Vår klassisk Julemeny består av en felles forret, hovedrett hvor den enkelte kan velge mellom Lutefisk, Pinnekjøtt og Svineribbe, og dessert hvor det kan velges mellom Multekrem eller Riskrem. Alle tre hovedretter serveres to ganger og kokte poteter som tilbehør.

KREMET JORDSKOKKSSUPPE
servert med Jordskokkschips og
Sjøgress.

TRADISJONELL LUTEFISK
servert med gul og grønn Ertestuing,
Baconfett, Sennep.

eller

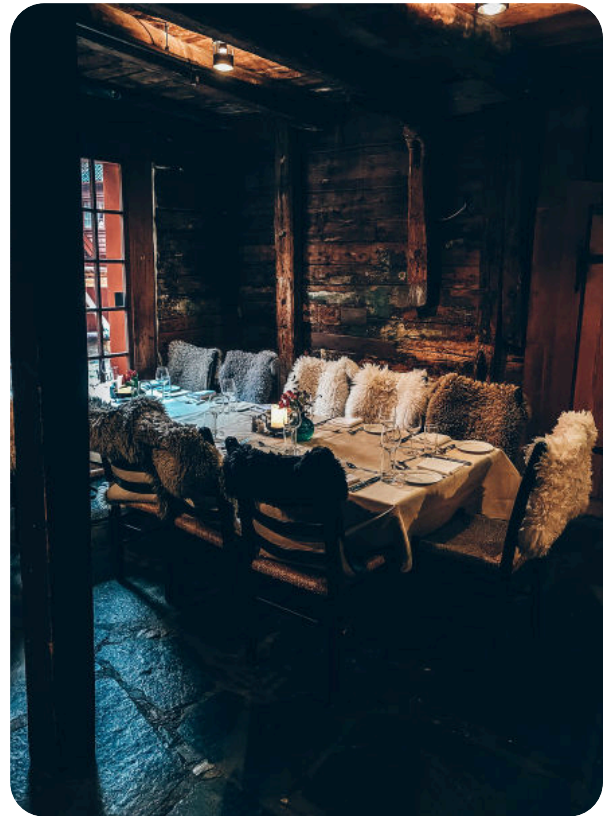
PINNEKJØTT
servert med Kårabistappe og Pinnefett.
eller

SVINERIBBE MED SPRØ SVOR
servert med Rødkål og Julesaus.

MULTEKREM
med Bryggens søte Kjeks
eller
RISKREM
med hjemmelaget Rød saus

**3-rettersmeny kr. 1195,- per person
inkl. Kaffe/te**

**2-rettersmeny kr. 925,- per person
inkl. Kaffe/te (Hovedrett og dessert)**



BRYGGENS JULEMENY

SKALLDYRKREMSUPPE
servert med Blåskjell, Spinat og
Urteolje
og/eller

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

**4-retters pris kr 1350,- per person
inkl. Kaffe/Te**

**3-retters pris kr 1195,- per person
inkl. Kaffe/Te**

JULEMAT OG TRADISJONER

I Norge er vi meget tradisjonsbundne, spesielt i julen, og holder fortsatt på juletradisjoner som har røtter helt tilbake til hedensk tid. Å holde på slike tradisjoner er viktig for oss, og på Bryggen Tracteursted server vi i førjulstiden:

PINNEKJØTT, som har en lang ubrutt tradisjon bak seg som julemat, spesielt på Vestlandet. Tradisjonelt ble de ferske fåresidene først tørrsaltet eller lagt i saltlake et par uker. Deretter ble de hengt tørt, luftig og kjølig på stabburet. I tørket tilstand var ribbesidene svært holdbare. Pinnekjøtt var gjestebudskost, og særlig knyttet til julen. Mange steder var det selve julekveldsmaten. Andre steder ble pinnekjøttet servert midt på dagen på julaften og også gjerne en av de andre høytidsdagene i julen.

LUTEFISK! Hvorfor og når man begynte å behandle tørket fisk med lut er uklart, men det er en gammel tradisjon. En legende sier at et lager med tørrfisk brant opp etter et lynnedslag. Tørrfisk ble liggende igjen i asken som ble våt i det påfølgende regnet, og aske er alkalisk. Den gangen spiste man mat som bare var udelikat og ikke forgiftet, og fisken ble antakelig dermed vasket grundig i rent vann for å få bort den verste sotmengden. Dermed var lutefisken født. Den eldste trykte danske kokeboka sier derimot at dersom man ikke har tid til å bløte tørrfisk lenge nok, kan en neve aske i kokevannet redusere koketiden. Dette kan kanskje si noe om hvordan lutefisken ble utviklet.



GODT Å VITE - NÅR DU VELGER MENY

Våre julemenyer er tilpasset større grupper fra 10 personer og oppover. For å skape en helhetlig opplevelse velger selskapet én av menyene på forhånd. Disse kan ikke kombineres.

For større grupper reserverer vi gjerne et eget lokale, helt uten ekstra kostnad, slik at dere kan nyte middagen i en mer privat og personlig ramme.

For at vi skal kunne gi dere den beste opplevelsen mulig, ber vi om at endelig menyvalg og antall av hver rett sendes til oss senest 10 virkedager før arrangementet.

Vi ønsker at alle skal ha en hyggelig og minnerik opplevelse hos oss. Derfor tilpasser vi gjerne menyen for gjester med allergier, spesielle dietter eller andre behov. Vi ber da om å få beskjed om dette i god tid slik at vi kan tilrettelegge på best mulig måte.

Ta gjerne kontakt med oss dersom dere har spørsmål om menyvalg, eller ønsker å reservere julebord på Bryggen, vi hjelper dere gjerne!

e-post: booking@tracteuren.no

tel: +47 55 33 69 99