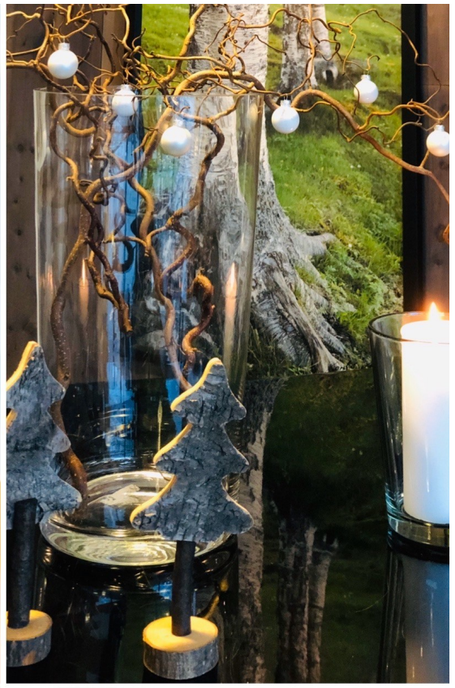

Julebord/catering 2026

BÅDEOG JULEMENY 2026

Vi kan tilby dere julelunsj og julemiddag.
Ved allergier kan vi lage alternative retter.
Minimum bestilling 25 personer (voksen).

FULL JULELUNSJ MED DESSERT– Fra kl 11:00 – kl 15:00
Jule buffet med kaffe og dessert
Ribbe, julepølse, medisterkaker, rosenkål, rødkål, julesaus, kokt poteter, tyttebær, pinnekjøtt, kålrotstappe, vossakorv, pinnefett.
Med valgfri dessert.
Prisen er kr. 695 per pers.

FULL JULEMIDDAG MED DESSERT – fra kl 16:00 – 00:00
Full julemiddag buffet med kaffe og dessert
Ribbe, julepølse, medisterkaker, rosenkål, rødkål, julesaus, kokt poteter, tyttebær, pinnekjøtt, kålrotstappe, vossakorv, pinnefett.
Med valgfri dessert.
Prisen er kr. 795 per pers

Dessert: Riskrem med bærsaus eller karamellpudding

Mineralvann - kr. 45 per flaske.
Safteriet - kr. 59 per flaske

I vår selskapsmeny er leie i eget lokale, oppdekking, dekor, kaffe & te servering og rydding inkludert, slik at du ikke trenger å tenke på noe. Kake kan dere ha med, vi tar ikke ekstra for å sette de frem.

Barn under 4 år er gratis og barn mellom
4 år - 10 år er halv pris.

Kontakt oss på e-post:
booking@badeog.net eller
telefon: 452 62 700

BÅDEOG JULECATERING 2026

Minimumbestilling 15 personer

Fullt julebord
Ribbe, julepølse, medisterkaker, rosenkål, rødkål, julesaus, kokt potet, tyttebær, pinnekjøtt, vossakorv, kålrotstappe, pinnefett.
Kr. 640 per person (Inkludert riskrem kr 685)

Julegrøt
Risengrynsgrøt med sukker, kanel og smør
Kr. 99 per person

Dessert:

Riskrem med bærsaus
Kr. 120 per person

Karamellpudding med kransekake og karamellsaus
Kr. 120 per pers

Maten hentes hos oss i Oalsgata 2.

Ved levering kommer frakt i tillegg.

Kontakt oss på e-post:
booking@badeog.net eller
telefon: 452 62 700