

— JULCATERING FÖR FÖRETAG

# JULBORD CATERING

Klassiska smaker och genomtänkta upplägg för  
julbord, julmingel och julfika på ert företag.



JULEN 2026

# MATERIETS JULBORD

595:- PER PERSON · MINST 30 PERSONER

## KALLT

- Ägghalva med dillmajonnäs, toppad med sikrom (ÄGG, FSK)
- Örtagårdssill med smörgåskrasse (FSK, MLK, ÄGG, SVA)
- Vår egenkryddade krämiga senapssill (FSK, SEN, MLK, ÄGG, SVA)
- Klassisk inlagd sill (FSK, SVA)
- Varmrökt lax med dill- och citronmajonnäs (FSK, ÄGG)
- Gravad lax med råmarinerad fänkål, hovmästarsås och citron (FSK, SEN, SVA)
- Västerbottenpaj med löjrom, citroncrème och gräslök
- Krämig rödbetssallad med äpple, citron och pepparrot (ÄGG, SEN, SVA)
- Onsalakorv och cornichons
- Griljerad julskinka från svenska gårdar med Materiets senapsblandning (GLU, ÄGG, SEN)
- Grönkålssallad med apelsin, gula russin, tranbär och rostade frön (SEN, SVA)
- Julens två ostar från svenska gårdsmejerier med kex, druvor och fikonmarmelad (MLK, GLU, SVA)
- Vörtbröd, spisbröd och vispat smör (GLU, MLK)

## VARMT

- Dill- och gräslöksslungad potatis från Gotland med brynt smör (MLK)
- Materiets julkryddade köttbullar (ÄGG, MLK) · laktos- och glutenfria
- Prinskorv
- Janssons frestelse (MLK, FSK) · laktos- och glutenfri

## DESSERT

- Mjuk pepparkaka med glasyr
- Saffranspannacotta med syrliga lingon och pepparkakskross (MLK, GLU)
- Blandat julgodis



JULEN 2026

595:- PER PERSON · MINST 30 PERSONER

- Inlagd aubergine med lök, morot och lagerblad (SVA)
- Vegansk ört”sill” på zucchini med krasse
- Säsongens picklade rotfrukter med kryddpeppar och lagerblad (SVA)
- Ägghalva med citroncrème, tångkaviar och färsk dill (ÄGG, MLK)
- Krämig rödbetssallad med äpple, citron och pepparrot (ÄGG, SVA, SEN)
- Helbakad blomkål med äppelvinägrett, nejlika och kanel (MLK, SVA, SEN)
- Grönkålssallad med apelsin, gula russin, tranbär och rostade frön (SEN, SVA)
- Saltbakad rotselleri marinerad i färska örter med svampcrème och vattenkrasse (MLK, SVA)
- Julens två ostar från svenska gårdsmejerier med kex, druvor och Materiets ekologiska kanel- och äppelchutney (MLK, GLU)
- Blandat bröd med vegansk örtfärskost (GLU)

- Dillkokt Gotlandspotatis
- Vegansk Janssons frestelse på rotfrukter och skogssvamp · laktos- och glutenfri
- Veganska köttbullar med kryddpeppar och nejlika (SOJ, GLU, SEN)
- Chèvregratinerade ekologiska betor med rosmarin, honung och sherryvinäger (MLK, SVA)
- Apelsinkokt rödkål (SVA)

- Mjuk pepparkaka med glasyr
- Saffranspannacotta med syrliga lingon och pepparkakskross (MLK, GLU)
- Blandat julgodis



JULEN 2026

## JULTALLRIK

295:- PER PERSON · MINST 30 PERSONER

## KLASSISK

Portionsförpackad och klar att servera.

- Örtagårdssill med smörgåskrasse (FSK, ÄGG, MLK)
- Griljerad julsinka från svenska gårdar med Materiets senapsblandning (ÄGG, GLU, MLK, SEN)
- Materiets julkryddade köttbullar (ÄGG, MLK) · laktos- och glutenfria
- Krämig rödbetssallad med äpple, citron och pepparrot (ÄGG, SEN, SVA)
- Grönkålssallad med apelsin, gula russin, tranbär och rostade frön (SEN, SVA)
- Gravad lax med råmarinerad fänkål, hovmästaresås och citron (FSK, SEN, SVA)
- Ägghalva med dillmajonnäs, toppad med sikrom (ÄGG, FSK)
- Potatissallad med gräslök, senap och hyvrad lök (SEN, SVA)
- Vörtbröd, knäckebröd och vispat smör (GLU, MLK)
- Kex och ädelost (MLK, GLU)

## GRÖN

Portionsförpackad och klar att servera.

- Vegansk ört"sill" på zucchini med krasse
- Saltbakad rotselleri marinerad i färska örter med svampcrème och vattenkrasse (MLK, SVA)
- Grönkålssallad med apelsin, gula russin, tranbär och rostade frön (SEN, SVA)
- Ägghalva med citroncrème, tångkaviar och färsk dill (ÄGG, MLK)
- Krämig rödbetssallad med äpple, citron och pepparrot (ÄGG, SEN, SVA)
- Helbakad blomkål med äppelvinägrett, nejlika och kanel (MLK, SVA, SEN)
- Potatissallad med gräslök, senap och hyvrad lök (SEN, SVA)
- Vörtbröd, knäckebröd och vispat brynt smör (GLU, MLK)
- Kex och ädelost (MLK, GLU)



## VARMA TILLÄGG · LEVERERAS SOM BUFFÉ

Prinskorv 45:- · Janssons frestelse 45:- · Chèvregratinerade betor 35:-

Grönt: vegansk Janssons 35:- · veganska köttbullar 45:- · chèvrebetor 35:-

JULEN 2026

# JULMINGEL

395:- PER PERSON

- Ädelost på Materiets fröknäcke med fikonmarmelad (MLK)
- Smörrebröd med rödbetssallad och köttbullar
- Miniburgare på pulled pork med julig kryddning
- Västerbottenpaj med citroncrème och tångkaviar
- Gubbröra med kavringskross
- Skagenroll – Skagenröra i brioche, toppad med löjrom och gräslök
- Blandat julgodis

## DRYCK

Julmust **35:-**Julöl, alkoholfri **39:-**

## GLÖGGPAKET

Alkoholfri glögg för 20 personer  
inklusive mandlar, russin,  
pepparkakor och muggar. **595:-**

## JULFIKA

Lussekatt (GLU) **45:-**Vegansk saffransbulle (GLU) **49:-**Julens rawball **39:-**

# VI TAR HAND OM HELHETEN

JULBORD PÅ ERT KONTOR

## LEVERANS & UPPDUKNING

Julbordet levereras och dukas upp på ert kontor med tillhörande skyltar.

INNANFÖR TULL · 795:-

## ÖNSKAR NI MER?

Vi erbjuder även kompletta helhetslösningar med kockar, serveringspersonal, porslin, material och koordinering på plats. Berätta om ert företag och ert upplägg, så tar vi fram ett förslag.



KONTAKTA OSS

**catering@materiet.com**

08-84 84 86

**materiet.com**