



JULEMENY

GOD MAT SOM REDDER DAGEN

2026



JULELUNSJ



Julesnitter

(pr. pakke)

kr 239,-

Reker med majones (2, 4, 6, 12, 13)
Gravet laks med sennepssaus (3, 4, 6, 10, 13)
Ribbe med rødkål og sviker (4, 6, 13, 14)
Roastbiff med dansk, grov remulade (2, 4, 6, 10, 13)
Edamerost med frukt (4, 6)

Kald Juletallerken Bestselger

kr 259,-

(pr. stk.)

Reker med majones (2, 12, 13)
Gravet laks med sennepssaus (3, 10)
Kalkunbryst med waldorfsalat (2, 9, 14)
Ribbe med surkål, epler og sviker (14)
Roastbiff med husets potetsalat (2, 14)
Edamerost (6)
Brød, kjeks og smør (4, 6)



Kald Juletallerken Spesial

kr 289,-

(pr.stk.)

Skagenrøre (2, 3, 12)
Gravet laks med sennepssaus (3, 10)
Ribbe og medisterkake med surkål, epler og sviker (6, 14)
Roastbiff med dansk remulade (2, 4, 10)
Sylte med rødbeter og sennep (10)
Edamerost (6)
Brød, smør og kjeks (4, 6)

Pescetariansk eller vegansk juletallerken alternativ?
Se matspecialen.no



Julesmørbrød

(pr. stk.)

kr 99,-

Annen brødmat? Se matspecialen.no

Juletapas

(min. 6 pers.)

kr 529,-

Kaldt

Kalkunbryst med appelsinkompott (6)
Wraps med juleskinke og grov sennep (4, 6, 10)
Sylte med rødbeter (14)
Lefse med revet pinnekjøtt og kålrot (4, 6)
Blinis med gravlaks, rødløk og sennepsmajones (3, 4, 6, 10)
Edamerost med frukt (14)
Baguetter, smør og aioli (2, 4, 6)



Lunt

Dadler med baconsvørp
Medisterkaker og julepølse (2, 4, 6)
Ribbe med sviker

Annet

Kuvertbrød, smør og aioli (2, 4, 6)

Pescetariansk eller vegansk tapas alternativ?
Se matspecialen.no





JULEMIDDAGER

FORRETTER

Se matspecialen.no for forslag

HOVEDRETTER

Tradisjonell Julemiddag

kr 429,-

(min. 6 pers.)

Nystekt ribbe, hjemmelagde, julepølser og medisterkaker, rødkål, tyttebær, julesaus og poteter (6)

Pinnekjøtt (min. 6 pers.)

kr 509,-

Pinnekjøtt med hjemmelaget kålrotstappe, vossakorv, sjy og poteter (6)

Hjorteplovme (min. 6 pers.)

kr 439,-

Med baconsautert rosenkål, minigulrot, blandet skogsopp, tyttebær, fløtesaus og poteter (6)

Kremet Viltgryte (min. 6 pers.)

kr 339,-

Strimlet viltkjøtt med løk og skogsopp i fløtesaus tilsmakt portvin. Serveres med baconstekt rosenkål, tyttebær og poteter (6)

Ønsker du tradisjonell julemiddag, kalkun eller pinnekjøtt pakket for 2 personer til oppvarming? Se matspecialen.no eller kontakt kundeservice.

(Husk å være tidlig ute.)

Kalkunbryst

kr 359,-

Med smørdampede grønnsaker, fløtesaus og poteter (6)

Laks

kr 359,-

Serveres med rømmesaus, grønnsaker og persillepoteter (3, 6)

Risengrynsgrøt (min. 6 pers.)

kr 109,-

Med smør, sukker og kanel (6)

DESSERTER (min. 6 pers.)

Riskrem

kr 99,-

Med rød saus (6)

Multekrem (6)

kr 139,-

Karamellpudding (mer enn nok til 6 pers.)

kr 669,-

Med karamellsaus (6)



JULEKOLDBORD



Vårt Julefestbord

(min. 6 pers.)

Skagenrøre med reker og kreps (2, 3, 12)
50/50 Gravet laks med sennepssaus/
Røkt laks med eggerøre (3, 10/2, 3)
Juleskinke med waldorfsalat (2, 9)
Roastbiff med husets potetsalat (2, 14)
Kald ribbe med surkål (14)
Kalkunbryst med appelsinkompott
Edamerost, brie og kjeks (4, 6) Assortert
brød og smør (4, 6)

kr 529,-



Vårt Julelunsjbord

(min. 6 pers.)

Roastbiff med hjemmelaget potetsalat (2, 14)
Røkt laks med eggerøre (2, 3)
Skagenrøre med reker og kreps (2, 3, 12)
Ribbe med rødkål og svisker (14)
Edamerost, brie og kjeks (4, 6)
Assortert brød og smør (4, 6)
Riskrem med rød saus (6)

kr 429,-



BESTSELGER!



TILLEGG TIL JULEBORD

(min. 6 pers.)

Rakørret kaldt tillegg

kr 139,-

50 gram, løkringer, rømme, flatbrød og
lefser (3, 4, 6)

Ostefat kaldt tillegg

kr 129,-

tilbehør til koldtbord - 3 slag ost og kjeks (4,6)

JULEMAT varmt tillegg

kr 169,-

100 gram ribbe, hjemmelaget julepølse og
medisterkake, rødkål, tyttebær, julesaus og
poteter (2, 6)

PINNEKJØTT varmt tillegg

kr 199,-

200 gram pinnekjøtt med kålrotstappe, sjø
og poteter (6, 14)





FRA VÅRT EGET KONDITORI

Se matspecialen.no for andre kaker og drikke

KAKER

Kransekake (2, 7)

kr 659,-

Pavlova (2, 6, 7)

kr 589,-

Sjokoladecake (2, 4, 6, 7)

fra kr 509,-

Kremkake (2, 4, 6, 7)

fra kr 519,-

Marsipankake (2, 4, 6, 7)

fra kr 569,-

Fruktkake (2, 4, 6, 7)

fra kr 589,-

DRIKKEVARER

Kaffekanne (10 pers.)

kr 229,-

Tekanne (10 pers.)

kr 219,-

Gløggkanne (7) (10 pers.)

kr 379,-

Mineralvann (0,5 ltr.)

kr 49,-

Mineralvann (1,5 ltr.)

kr 69,-

Most Eple Abildsø (0,33 ltr.)

kr 59,-

Most Eple Abildsø (0,70 ltr.)

kr 99,-



Vi har startet med egen konfekt- og sjokoladeavdeling! Hvorfor ikke unne seg noe ekstra godt til kaffen, også?





BESTILL PÅ:

23 03 95 00

www.matspecialen.no
kundeservice@matspecialen.no

Vårt kjøkken holder åpent 365 dager i året
for at du alltid skal få fersk og nylaget mat!

ALLERGENER

Alle retter som inneholder allergener er merket med ett eller flere nummer i parentes. Numrene referer til hvert sitt allergen iht. oversikten til høyre. **Ved alvorlige allergier kan du ta kontakt med kundeservice eller lese mer om allergener i de ulike rettene på matspecialen.no**

1) Bløtdyr

2) Egg

3) Fisk

4) Korn

5) Lupin

6) Melk

7) Nøtter

8) Peanøtt

9) Selleri

10) Sennep

11) Sesam

12) Skalldyr

13) Soya

14) Sulfitt

LEVERINGSBETINGELSER

Ordrekontoen har åpent mandag til fredag kl. 07.00 til 16.00 og kjøkkenet er åpent alle ukens dager.

Leveringspriser for Oslo

Hverdager	kr 225,-
Helgedager	kr 300,-
Helligdager (24.12 og 31.12 medregnes)	kr 400,-

Alle leveringspriser er inntil 20 km kjørevei fra Ole Deviks vei 28, Alnabru. Utover dette tilkommer **kr 22,-** ekstra per km.

Priser er basert på direkte oppgjør ved levering.

Alle priser er inkl. 15 % mva. Adm. gebyr kr 41,- tilkommer.

Pant for stativer og annet utstyr kommer i tillegg.

Alt utstyr skal leveres tilbake i rengjort stand innen 4 dager.

Rett til prisendringer forbeholdes.

Oppdaterte priser og betingelser på **www.matspecialen.no**.

KONTAKT OSS

Avdeling Oslo

Tlf: 23 03 95 00

Avdeling Bærum

Tlf: 67 20 77 90

Avdeling Romerike

Tlf: 64 00 74 10

www.matspecialen.no

kundeservice@matspecialen.no

FØLG OSS PÅ SOSIALE MEDIER:



SE HELE VÅR MENY PÅ WWW.MATSPECIALEN.NO

