

kökslab.

JULBORD 2026

JULFEST · KONTORET · HEMMA · LOKALEN

Julbord med *egen kock.*

Vi handlar, lagar julbordet på plats hos er, dukar upp, serverar – och lämnar köket rent efteråt. Ni behöver bara bjuda in gästerna.

från 10	3 menyer	24 h	-20 %
gäster	från 1 300 kr/person	meny och fast pris	lanseringspris

MENYER

Tre julbord – *lagade på plats*

Den svenska traditionen, tillagad med restaurangkänsla. Alla menyer anpassas efter era allergier och önskemål. Priser inkl. moms.

Varje meny är ett komplett julbord. **Guld** = det som tillkommer jämfört med menyn innan.

Klassiskt julbord — 1 300 kr/person

Den svenska traditionen, från sill till ris à la Malta

SILL & FISK	Inlagd sill · senapssill · matjessill · gravad lax med hovmästarsås · ägghalvor med räkor
KALLSKURET	Julskinka med senap · revbensspjäll · hemlagad leverpastej · rödbetssallad
VARMT	Köttbullar · prinskorv · Janssons frestelse · rödkål
DESSERT	Ris à la Malta med apelsin · pepparkakor

Julbord Deluxe — 1 650 kr/person

Hela julbordet – med vilt, löjrom och ostbricka

SILL & FISK	Tre sorters sill · gravad lax med hovmästarsås · **kallrökt lax med löjrom** · **toast Skagen** · ägghalvor med räkor
KALLSKURET	Julskinka med senap · revbensspjäll · hemlagad leverpastej · **västerbottenpaj** · rödbetssallad
VARMT	**Hjortfilé med enbärssky** · köttbullar · prinskorv · Janssons frestelse · rödkål
OST & DESSERT	**Ostbricka med fikonmarmelad** · ris à la Malta · **chokladtryffel** · pepparkakor

Julbord med skaldjur — 1 950 kr/person

Vårt största julbord – med skaldjursfat på varje bord

SKALDJUR	**Räkor · krabba · havskräftor · aioli · citron och dillbröd**
SILL & FISK	Tre sorters sill · gravad och kallrökt lax · löjrom · toast Skagen · ägghalvor med räkor
KALLSKURET	Julskinka med senap · revbensspjäll · hemlagad leverpastej · västerbottenpaj · rödbetssallad
VARMT	Hjortfilé med enbärssky · köttbullar · prinskorv · Janssons frestelse · rödkål
OST & DESSERT	Ostbricka med fikonmarmelad · ris à la Malta · chokladtryffel · pepparkakor

–20 % lanseringspris

Gäller de första 10 bokningarna, bokade senast 31 december 2026.
Exempel: Klassiskt julbord 1 300 kr → 1 040 kr/person.

SÅ FUNKAR DET

Allt ingår – *ni är gäster*

Ingår i priset

- Inköp av alla råvaror
- Kock som lagar julbordet på plats
- Uppdukning och servering
- Disk och städning av köket efteråt
- Resor inom 10 mil från Stockholm
- Faktura till företaget · priser inkl. moms

Så bokar ni

1. Skicka datum, plats och antal gäster
2. Ni får meny och fast pris inom 24 h
3. Vi stämmer av allergier och detaljer
4. Vi kommer, lagar, serverar och diskar

Dryck & vinmatchning

Vår kock sätter ihop en vinlista till menyn med artikelnummer från Systembolaget. Ni köper vinet, vi serverar det till rätt rätt och berättar om det – från 1 500 kr per tillfälle. Alkoholfri julmust och glögg kan vi ta med.

Utanför Stockholm

Vi tar uppdrag i hela Sverige. Utanför 10 mil tillkommer ett fast resetillägg som anges i offerten.







Mikhail

Kökschef · 15 år i yrket, internationell erfarenhet

Kristine

Kökschef · 12 år i yrket, varav 10 i Sverige

December fylls snabbt – *säkra ert datum.*

event@stafflab.se
+46 70 837 23 83
kokslab.se