

Julbord i Visby

Årets julfirande för företag och större
sällskap i hjärtat av Visby.



Julfest på Donners Event

Förvandla årets julfest till en helkväll på Donners Event! Här kombineras en stämningsfull julmiddag med fest i en pampig lokal, perfekt för företag och större grupper.

KAPACITET

- Minst 120 personer
- Max 250 personer
- Stor och centralt belägen lokal i Visby med plats för både middag & dansgolv

PRIS

- Julbord: **785 kr p.p.**
 - (inkl. alkoholfri glögg & kaffe)
- Lokalhyra: 10 000 kr

DATUM OCH TID

- 24 november – 20 december 2025
- 18.00 – 23.00
- Möjlighet att förlänga till 02.00
 - (2500 kr/timme)

PRIS DRYCK

- Byt ut glögg mot bubbel: **85 kr p.p.**
- 2 enheter vin/öl/alkoholfritt: **185 kr p.p.**
- 3 enheter vin/öl/alkoholfritt: **275 kr p.p.**
- Premium (2 enheter vin/öl/alkoholfritt): **315 kr p.p.**

TILLVAL

- DJ och liveband
- Julquiz
- Trubadur
- Hotellrum

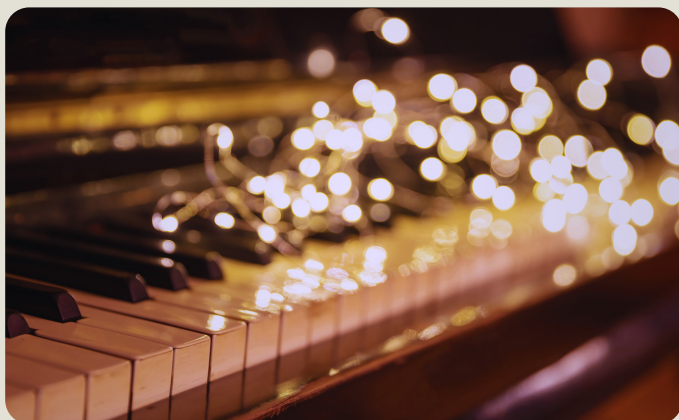
BOKA VIA

✉ bokning@visbycollection.se

☎ [+46 73 733 2125](tel:+46737332125)

Våra tillval

Sätt guldkant på kvällen med våra tillval och gör festen oförglömlig.



MUSIK & UNDERHÅLLNING

Sätt tonen för kvällen med trubadur till middagen, ett liveband på dansgolvet eller en DJ som håller energin uppe hela julfesten. Tillsammans hittar vi underhållningen som gör er kväll oförglömlig!

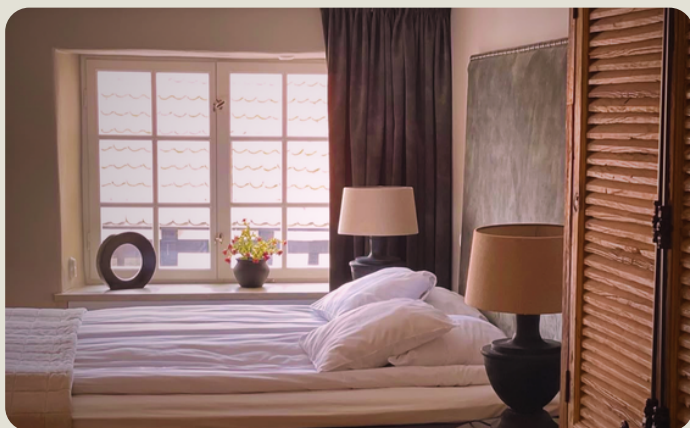
JULQUIZ

Utmana kollegorna eller vännerna i ett fartfyllt julquiz! Perfekt för att skapa skratt, energi och gemenskap under kvällen. Quizet kan anpassas efter gruppen och blir ett minnesvärt inslag i julfesten.



HOTELLRUM

Avsluta kvällen bekvämt med övernattning på ett av våra hotell i anslutning till festen. Vakna upp utvilad och starta dagen med en härlig frukostbuffé tillsammans.



Julbordsmeny

Upplev julens smaker hos oss, ett traditionellt julbord med omsorgsfullt tillagade favoriter och delikatesser med gotländska inslag som gör kvällen oförglömlig.



HEMGJORDA SILLAR

- Inlagdsill
- Senapssill
- Ramslöksill
- Skärgårdssill
- Brännvinssill



HAVETS SMAKER

- Skaldjurspaté
- Varmrökt lax
- Kallrökt lax
- Gravad lax
- Ägghalvor med räkor
- Ägghalvor med stenbitsrom
- Gubbröra



CHARKUTERIER

- Pastejtårta
- Salami
- Läckökorv
- Lammstek
- Julskinka



VARMA KLASSIKER

- Handrullade köttbullar
- Prinskorv
- Jansons frestelse
- Rödkål
- Rostad brysselkål
- Kokt potatis



NYBAKAT BRÖD

- Julvört
- Kavring
- Julknäcke
- Vispat smör
- Juledamer
- Pain riche



OSTAR & KEX

- Brieost
- Färskost
- Kex
- Marmelad
- Vindruvor
- Ädelost
- Cheddarost



DESSERTBORD

- Knäck
- Ischoklad
- Pepparkakor
- Skumtomtar
- Olika sorters kolor
- Kladdkaka
- Vispad grädde
- Ris a la malta
- Saftsås
- Mjuk pepparkaka
- Mintkyssar
- Chokladmousse
- Saffranspannacotta
- Gotländsk äpplekaka



GRÖNT

- Picklad kålsallad
- Rödbetssallad
- Senapsgriljerad rotselleri
- Friterad tofu
- Apelsinsallad
- Veganska köttbullar & prinskorvar
- Vegetarisk branteviks"sill"
- Senapsmarinerad aubergine"sill"

Önskar du ett helvegetariskt julbord?



VEGO JULBORDET

- Inlagd & senapsmarinerad aubergine "Sill"
- Senapsmarinerad aubergine "Senapssill"
- Rostad brysselkål med äpplevinegrette & solroskärnor
- Gul- & rödbetssallad med honung & rostad grönkål
- Veganska köttbullar & prinskorv
- Rotfruktsgratäng
- Västerbottenpaj med crème fraîche & rödlök
- Fänkål- & morotssallad med granatäpplekärnor
- Senapsgriljerad kålrot



+46 73 733 21 25



bokning@visbycollection.se



visbycollection.se