



JULEFROKOST

PÅ HOTEL BRITANNIA

LEDIGE DATOER

Fredag den 29. november 2024.



JULEMENU

- alt er sharing på bordet

Forretter

To slags sild med tilbehør
Rødbederimet laks med karse, friterede kapers og sennepscreme
Stegt fiskefilet med remoulade og citron
Andelevermousse med hjertesalat, portvin og kyllingechips
Terrin af dansk gris med bagte skalotteløg, pistacie og cognac

Hovedret

Stegt sprængt andebryst med havtorn-hyben jam og rødbede
Grøn kål, figner og kirsebærvinaigrette
Sprød gris og karamel kartofler
Æbleflæsk og peberrod
Rødkål, tranebær, valnødder og varme krydderier
Julesauce

Dessert

Oste med knækbrød og syltede nødder
Ris a la mande med ristede mandler og lun kirsebærsauce med amaretto

Til kaffen

Chokolade og småkager



PRISER

Velkomstboblere og snacks
Fri øl, juleøl, hvidvin, rødvin, sodavand under middagen
Julemenu fordelt over 3 serveringer
Kaffe, te og sødt efter middagen
DJ og fri bar med long drinks, juleøl, øl, vin og sodavand fra kl. 22.00-01.00
DKK. 1.250 / 1.000 ex. moms pr. person

PRAKTISK INFORMATION

Julearrangementet afholdes kun den 29. november 2024
Ankomst mellem kl. 17.30-18.00
Selskaber sidder samlet ved egne borde, og det vil ikke være muligt at booke egne lokaler.
Minimum 4 betalende og maks. 20 gæster pr. virksomhed.
Arrangementet afholdes i hotellets selskabslokaler.
Overnatning - det vil være muligt at overnatte til festen til festlige priser.