



# Julefrokost 2018

## På Badehotellet

Alle forslag er gældende fra den 12. november til jul.

- Julefrokost med ophold (alt inklusive)
- Julefrokost i eget lokale
- Jul i Strandpavillonen
- Jul i Ship Inn
- Diner Transportable

For bestilling af bord og yderligere information,  
ring på tlf. 75 11 70 00



# Hjerting Badehotel



# Julefrokost all inclusive

evt. med overnatning

## Traditionelt jule ta' selv bord med...

2 slags sild med hjemmelavet karrysalat, løg, kapers & æg  
Smørstegt rødspættefilet med hjemmerørt remoulade & citron  
Gravad laks med rævedressing  
Sylte med sennep & hjemmesyltede rødbeder  
Ribbensteg med rødkål  
Lun leverpostej med bacon & svampe  
Medister & hjemmelavede frikadeller med grønlangkål & sønderjysk kål  
Sprængt glaseret and med svesker, brunede kartofler & andesauce

Ostebræt med tilbehør  
Klassisk ris a la mande med hjemmelavet kirsebærsaucé

## ... eller 3 retters julemenu

Stegt torsk, beurre blanc, rødbede og blommer  
Lokal gris fra Varde Ådal, gulerod, pommes fondant og braiseringsglace  
Dessert med Vanilje, æble og hvid chokolade  
*(Se hele menuen under "Jul i Strandpavillonen")*

Begge arrangementer er inkl. fri sodavand, alm. øl, juleøl, hvid- & rødvin fra kl. 18.00-01.00 (7 timer)  
Kaffe med chokoladekonfekt & natmad: Hotdogs buffet

Pris pr. person kr. 895,-  
Pris pr. person i dobbeltværelse kr. 1.495,-  
Tillæg for enkeltværelse kr. 300,-

Bestilling og yderligere information, ring på 75 11 70 00

# Hjerting Badehotel





# Julefrokost i eget lokale

Fra 20-60 pers.

## Traditionelt jule ta' selv bord med...

2 slags sild med hjemmelavet karrysalat, løg, kapers & æg  
Smørstegt rødspættefilet med hjemmerørt remoulade & citron  
Gravad laks med rævedressing  
Sylte med sennep & hjemmesyltede rødbeder  
Ribbensteg med rødkål  
Lun leverpostej med bacon & svampe  
Medister & hjemmelavede frikadeller med grønlangkål & sønderjysk kål  
Sprængt glaseret and med svesker, brunede kartofler & andesauce  
  
Ostebræt med tilbehør  
Klassisk ris a la mande med hjemmelavet kirsebærsauce

## ... eller 3 retters julemenu

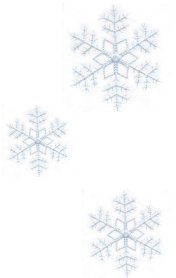
Stegt torsk, beurre blanc, rødbede og blommer  
Lokal gris fra Varde Ådal, gulerod, pommefondant og braiseringsglace  
Dessert med Vanilje, æble og hvid chokolade  
*(Se hele menuen under "Jul i Strandpavillonen")*

Pr. pers.

# Kr. 399,-

Bordbestilling og yderligere information, ring på 75 11 70 00

# Hjerting Badehotel





# Jul i Strandpavillonen

## Julegourmet

Serveres alle dage undtagen søndag  
Fra den 12. november til den 22. december 2018

Torsk, beurre blanc, rødbede, blommer og urter

◆◆◆

And, rødløg, glaskål & hyld

◆◆◆

Gris fra Varde Ådal, gulerod, pommes fondant & braiseringsglace

◆◆◆

Oste med hjemmesylt, nødder og sprødt

◆◆◆

Æblevariation med vanilje og hvid chokolade

3 retter: kr. 439,- / 3 glas: kr. 299,-

4 retter: kr. 529,- / 4 glas: kr. 369,-

5 retter: kr. 619,- / 5 glas: kr. 439,-

### “HELE MOLEVITTEN”

Aperitif, snacks, 5 retter, overraskelser, 5 vine, kaffe, sødt & avec

**Kr. 1.300,- pr. person**

Inkl. overnatning i dobbeltværelse kr. 1.850,-

NB!: Ovenstående menu serveres til alle weekend- og gourmetophold i perioden.

Bordbestilling og yderligere information, ring på 75 11 70 00

# Hjerting Badehotel





# Jul i Ship Inn

Nyd den specielle, afslappende atmosfære i Ship Inn.

## Juletallerken

Marineret sild med karrysalat, løg & æg  
(Kryddersild + kr. 10,-)

Hjemmegravad laks med dilldressing

Roastbeef med peberrod, remolade & løg

kryddermedister & sprængt and med rødkål

Ost med syltede valnødder

(Ris a la mande m. kirsebærsauce + kr. 39,-)

**Kr. 189,-**

## Juleanretning

4 serveringer

(Min. 4 pers. og kun mod forudbestilling, senest 2 timer før spising)

Hjemmelavede stegte sild i lage med grov æble/peberrods salat

Hjemmegravad laks med dild og sprødt rugbrød  
sprød fiskefilet med remoulade og grillet citron

Krydret julemedister med grønkål og tørrede æbler  
Ribbensteg braiseret i juleøl med julens krydderier og stegt endive salat.

2 slags oste fra Enghavegård med syltede nødder og hyben.  
Klassisk ris a la mande med hjemmelavet kirsebærsauce

**Kr. 289,-**



**SHIP INN**  
Hjerting Badehotel  
Bordbestilling på tlf. 75 11 50 08

# Julefrokost som Diner Transportable

## Juleanretning

2 slags sild med karrysalat  
Gravad laks med rævedressing

Frikadeller & medister med rødkål  
Leverpostej med bacon & svampe  
Glaseret skinke med æble-/hvidkåls salat

2 slags ost med tilbehør  
Brød & smør

Kr. 189,-

Tilkøb ris a la mande med kirsebærsauce for kr. 39,- pr. person

## Julebuffet

2 slags sild med karrysalat  
Smørstegt rødspætte filet med remoulade & citron  
Gravad laks med dilldressing

Sylte med rødbeder & sennep  
Ribbensteg med rødkål  
Leverpostej med bacon & svampe  
Medister & hjemmelavede frikadeller med sønderjysk hvidkål  
And med svesker & andesauce

Ostebræt med tilbehør  
Ris a la mande med kirsebærsauce

Kr. 299,-

### Bemærk:

Begge Diner Transportable menuer leveres som udgangspunkt ikke til under 20 pers.  
Ved ordrer under kr. 3000,- er leveringsomkostningerne i Esbjerg kr. 100,- ellers  
kr. 200,-. Ordre over kr. 3000,- leveres gratis.

Kolde retter leveres anrettet på fade, varme retter leveres i termokasser.

*Vi gør opmærksom på at maden ifølge Levnedsmiddelstyrelsen, ikke må stå i stuetemperatur i mere end 3 timer, og at rester skal kasseres.*

Returemballage leveres tilbage rengjort den første hverdag efter festen, såfremt andet ikke er aftalt. Vi afhenter emballage mod betaling af kr. 8,- pr. kilometer dog minimum kr. 100,-

# Hjerting Badehotel