



Julefrokost 2019

På Badehotellet

Alle forslag er gældende fra den 11. november og frem til jul.

- 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 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

Forret: Stegt torsk med lun æble-/jordskoksaucé og sprød grønkål

Hovedret: Økologisk oksemedaljon med pigenonæbler, svampe, pommes puré og portvinssauce

Dessert: Dessert med appelsin, mandel, mazarin, kirsebær og hvid chokolade

Pr. pers.

Kr. 419,-

Som 7 timers "All Inclusive-arrangement" med fri øl, vand og vin i
7 timer, kaffe/the, sødt og natmad

Pr. pers.

Kr. 895,-

All Inclusive samt overnatning i delt dobbeltværelse

Pr. person fra kr.

Kr. 1.495,-

Hjerting Badehotel





Jul i Strandpavillonen

Julegourmet

Serveres alle dage undtagen søndag
Fra den 11. november til den 21. december 2019

Forret

Stegt torsk med jordskokke puré- og chips, marineret grønkål og syrlig fiskefumé

Mellemret

Lyngrøget andebryst serveres med marineret rosenkålsblade og glaskålsravioli med tranebærgel

Hovedret

Økologisk oksemedaljon med svampekroket,
bagt pigeonæble, pommesteg puré, steget svampe og portvinsauce

Ost

3 slags lokale ost med hjemmelavet kompot og sylt samt hjemmelavet knækbrød og smørstegt rugbrød

Dessert

Badehotellets Baked Alaska
Mazarinbund med kirsebærmousse, appelsinkompot, kirsebær is, brændt marengs på toppen
samt ruby kirsebærsauce

3 retter: 449,- / 3 vine: 299,-

4 retter: 539,- / 4 vine: 369,-

5 retter: 629,- / 5 vine: 439,-

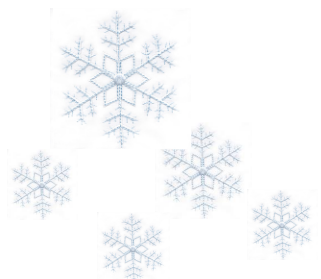
”HELE MOLEVITTEN”

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

Kr. 1.350,- pr. person

Inkl. overnatning i delt dobbeltværelse fra kr. 1.995,- pr. person

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





Hjerting Badehotel

Jul i Ship Inn



Nyd den specielle, afslappende atmosfære i Ship Inn.

Juletallerken

Marineret sild med karrysalat, løg & æg
(Kryddersild + kr. 15,-)

Hjemmegravad laks med dilldressing

½ fiskefilet med remoulade og citron

Medister med marineret grønkålssalat

Frikadeller med rødkål

Enghaveost med syltede valnødder

(Ris a la mande m. kirsebærsauce + kr. 49,-)

Kr. 199,-

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 dilldressing
½ fiskefilet med remoulade

Frikadeller med rødkål
Sprængt andebryst med marineret grønkålssalat

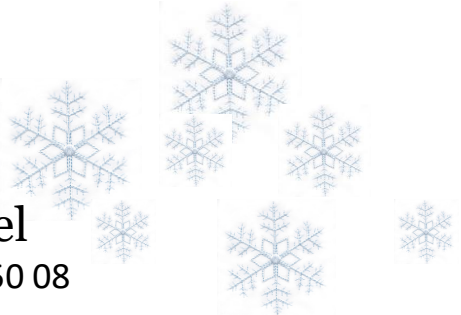
2 slags oste med syltede nødder og kompot
Klassisk ris a la mande med hjemmelavet kirsebærsauce

Kr. 309,-

SHIP INN

Hjerting Badehotel

Bordbestilling på tlf. 75 11 50 08



Julefrokost som Diner Transportable

Juleanretning

2 slags sild med karrysalat
Hjemmegravad laks med dilldressing

Frikadeller & Ribbensteg med rødkål
Lun leverpostej med bacon & svampe
Glaseret og sprængt and med svesker, andesauce og brunede kartofler.

2 slags ost med tilbehør
Brød & smør

Kr. 189,-

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

Julebuffet

2 slags sild med karrysalat
Pandestegt rødspættefilet med remoulade & citron
Hjemmegravad laks med dilldressing

Sylte med rødbeder & sennep
Ribbensteg med rødkål
Lun leverpostej med bacon & svampe
Medister & hjemmelavede frikadeller med sønderjysk hvidkål

Ostebræt med tilbehør
Ris a la mande med kirsebærsaucе

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,-. Ordrer 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