



Årets julefrokost

sammen og hver for sig



Vælg frit mellem 4 restauranter i Varde, Hjerting, Esbjerg og på Fanø



Vi har gjort det nemt for Jer: Én bestilling, én udlevering, én samlet regning

Køb et eller flere værdibeviser til hver af dine medarbejdere, så julefrokost traditionerne kan bevares. De kan individuelt vælge hvor de vil bestille bord. De kan gå alene eller sammen med kollegaer og derved lave mange små julefrokoster.

Fast pris **695,-** (556,- ex. moms)

Inkl. lækker juleanretning og fri vin, øl og vand i 4 timer

Se juleanretningerne på næste side

Værdibeviserne kan bestilles på nedenstående hoteller.

Bemærk: De kan benyttes på alle fire hoteller, uanset hvor de er købt.



Hotel Britannia

Bestil på : Telefon 75130111 eller

Mail: info@Britannia.dk

HJERTING BADEHOTEL
Anno 1914

SHIP·INN

Bestil på : Telefon 75117000 eller

Mail: info@hjertingbadehotel.dk



HOTEL ARNBJERG

Logi & gastronomi i hjertet af Varde

Bestil på : Telefon 75211100 eller

Mail: arnbjerg@arnbjerg.dk

FANØ KROGAARD

Bestil på : Telefon 76600070 eller

Mail: kontakt@fanoekrogaard.dk

Bemærk

Værdibeviserne er gældende fra den 16/11 til den 23/12 med juleanretning og fri vin, øl og vand i 4 timer, herefter er de gældende med en 3 retters menu og fri vin, øl og vand i 4 timer, indtil den 31/3 2021.



Juleanretninger

Ship Inn - Hjerting Badehotel

4 serveringer

Hjemmelavede stegte sild i lage med grov æble/peberrods salat

Roastbeef med remoulade, peberrod, ristede løg og agurkesalat

Rugmelsstegt fiskefilet med remoulade og citron

Frikadeller med rødkål

Kryddermedister med lynstegt grønkålssalat

2 slags oste med kompot og syltede nødder

Klassisk Ris a la Mande med lun kirsebærsaUCE

Kaffe/the eller Gløgg med hjemmebagte julesmåkager

Brasseriet - Hotel Arnbjerg

Klassisk julemenu i 3 serveringer

Marineret sild og lakserøget sild med vores karrysalat og æg, inkl. 2 snaps

Lun rødspættefilet med hjemmerørt remoulade

Håndskåret flæskesteg med hjemmelavet rødkål

Vores frikadeller med julekål

Frisk vintersalat med kål, druer og granatæble

Mørbradmedaillon og svampe a la creme

Diverse brødtypeper

Vores Ris a la Mande med kirsebærsaUCE

Hvide dame, Gammel Knas, Høgelund med saltkiks og figenkompot, hertil serveres kaffe/the

De Tre Stuer - Fanø Krogaard

4 serveringer

Julesild - røde og hvide sild med kroens hjemmelavet karrysalat med rødløg, kapers og dild

Fanø Laks med rævesauce, fennikel, dild og citron
Rejesalat og æg

Lun leverpostej, bacon og stegte svampe

Medister fra Fanø Slagteren med rødkål

Confit af andelår med brune kartofler, surt og sovs

Kroens hjemmelavede Ris a la Mande og kirsebærsaUCE

Appetiit - Hotel Britannia

3 serveringer

Marinerede julesild med rødløg, karrysalat og kapers

Stegte sild med henkogt rødløg og lun løgkompot

Gravad laks med klassisk rævesauce og frisk dild

Smilende æg med rejer, citron og mayonnaise

Smørstegt fiskefilet med hjemmelavet remoulade og citron

Sprødstegt ribbensteg med hjemmelavet rødkål

Sprødstegt andelår med appelsin og valnøddesalat

Danske oste med knækbrød og kandiserede nødder

Ris a la mande med lun kirsebærsaUCE

