



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-/jordskoksauce 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 lun æble-/jordskoksauce, jordkok som puré og chips samt sprød grønkål

Mellemret

Røget andebryst med tranebær, 2 slags rosenkål og glaskål

Hovedret

Økologisk oksemedaljon med svampekroket,
bagt pigenonæble, pommes puré, svampe og portvinssauce

Ost

3 slags lokal ost med julemarmelade og sylt samt hjemmelavet knækbrød og smørstegt rugbrød

Dessert

Badehotellets Baked Alaska
med appelsin, mandel, kirsebær, pistacie og hvid chokolade

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

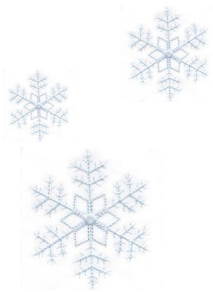
Kr. 1.350,- pr. person

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. 10,-)

Hjemmegravad laks med dilddressing

½ fiskefilet med remoulade og citron

Lun leverpostej med svampe og bacon

Frikadeller med rødkål

Enghaveost 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 spisning)

Hjemmelavede stegte sild i lage med grov æble/peberrods salat

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

Frikadeller med rødkål og skysauce
Sprængt and med æble-/hvidkålssalat og valnødder

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

Kr. 299,-

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