



# 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 jordskokkepuré og –chips, marineret grønkål og syrlig fiskefumé

**Hovedret:** Økologisk oksemedaljon med pigeonæbler, svampe, pommes puré og portvinssauce

**Dessert:** Baked Alaska med kirsebær, appelsin og marengs

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 med marineret rosenkålsblade og glaskålsravioli med tranebærgel

### Hovedret

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

### Ost

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

### Dessert

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

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

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

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

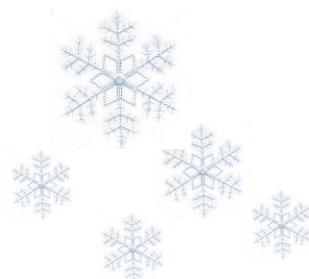
## ”HELE MOLEVITTEN”

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 kirsebærsauce 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 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,-. 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