



Julefrokost 2021

På Badehotellet

Alle forslag er gældende fra den 15. november og frem til jul.



- Julefrokost i eget lokale
- Jul i Strandpavillonen
- Jul i Ship Inn
- Ud af huset

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



Hjerting Badehotel



Julefrokost i eget lokale



Fra 20-50 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
Hjemmelavet sylte med sennep & hjemmesyltede rødbeder
Ribbensteg med rødkål
Lun leverpostej med bacon & svampe
Kryddermedister & frikadeller med grønlangkål & sønderjysk kål
Sprængt glaseret and med svesker, brunede kartofler & skysauce

Ostebræt med tilbehør
Klassisk ris a la mande med hjemmelavet kirsebærsaauce

... eller 3 retters julemenu

Se menuen på næste side

Kr. 449,-

Hjerting Badehotel





Jul i Strandpavillonen

Julegourmet

Serveres alle dage undtagen søndag
Fra den 15. november til den 22. december 2021

Forret

Jomfruummer, kål & jomfruummerbisque

Mellemret

Lyngstegt and & jordskok

Hovedret

Kalvemedaljon, pære, solsikkekerner & sauce med citrusurter

Ost

3 slags ost, sprødt & sødt

Dessert

Kirsebær & hvid chokolade

3 retter: 449,- / 3 vine: 319,-
4 retter: 539,- / 4 vine: 389,-
5 retter: 629,- / 5 vine: 459,-

”HELE MOLEVITTEN”

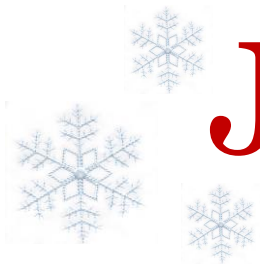
Aperitif, snacks, 5 retter, overraskelser, 5 vine, kaffe, sødt og avec

Kr. 1.395,- pr. person



Hjerting Badehotel





Jul i Ship Inn

Nyd den specielle, afslappende atmosfære i Ship Inn.

Juletallerken

Marineret sild med karrysalat, løg & æg

Røget laks med peberrodscreme og grønkålsrudité

½ rugmelsstegt fiskefilet med remoulade og citron

Frikadeller med rødkål

Ost fra Enghavegård med hjemmelavet kompot

(Ris a la mande m. kirsebærsauce + kr. 59,-)

Kr. 199,-

Juleanretning

4 serveringer

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

Hjemmelavede stegte sild i luge med grov æble/peberrods salat

Roastbeef med remoulade, peberrod, ristede løg og agurkesalat

½ rugmelsstegt fiskefilet med remoulade og citron

Frikadeller med rødkål

Kryddermedister med lynstegt grønkålssalat

2 slags oste med hjemmelavet kompot og syltede nødder

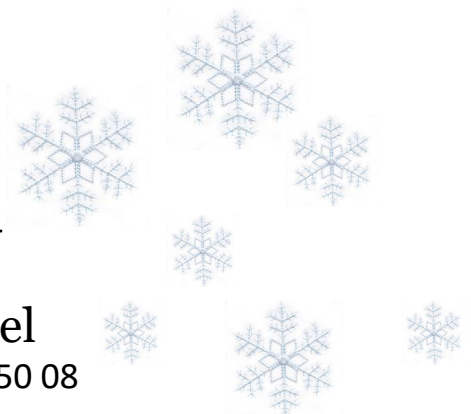
Klassisk ris a la mande med hjemmelavet kirsebærsauce

Kr. 349,-

SHIP INN

Hjerting Badehotel

Bordbestilling på tlf. 75 11 50 08



Julefrokost ud af huset

Minimum 8 pers.

Juleanretning

Marineret sild med karrysalat, løg & æg

Røget laks med peberrodscreme og grønkålscrudité
Roastbeef med remoulade, peberrod, ristede løg og agurkesalat

Frikadeller & ribbensteg med rødkål
Lun leverpostej med bacon & svampe

Klassisk ris a la mande med hjemmelavet kirsebærsauce
Brød & smør

Kr. 229,-

Tilkøb af 2 slags ost med hjemmesylt og knækbrød, kr. 50,-

Julebuffet

Marineret sild med karrysalat, løg & æg
Hjemmelavede stegte sild i lage med grov æble/peberrods salat

Pandestegt fiskefilet med remoulade & citron
Røget laks med peberrodscreme og grønkålscrudité
Hjemmelavet sylte med rødbeder & sennep

Ribbensteg med rødkål samt kryddermedister og frikadeller med sønderjysk hvidkål
Lun leverpostej med bacon & svampe
Glaseret og sprængt and med svesker, skysauce og brunede kartofler

Klassisk ris a la mande med hjemmelavet kirsebærsauce
Brød og smør

Kr. 329,-

Tilkøb af 2 slags ost med hjemmesylt og knækbrød, kr. 50,-

Bemærk: Det er muligt at få begge menuer leveret.

Leveringspris: Kr. 100,- i 6710 / Kr. 200,- i 6700, 6705, 6715 og 6800. Ordre over kr. 5.000,- leveres UB.
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 tilbageleveres rengjort den første hverdag efter festen, såfremt andet ikke aftales

Hjerting Badehotel