



Julefrokost 2022

På Badehotellet

Alle forslag er gældende fra den 18. november 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...

Krydder- og marinerede sild med karrysalat, løg og kapers

Æg, rejer og citron

Gravad laks med rævesauce og dild

Rødspættefilet med remoulade og citron

Brød, smør og krydderfedt

Lun leverpostej med bacon og champignon

Frikadeller med grønlangkål

Ribbensteg og andelår med rødkål, svesker, brunede kartofler og skysauce

Udvalg af oste med sprødt og sødt

Risalamande med kirsebærsauce

Pr. pers.

Kr. 475,-

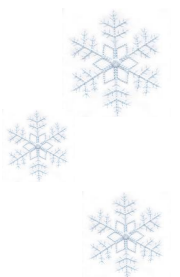
Tilkøb

Badehotellets julebag kr. 30,- pr. person



Bordbestilling og yderligere information, ring på 75 11 70 00

Hjerting Badehotel





Jul i Strandpavillonen

Julegourmet

Serveres alle dage undtagen søndag
Fra den 21. november til den 22. december 2022

Østers

Eiswine – Olivenolie

Tartar

Prunier caviar – Double fraiche – Karse

Torsk

Porre - Hvidkål - Smørsauce

Andebryst

Rødbeder – Foie Gras – Pebersauce

Mazarin

Ananas – Karamel – Kokos

3 serveringer: kr. 500,- / 3 glas: kr. 425,-

5 serveringer: kr. 700,- / 5 glas: kr. 595,-

“HELE MOLEVITTEN”

Aperitif, 5 serveringer, 5 vine, kaffe & sødt

pr. person

Kr. 1.495,-

Bordbestilling og yderligere information, ring på 75 11 70 00

Hjerting Badehotel





Jul i Ship Inn

Nyd den specielle, afslappende atmosfære i Ship Inn.

Juleanretning

3 serveringer

Juleanretning skal bestilles af hele bordet

1. servering

Marinerede sild med karrysalat, rødløg og kapers
Æg og rejer med citron
Gravad laks med rævesauce og dild
Brød, smør og krydderfedt

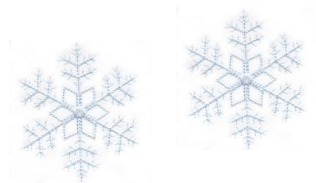
2. servering

Confiteret andelår med rødkål, svesker, brunede kartofler og skysauce

3. servering

Risalamande med kirsebærsauce og Badehotellets julebag

Pr. person
Kr. 300,-



SHIP INN
Hjerting Badehotel

Bordbestilling på hjertingbadehotel.dk eller tlf. 75 11 50 08



Julefrokost som Diner Transportable

Julebuffet

Marinerede sild med karrysalat, rødløg og kapers
Gravad laks med rævesauce
Æg og rejer med citron
Brød, smør og krydderfedt

Frikadeller med grønlangkål
Leverpostej med svampe og bacon
Confiteret andelår med rødkål, svesker, brunede kartofler og skysauce
Risalamande med kirsebærsauce

Pr. person

Kr. 350,-

Tilkøb pr. Person:

Hønsesalat med svampe og bacon – kr. 55,-
Rødspættefilet med remoulade og citron – kr. 75,-
Ribbensteg med rødkål – kr. 55,-
Æbleflæsk – kr. 55,-

To slags ost med sprødt og sødt – kr. 50,-

Badehotellets julebag – kr. 30,-

Bemærk: Diner Transportable menu leveres som udgangspunkt ikke til under 10 personer. 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.

Hjerting Badehotel