



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.

Lækker juleanretning
uden drikkevarer

350,-

(280,- ex. moms)

Lækker juleanretning
inkl. to genstande
(øl, vin eller sodavand)

450,-

(360,- ex. moms)

Lækker juleanretning med
fri drikkevarer i 4 timer
(øl, vin eller sodavand)

695,-

(446,- ex. moms)

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



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, herefter er de gældende med en 3 retters menu, 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 brødttyper

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

Som en del af Fanø Krogaards koncept er nogle af retterne delevenlige imens andre er portionsanrettede. Hos os er mad noget man samles om, for at dele med hinanden, ved at smage og opleve i fællesskab

Marineret sild, karrysalat, æg, æbler, karse og rugbrød

Røget Fanø Laks, sød sennep og dild, fennikel, citron og surdejsbrød

Konfiteret and med grillet kål, tørrede figer, valnødder og Vesterhavsost

Kroens hjemmelavede Ris a la Mande og kirsebærsauce

Appetiit - Hotel Britannia

3 serveringer

Marinerede julesild med rødæg, karrysalat og capers

Stegte sild med henkogt rødæg 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

