



JULEFROKOST

PÅ HOTEL BRITANNIA

Fredag den 28. november



JULEMENU

- alt er sharing på bordet

Forretter

Julekryddersild med karrysalat
Lune stegte sild med dild og rødløg
Rimet laks med appelsin, fennikel og sennepsmayo.
Sprød fisk med remoulade og citron
Anderilette med syltede cornichoner og sennepscreme

Hovedret

Vol au vent med kylling og svampe i velouté
Julemedister med nelliker og grov sennep
Ribbensteg med sprøde svær og julesauce
Stegt andebryst med varme krydderier og små pommes Anna
Julesalat med sennepsvinaigrette

Oste & desserter

Oste med syltede nødder og abrikoschutney
Ris a la mande med lun kirsebørsauce og ristede mandler

Kaffe og småkager



PRISER

Fri øl, juleøl, hvidvin, rødvin, sodavand under middagen
Julemenu fordelt over 3 serveringer
Kaffe, te og sødt efter middagen
DJ og fri bar med Gin bar, juleøl, øl, vin og sodavand fra kl. 22.00-01.00
DKK. 1.250 / 1.000 ex. moms pr. person

PRAKTISK INFORMATION

Ankomst mellem kl. 17.45-18.00
Selskaber sidder samlet ved egne borde, og det vil ikke være muligt at booke egne lokaler.
Minimum 4 betalende og maks. 20 gæster pr. virksomhed.
Arrangementet afholdes i hotellets selskabslokaler.
Overnatning - det vil være muligt at overnatte til festen til festlige priser.