



JULEFROKOST

Julefrokost er blandt mange medarbejdere årets højdepunkt.

Vi tilbyder julearrangementer i egne lokaler, der kan rumme alt fra 20 til 200 gæster. Uanset om du er til den klassiske julebuffet eller ønsker at udfordre smagsløgene med et alternativt julemåltid, gør vi vores ypperste for, at I får en fantastisk aften. Vores dedikerede team står klar til at hjælpe med planlægningen af alt fra musik til diskotek.

KLASSISK JULEBUFFET

DET KOLDE

- 2 slags sild, hvid og rød
- Karrysalat, rødløg, kapers og peberrod
- Æg, rejer og tomat
- Koldrøget laks med rævedressing

DET LUNE

- Frikadeller m. stuvet hvidkål
- Fiskefilet med remo, citron og dild
- Andebryst m. svesker
- Flæskesteg og rødkål
- Hvide kartofler
- Brune kartofler
- Brun Sovs

BRØD OG TILBEHØR

- Sprød wintersalat
- Sennep og rødbeder og surt
- Groft økologisk hjemmebagt rugbrød af surdej
- Hjemmebagt luftig surdejs flutes med flagesalt og urter

DESSERT

- Risalamande m. kirsebærsovs

Pris p.p. inkl. øl, vand, vin ad libitum (6 t.) Kr. 875,-
Pris p.p. uden drikkevarerKr. 499,-
Tilkøb af natmad p.p. Kr. 110,-

PRAKTISK

- minimum 8 personer
- Op til 20 personer serveres menuen som share food ved bordet. Fra 20 personer serveres menuen som buffet.
- Reserveres 1 uge før ønsket arrangementet
- Eget lokale muligt fra 20 pers. Ellers mod tillæg.
- Tilkøb:
Rød Aalborg kr. 450,00/fl.
Linje Akvavit kr. 500,00/fl.



BESTIL PÅ TLF. 9718 1300 ELLER DALGAS@HOTELDALGAS.DK