



HOTEL DALGAS



# Julefrørokost 2026

## JULEBUFFET



### BORD SERVERING

- 2 slags sild
- Karrysalat, rødløg, kapers og peberrod
- Fylde Månsson æg
- Fiskefilet m. remolade, citron og dild
- Ørredfilit

### BRØD OG TILBEHØR

- Sprød vintersalat
- Sennep og hjemmesyltede rødbeder og surt
- Groft økologisk rugbrød af surdej
- Hjemmebagt luftig surdejsflutes med flagesalt og urter

### DET LUNE

- Tarteletter m. høns i asprges
- Rosastegt andebryst m. svesker
- Flæsksteg fra Hestbjerg m. rødvinsoget rødkål
- Hvide kartofler
- Brune kartofler
- Brun Sauce

### DESSERT

- Risalamande m. kirsebærsovs



JULEBUFFET



MULIGHED FOR  
FRI BAR



DISKOTEK



MUSIK & DANS



OVERNATNING



## PRAKTISK

### Fra 20 personer:

Serveres menuen som buffet, i eget lokale

### Op til 20 personer

Som juleanretning ved bordet i restauranten Urfuglen

### Lokale:

Er man under 20 personer og ønsker eget lokale kan dette reseveres for et tillæg.

### Tilkøb:

Band eller Dj på forespørgsel

### Diskotek:

Udvid festen på Diskotek jydepotten - på forespørgsel

### Temaaften:

Vin, portvin eller gin. - samgning

Pris pr. person ..... kr. 375,-

Pris pr. person inkl. øl, vand, vin og drinks (6 timer) ..... kr. 925,-

Gin, vin eller portvinssmagning ..... kr. 295,-

Eget lokale (under 20 personer) ..... kr. 1500,-

Overnatning i enkeltvær. inkl. morgenmad ..... kr. 720,-

Overnatning i dbl. vær. inkl. morgenmad ..... kr. 850,-



BESTIL PÅ TLF  
9718 1300



ELLER MAIL  
DALGAS@HOTELDALGAS.DK