JULEFROKOST

FÅ INSPIRATION TIL FIRMAJULEFROKOSTEN

Nordjyllands største underholdningscenter

GOKART, BOWLING & JULEFROKOST

Hold en aktiv julefrokost i Hjørring Bowling & Gokart Center
Start festen med gokart, fortsæt i vores selskabslokaler og slut festen med Midnatsbowling!

FRI ØL, VAND & VIN KUN KR. 250,-
Kan kun bookes i forbindelse med Spisning - Bowling eller Gokart.
Tilbudet gælder fra man ankommer om aftenen og indtil kl. 24.

PRISER PR. PERSON (ex. sko-leje)

1 times bowling + julemenu..... 239,00

6 minutters gokart
+ 1 times bowling + julemenu..... 309,00

12 minutters gokart
+ 1 times bowling + julemenu..... 359,00

(midnatsbowling +10,- pr. person)

– eller ring og få et tilbud, der passer perfekt til jeres selskab...
Lej f.eks. hele gokart-banen i 1 eller 2 timer.

BUFFET & BOWLING/GOKART

hver fredag og lørdag fra den 15/11 og indtil jul.
Fredage: Kl. 21-24 Midnatsbowling m/ gevinster
Lørdage: Kl. 21-24 Midnatsbowling m/ gevinster
Bowlingcenteret har åbent til kl. ca. 01

Bowling • Gokart • Billard/pool • Restaurant
Spillehal • Airhockey • Bøf & Bowling • Firmafester
Kæmpe Martin lysshow • Beer Pong

JULEMENU (Maden kommer fra Hjørring Kro)

- Marinerede sild m/karrysalat
- Kryddersild m/karrysalat
- Røget laks m/sennepsdressing
- Lun fiskefilet m/remoulade og citron
- Grønlangkål m/hamburgerryg og medister
- Helstegt kalkunbryst m/salat og dressing
- Lun leverpostej m/rødbeder og bacon
- Lune frikadeller m/rødkål
- Blandet osteanretning m/kiks og frugt
- Ris à l'amande m/kirsebærsauce

Pris pr. couvert kun kr. **199,-**

BOWLING

Pr. pers. fra kun **40,-**
(v/4 pers. pr. bane excl. sko)

GOKART

Pr. pers. fra kun **80,-**

BØRNEFØDSELSDAG

Hold en aktiv fødselsdag for børnene
FRA KUN **89,-**

MIDNATS BOWLING KÆMPE LYSSHOW OG DISCOMUSIK

FREDAG & LØRDAG kl. 21-24. PR. PERS. **55,-**
Gevinst ved strike.
(v/4 pers. pr. bane excl. sko)

100,-
4 STK. CULT MOKAI
Gælder kun i forbindelse med midnatsbowling

BUFFET & BOWLING /GOKART

HVER FREDAG KL. 19.00
INDTIL JULEMENUEN BEGYNDER DEN 15. NOVEMBER

BØF & BOWLING

Lækker bøf af oksemørbrad
med steakhouse frites, whiskysauce og salat incl. 1 times bowling.

PR. PERS. FRA **149,-**
(v/4 pers. pr. bane excl. sko)

HUSK VI HAR ÅBENT ALLE DAGE FRA KL. 10 - HELE ÅRET RUNDT, 365 DAGE!

Book online på: www.bowlogspis.dk
Ringvejen 10 · 9800 Hjørring · Tlf. 98 90 22 77

HJØRRING BOWLING & GOKART Center

Alle priser er pr. person hvis andet ikke er nævnt

Julefrokost på

applaus

Julen er hjerternes fest og en tid hvor vi kommer hinanden ved. Den "klassiske" julebuffet tager Vi et niveau op og tilbyder vores social dinning menu i juleedition. Kom og bliv forkælet med traditionel - såvel som nytænkende – julemad på applaus.

Vi tilbyder vores 10 serveringsmenu med masser af dejlige og smagfulde juleretter, sammensat med gode vine, snaps, cocktails og alt hvad dertil høre.

Prøv fx velkomstdrink, 10 serverings tastingmenu, vinmenu og kaffe for 795,-

Ring eller mail til os og hør hvilke "julepakker" som vi ellers har, eller lad os i fællesskab sammensætte den ideelle julefrokost til jeres virksomhed.

Kitchen@restaurantapplaus.dk eller tlf 71 72 81 81

Vi på applaus glæder os til at julefeste med jer.

restaurant applaus

Ved Stranden 9 a . Aalborg . tlf 71 72 81 81
www.restaurantapplaus.dk

Julefrokost på Aalborgs nye super-bistro

dejavú

Tør du prøve noget nyt? På dejavú inviterer vi indenfor til en fantastisk juleperiode i vores hyggelige restaurant. Kom og oplev det klassiske franske køkken i juleklæder, med knald på smag, håndværk og råvarer. Der tilbydes kort sagt alt hvad hjertet begærer af drikkevarer og mad.

Vi tilbyder bla. en pakke som inkluderer velkomstdrink, 4 fantastiske juleretter i deluxe stil, vinmenu med power på kvaliteten og kaffe til 745,-.

Smag fx vores røget gåsebryst, juletorsk med varmekrydderier, andebryst med fyldt sauce og franske julecannalés med appelsin og mørk rom.

Man er naturligvis også meget velkommen til at kontakte os, for at høre hvad vi ellers vil kunne tilbyde.
Det er jeres fest og vi tilpasser os ønskerne.

Kontakt os på www.bistrodejavu.dk eller tlf 40 30 49 28

De bedste julehilsner fra teamet på dejavú.

bistro dejavú

Ved Stranden 7 d . Aalborg . tlf 40 30 49 28
www.restaurantapplaus.dk

CHRISTMAS SHOW

Wallmans

— ON TOUR —

Noget af det helt særlige ved Wallmans er, at mad- og show-oplevelsen er flettet sammen til én oplevelsesrig helhed. Derfor vil der være skøn underholdning imellem de 4 lækre retter, der er nøje sammensat af Restaurant Papegøjehaven.

Topprofessionelle artister vil med et helt fantastisk scenenær-vær levere en række sprudlende shownumre fyldt med sang, dans og akrobatik i verdensklasse.

Der er lagt op til et sandt festfyrværkeri af musikalske fortolkninger af nogle af tidens allerstørste kunstnere og ikke mindst et helt fantastisk jule-nummer, der sørger for, at julestemningen når helt nye højder.

FREDAGE OG LØRDAGE FRA
15. NOVEMBER TIL 7. DECEMBER KL. 18

I AALBORG KONGRES & KULTUR CENTER

BILLET: Show, middag og afterparty. Pr. person **890,-**

KÆMPE FEST
LÆKKER MAD
STORSLÅET SHOW
AFTERPARTY MED DJ

TIL JUL KAN DE POPULÆRE OG FORRYGENDE WALLMANS CHRISTMAS SHOWS FOR FØRSTE GANG OPLEVES UDENFOR KØBENHAVN

Konceptet er det samme; et storslået show, lækker middag og festligt afterparty med DJ er inkluderet i billetten, men alt er naturligvis tilpasset AKKC og den søde julehøjtid.

AFTENENS PROGRAM

18:00 Ankomst i foyeren (velkomstdrinks*) samt underholdning
18:30 Dørene åbnes til salen
19:00 Show og middag
22:30 Afterparty. DJ'en fyrer op under dansegulvet
01:00 Festen slutter i AKKC
*skal bestilles på forhånd

Alle retter serveres ved bordet!

MENU

Noget af det helt særlige ved Wallmans Dinnershows er den måde show og middag er flettet ind i hinanden på en dynamisk og spændende måde, der bringer liv til selskabet under hele aftenen. Maden er derfor også en stor del af arrangementet, og nedenfor har vi beskrevet den 4-retters menu, der er nøje sammensat af Restaurant Papegøjehaven.

FORRET

Appelsinmarineret laks på krammet grønkål med soltørrede tranebær og kanel/nellikedressing. Hertil brød og smør med Læsøsalt.

MELLEMRET

Anderilette – andeleverpostej – bagt græskarpure – soyaristede græskarkerner. Hertil ristet rugbrød.

HOVEDRET

Kamfilet af dansk gris stegt med laurbær – kalvefrikadeller – råstegte rodfrugter – rødkålssalat med ribsgelé, vildmosekartofler og sauce Robert.

DESSERT

Ris a la mande – kirsebærsauce
Mandeltærte

OVERNATNING PÅ SCANDIC AALBORG CITY

Scandic Aalborg City, som ligger i direkte tilknytning til Aalborg Kongres & Kultur Center, tilbyder overnatning i forbindelse med showet til en favorabel pris.
Bestil overnatning via scandichotels.dk og benyt bookingkoden BWAL141119

DRIKKEVARER

En aften med skøn mad og underholdning indbyder også til lækre drikkevarer. Restaurant Papegøjehaven har derfor sammensat tre forskellige drikkevarepakker, som kan bestilles på forhånd, så du blot kan sætte dig til bords på aftenen og lade dig betjene og underholde. Læs mere om pakkerne på akkc.dk.

Vinmenu ..... Pr. couvert 275,-
Showpakke ..... Pr. couvert 285,-
Helaftenspakke ..... Pr. couvert 385,-

Der vil naturligvis også være mulighed for at købe drikkevarer på aftenen.

BOOK JULEFROKOSTEN 2019 TIL DIN VIRKSOMHED!
Ved gruppesalg kontakt:
BILLETKONTOR: Mandag-torsdag kl. 10-16 og fredag kl. 10-15. Tlf. 9935 5566.
Europa Plads 4 · 9000 Aalborg · **AKKC.DK**

Aalborg Kongres & Kultur Center

JULEHYGGE I RESTAURANT PAPEGØJEHAVEN

Juletid

LÆKRE HJEMMELAVEDE JULEMENUER

DEJLIGE JULEFESTER

HYGGELIG JULEFEST
- i restauranten med husets lækre julebuffet* og musiker John Ronin, som spiller til dans
Lørdag 30. november kl. 18.30-01.00

All inclusive øl/juleøl/vand/vin
Hele aftenen. Pr. couvert i alt 679,-

All inclusive med alm. drinks
fra kl. 21.30. Pr. couvert i alt.....779,-

Tilkøbsmuligheder alle aftener:
Velkomstdrink.....35,-
Suppe til natmad.....60,-

FESTLIGT JULEPARTY
- i Papegøjeburet på 1. sal med husets overdådige julebuffet* efterfulgt af fest med dans til liveband

Fredag 29. november kl. 18.30-01.00
Band: SATS Orchestra

Fredag 6. december kl. 18.30-01.00
Band: Claus Hassing & Band

All inclusive øl/juleøl/vand/vin
Hele aftenen. Pr. couvert i alt 699,-

All inclusive med alm. drinks
fra kl. 21.30. Pr. couvert i alt.....799,-
**Se menu på papegøjehaven.dk*

LÆKKER JULEFROKOST

JULEBUFFET
- i Restaurant Papegøjehaven
Hver dag kl. 12.00 - 14.00 i restauranten med udsigt til Kildeparken
Alle ugens dage fra
9. november til 22. december
Hverdage
Pr. couvert.....208,-
Lørdag og søndag
Pr. couvert.....236,-

PRIVAT JULEFROKOST
Vores lækre julefrokostbuffet serveret i eget selskabslokale
Alle dage
Pr. couvert.....275,-

PRIVAT JULEFEST - AFTEN
Ønsker I at holde jeres julefest i mere private rammer, har vi stilfulde selskabslokaler i alle størrelser.
Skal der ske lidt ekstra, kan I booke vores stilfulde, nyindrettede keglelounge eller den klassiske keglepub til hygge og spil.

JULEBUFFET MED EGET SELSKABSLOKALE:
Fredag/lørdag
Pr. couvert..... 364,-
Øvrige aftener
Pr. couvert.....328,-
Øl/juleøl/vand/vin ad libitum
i 6½ time. Pr. couvert 315,-
Alm. drinks i 3 timer
(kun ved ad libitum)
Pr. couvert..... 100,-

OBS
Se vores hyggelige selskabslokaler på
papegøjehaven.dk

JULEFROKOST • TO GO - klar til servering!

JULEBUFFET A
"DEN TRADITIONELLE"

Starter
Marineret sild med karrysalat, rugbrød og smør
Kolde anretninger
Graved laks med dild dressing
Bagt torsk med bacon, sauce tatar og ærtepuré
Andebryst med krydret æblekompot
Roastbeef med relish og rygeost
Lune anretninger
Pandestegt rødspættefilet med remoulade
Tartelet med høns i asparges
Medisterpølse og glaseret skinke med vendsysselsk grønlangkål
Tilbehør: Sennep, rødbeder, brød og smør
Dessert
Oste med kiks og kompot
Ris à la mande med hjemmelavet kirsebær-sauce

JULEBUFFET B
"DEN UTRADITIONELLE"

Starter
Sprød lufttørret skinke på cremet salat af perlebyg og edamamebønner, hertil sprøde crackers
Kolde anretninger
Tapasfad med postej, tigerrejer, marineret laks og røget tun med oliven og aioli
Chili-/skinkemousse i rødbede wraps
Røget okseinderlår med semidried tomater og sauce tatar
Brød og smør
Lune anretninger
Mørbradbøf af gris i kokos-/karrycreme
Rosastegt kalveculotte
Nøddestegte kartofler
Sprød grønkålssalat
Dessert
Tre lækre oste med kiks og kompot
3-lags chokoladekage med amarena-kirsebær

JULEFROKOST - TO GO (buffet A eller B) Pr. couvert **289,-**
(min. 15 couverter ved levering)

NYTÅRSMENU • TO GO - klar til servering!

Forret 1 (anrettet til social dining)
Varmrøget helleflynder med capers-/rygeostecreme
Gravede torskeloins med dild dressing
Rødtunge paupiette med soufflefars og tang samt chili-/citrusmarineret hummersalat, hertil brød og smør med Mariager sydesalt

Forret 2 (anrettet på tallerken)
Perlehøneterrin med calvados i palmekål og hybenkompot tilsmagt med sauterne, hertil ristet rugbrød med havsalt

Hovedret (i termokasse)
Helstegt kalvemørbrad med bagte rodfrugter/beder og svampeterrin,kartoffelroulade med bacon og krydderurter samt estragon-/dijon flødesauce og løg pickles

Dessert (anrettet til social dining)
Karameltærte med nøddedrys , ananas-salat med mynte samt crème brûlée af skyr, hertil brændte mandler og chokoladepynt

NYTÅRSMENU - TO GO
Pr. couvert (3 retter) **399,-**
Pr. couvert (4 retter) **459,-**

Afhentning senest 31/12 kl. 18.00 (ingen levering).

Europa Plads 2 · 9000 Aalborg
restaurant@papegojehaven.dk · Tlf. 9812 5499
papegøjehaven.dk

Restaurant PAPEGØJEHAVEN
Aalborg Kongres & Kultur Center

Vi afholder julefrokost
MED DANS OG LÆKKER MAD PÅ RESTAURANT SKYDEPAVILLIONEN

ØSTRE GASVÆRK spiller følgende dage:
Fre. 22.11 og lør. 23.11 - Fre. 29.11 og lør. 30.11
Fre. 6. og lør. 7.12

Mad fra Toppen og hjem til dig...
Juletilbud ud af huset 2019

Marineret sild med karrysalat
Fiskefilet med remoulade og citron
Æg og rejer med citron og mayonnaise
Varmrøget laks med citroncreme

Glaseret skinke med brunede kartofler,
grønlangkål, sennep og rødbeder
Ribbensteg med rødkål
Tarteletter med høns i asparges
Ris a la mande med kirsebærsauce
Brød og smør

Pris pr. pers. kr.
195,-

LEVERINGSGEBYRET KR. 150,- I AALBORG OMRÅDET – ELLER MULIGHED FOR AT AFHENTE SELV.

Kom og mød Østre Gasværk

Julebuffet

Prisen er inkluderet fadøl, husets vine og vand

Julebuffet
Hvide og røde sild med karrysalat

Buffet
Varmrøget laks med citroncreme
Skinkesalat (fuglekvidder)
Tunmousse
Hønsesalat
Røget laks med æggestand
Rejesalat
Røget skinke med melon
Sylte med rødbeder og sennep

Lune retter
Fiskefileter med remoulade og citroner
Glaseret skinke med grønlangkål,
brunede kartofler, rødbeder og sennep
Medister med stuvet hvidkål, sukker og kanel
Tarteletter med høns i asparges
Frikadeller med rødkål
Andelår
Ribbensteg med rødkål
Blodpølse med sirup

Dessert
Ost med druer og kiks
Ris a la mande med kirsebærsauce
Julecheesecake
Julesmåkager

I alt pr. pers. KUN kr.

655,-

Musikken går på fra kl 22.00

Mulighed for at tilkøb af spiritusbilletter á kr. 35,-

Kaffe á kr. 30,-

Natmad (karrysuppe) kr. 45,- pr. person

Charlotte Freudendal

Skydepavillonen

SKYDEPAVILLONEN
TLF. 98 12 01 02, SKYDEPAVILLONEN@MAIL.TELE.DK,
WWW.SKYDEPAVILLONEN.DK

Julefrokost på toppen af Frederikshavn

med 1. klasses udsigt over by og hav

Pakke forslag

- 3 retters julemenu - vælg fra vores populære 9 retters menu **kun 300,- pr. person**
- Ad libitum øl, vand og vin fra kl. 18.00 - 24.00 **275,- pr. person**
- Velkomst Champagne eller Gin Tonic **75,- pr. person**
- Fri bar fra kl. 21.30 - 01.00 - stort udvalg af Cocktails og Gin m.m. **195,- pr. person**
- Natmad **65,- pr person**

Tilbud med Earlybird: Book hele pakken **kun 695,- pr. person**
Book inden den 1. oktober og opnå 25% rabat

Vi har åben for julefrokoster onsdag til lørdag i hele november og december.
Sprøde toner og ægte loungestemning

Nordjyllands måske største udvalg af Gin og Cocktails

Overnatning på hotellet kan bestilles fra 430,- pr. person i delt dobbeltværelse inkl. stor morgenmadsbuffet

Nyd udsigten og kom i julestemning.
Hos os har I mulighed for at booke i restauranten eller i privat lokale med skræddersyet menu og evt. band

STED 1
BAR · RESTAURANT · VIEW

Havnepladsen 1, 6. sal, Hotel Jutlandia, 9900 Frederikshavn
www.sted1.dk | Tlf. 88 44 10 90 | info@sted1.dk

HOLD JERES JULEFROKOST HOS 2TAKT

oplev Frederikshavns smukke julebelysning helt tæt på

Se vores store udvalg af a la carte eller prøv nogle af vores gæsters favoritter

Brunch: 10.00 - 13.00
Valgfrit julebrunch koncept - vælg dine favoritter - 3, 5 eller 7 retter
Pris fra 75,- pr. person

Frokost: 12.00 - 17.00
Julefrokostplatte ala 2takt m. 8 forskellige juleinspirerede retter
Pris 169,- pr. person

Aften: 17.00 - 21.00
2takt Treatment - velegnet til julefrokost og inkluderer:
Velkomst champagne, 3 retters topmenu m. tilhørende vinmenu, kaffe
Pris 675,- pr. person

Åben alle ugens dage fra kl. 10.00 - 24.00

Vi er specialister i selskaber og julefrokoster i og ud af huset, og skræddersyer med glæde den helt rigtige løsning til jer. Hos os kan I slappe af og nyde maden i de hyggeligste omgivelser, og I har desuden mulighed for at booke privat afdeling til selskaber på op til 60 personer

Send en mail til info@2takt.dk for et tilbud på jeres næste julefrokost!

2takt
Café & Brasserie

Søndergade 16-18, 9900 Frederikshavn
www.2takt.dk | Tlf. 98 40 80 90 | info@2takt.dk

Julefest 2019

KOM MED TIL JULEFEST PÅ MORTENS KRO

I WEEKENDERNE DEN 15/16, 22/23 OG 29/30 NOVEMBER
SAMT, 6/7, 13/14 og 20/21 DECEMBER

BOOK NU PÅ
98124860
ELLER MAIL TIL
karina@mortenskro.dk

MORTENS KRO

RESTAURANT & SUITES

Årets juleunderholdning er i weekenden fra den 22 November frem til og med den 14 December, DRAMA QUEEN alias Peter Andersen, Danmarks internationale syngende Drag Queen. Han er tidligere vinder af Dansk melodi Grand Prix, optræder over alt i verden og denne jul, er det på Mortens Kro. Drama Queen´s show er genhør med mange populære danske og udenlandske sange, i et meget humoristisk show der ud over sing-a-long også giver smil på læben. Showet starter ca. kl 22.30.
Herefter spiller DJ Tom Hummeluhr, (mageårig dansk mester i mix), dansevenlig musik.
Baren holder åbent frem til kl. 03.00 med julevenlige priser på øl og cocktails.
Julefesterne slutter af den 20-21 december med Årets julebal, hvor JAMIE TALBOT og Staying Alive, BEE GEE´s tribute spiller op til dans, med 2 x 45 minutters live disco musik fra bla. Grease & Staturday Night Fever. Her er der er danse garanti.
Weekenden den 15/16 november er uden underholdning og for dem, som ønsker en mere fredelig julefrokost, med fokus på gourmet mad af høj kvalitet.
Selskaber som ønsker deres eget skræddersyede julefrokost program er også velkomne.

JULE PAKKE 1 798,-
Asti og appetizer
4 retter menu
2 glas hvidvin, 2 glas rødvin
1 glas dessertvin

NYDELSESPAKKE 1498,-
Champagne Ruinart brut
og appetizer
5 retter Tasting menu
Vinmenu med udsøgte vine
Kaffe/the med hjemmelavet sødt

JULE PAKKE 2 998,-
Spansk Cava og appetizer
4 retter Tasting menu
1/2 fl. Sauvignon fra Loire,
1/2 fl. Merlot fra Sydfrankring

Julefrokost

på Dronninglund Slot 2019

Fredag d. 29. og lørdag d. 30. november
Fredag d. 6. og lørdag d. 7. december

Kom med til årets julebal i historiske rammer med fokus på gastronomi, uformel stemning og et brag af en fest.

Med udgangspunkt i vores unikke rammer og hjemmelavet gastronomi garanterer vi et brag af en julefrokost.

Vi har hyret DJ Hammer og forvandler Dronningesalen til dansegulv og åbner baren i Storkestuen.

Om I er 2-120 er underordnet og ønsker I eget lokale, laver vi et tilbud ud fra det.

NB. Vi arrangerer også julefrokost andre dage, dog uden fælles musik.

Priser fra: 545,- pr. person

Overnatning inkl. morgenmad fra: 475,- pr. person

Se menu med mere på
www.dronninglund-slot.dk/julefrokost

NB. vi tager forbehold for skiftende kunstnere i de to weekender.

Dronninglund Slot

Dronninglund Slot | Slotsgade 8 | 9330 Dronninglund | slot@dronninglund-slot.dk | Tlf.: +45 98 84 33 00 | www.dronninglund-slot.dk

Book bord til årets hyggeligste julefrokost

Julebuffet

Aften

fra 1/11 til 23/12

- Stegte sild med løgringe
- Marinerede sild med hj. lavet karrysalat
- Kryddersild med kapers og hakket løg
- Lun rødspættefilet med hj. lavet remoulade
- Rejer med hj.lavet mayo
- 1/2 æg med caviar
- Ferskrøget laks med asparges
- Leverpostej med bacon og champignon
- Stegt julemedister (kåret som Danmarks bedste)
- Frikadeller (hj.lavede) med hj.lavede rødbeder
- Lun ribbensteg
- Andebryst med hj.lavet rødkål
- Lun skinke
- Julesalat
- Grønlangkål (hj. lavet)
- Brunede kartofler
- Flot ostebord med kiks
- Frisk frugt
- Ris a l'amande (hj. lavet) med varm kirsebærsauce
- Hjemmebagt brød

Søndag til onsdag kl. 18.00 Kr. **218,-**

Torsdag kl. 18.00 kr. 258,-

Fredag og lørdag kl. 19.00 kr. 298,-

Forudbestilling alle dage

Under kælderhvælvet i Jens Bangs Stenhus

Julebuffet

Frokost

magen til aften buffet

fra 13/11 til 23/12
samt 2/11, 9/11,
26/12 og 27/12

Søndag-torsdag fra kl. 12.00

kr. 189,-

Fredag og lørdag fra kl. 11.30

kr. 218,-

Duus & Vinkjælder

Duus Vinkjælder
Østerågade 9 - Aalborg
Tlf. 98 12 50 56
www.duusvinkælder.dk

Årets Julefrokost

PÅ HELNAN PHØNIX HOTEL ◆ AALBORG

Program

Kl. 19.00 Julebuffet á la Phønix

Kl. 22.00 Feed The Cat spiller op til dans

Kl. 01.00 Dansen slutter

All inclusive

Med all inclusive får I ydermere øl,
vand og husets vin ad libitum
i tidsrummet kl. 19.00-01.00

Datoer

22. / 29. / 30. november
6. / 7. / 13. december

Priser

All inclusive	
Bestilling før 23. september	595 kr.
Bestilling efter 23. september	615 kr.
Kun buffet uden drikkevarer	
Bestilling før 23. september	335 kr.
Bestilling efter 23. september	345 kr.
Dobbeltværelse	
Inkl. morgenmad	815 kr.
Enkeltværelse	
Inkl. morgenmad	715 kr.
Natmad	
Hotdog med det hele	75 kr.

Ovenstående priser er pr. person.

SE JULEFROKOSTBUFFETEN OG LÆS MERE OM ARRANGEMENTET
PÅ HELNAN.DK/PHOENIX/JULEFROKOST

Julefrokostbuffet

- Marinerede sild
- Kryddersild
- Stegte sild
- Karrysalat
- Gravede laks med sennepsdressing
- Ørredmousse
- Fiskeroulade med urtedressing
- Rejer med mayonnaise
- Fiskefilet med citron og remoulade
- Sylte med rødbeder og sennep
- Kogt flæsk
- Blodpølse med sirup
- Ribbenssteg med rødkål
- Glaseret skinke
- Stuvet hvidkål
- Grønlangkål
- Medisterpølse med brunede kartofler
- Røget andebryst med syltede blommer
- Stegt andebryst
- Helstegt oksefilet med madeira sauce
- Graved kalvefilet med chutney af ananas og granatæble
- Salat
- Ris a la mande med kirsebær sauce
- Chokoladedrøm med marinerede bær
- Pæretærte med creme fraiche
- Småkager
- Oste med druer og kiks

Priser er pr. person inkl. moms og betjening og tilbydes alt efter ledig kapacitet og på forespørgsel. Begrænset antal pladser.

HELNAN PHØNIX HOTEL ◆ AALBORG

Vesterbro 77 ◆ 9000 Aalborg ◆ (+45) 98 12 00 11 ◆ phoenix@scandinavianhotels.dk

SCANDINAVIAN INTERNATIONAL HOTELS

JULE FROKOST

HOS FUNCENTER AALBORG

149 KR.
Pris pr. pers.

SJOVE AKTIVITETER I 60 MIN.

Prøv eksempelvis en time i vores Eventhaller, spil en times sjov Lasergame, eller prøv kræfter med Paintball (inkl. 50 kugler)

185 KR.
Pris pr. pers.

KLASSISK JULEBUFFET

En stor og lækker buffet med varme retter fra Victors Køkken & Catering står klar til jer i vores cafeområde efter aktiviteterne.

Her byder vi blandt andet på sild, æg og rejer, fiskefileter, leverpostej, ribbensteg, medister med brune kartofler & risalamande

40 KR.
Pris pr. pers.

BUSTRANSPORT TIL CENTRUM

Vores shuttlebus kører jer direkte ind til centrum af Aalborg når I er færdige kl. 21.00 - det er nemt!

KUN 374 KR!

pris pr. person - inkl. moms

TILBUDDET ER GÆLDENDE FREDAGE & LØRDAGE

FRA D. 29. NOV. TIL D. 21 DEC.

FUN CENTER.dk

KUN 2 KM FRA AALBORG MIDTBY

4,8★ ANMELDELSER I VERDENSKLASSE

Hos FunCenter har vi **over 35 forskellige aktiviteter** som 4 Eventhaller, Lasergame, Paintball, Escape Rooms og meget mere!

Vi har derfor mulighed for at tilpasse og sammensætte **det perfekte program til jer** - uanset antal, hvor vores dedikerede eventinstruktører guider jer rundt og sørger for, at humøret er i top.

Vi afholder aktive action-prægede julefrokoster med f.eks. indendørs Paintball, Lasergame, Bubble soccer, Wipe Out, eller Human Football Table, og kan også klare aktiviteter uden sved på panden! Der er naturligvis gratis bad og omklædning efterfølgende.

Vores fleksible julefrokost-koncept kan tilpasses jeres selskab, **og vi kan stå for hele pakken** med sjove aktiviteter og spisning hos os, og bus ind til Aalborg midtby!

Efter aktiviteterne hos os, kan I selvfølgelig også selv vælge restaurant, og blot springe på vores **shuttlebus ind til midtbyen.**

Vil du skræddersy et arrangement eller høre mere, er **vi altid klar til at hjælpe dig!**

Book nu på tlf: 28 31 21 01,
eller via mail: info@funcenter.dk

SE MERE PÅ
WWW.FUNCENTER.DK

KÆMPE JULEGRILLBUFFET

HVER AFTEN FRA 20. NOVEMBER TIL OG MED 22. DECEMBER 2019

Nyd så meget du har lyst til

KR. 199,-*

* Fredag, lørdag og helligdage: 219,-.
Børn under 12 år spiser til ½ pris, og børn under 4 år spiser gratis.

MENU

- Min. 3 forskellige forretter
- Min. 15 slags kød
- Min. 10 slags varmt tilbehør
- 3 saucer
- Salatbar min. 50 varianter

UDVALGTE JULERETTER PÅ BUFFETEN

DET KOLDE BORD
- Sildehapsere
- Laks med dressing
- Grønkålssalat med appelsin og tranebær
- Æg med mayonnaise og rejer

VARM BUFFET
- Tarteletter med hønsekødsfyld
- Frikadeller
- Rødkål med hasselnødder og appelsin
- Risengrød med kanelsukker og smør

GRILL
- Pulled beef braiseret i juleøl
- Ribbenssteg farseret med and, abrikos og rosmarin
- Julemedister
- Glaseret juleskinke
- Andebryst
- Andesovs

ALL INCLUSIVE KR. 499,-

Kæmpe Jule-grillbuffet, 1 velkomstdrink, fri øl/vand/vin (Mirror rød- og hvidvin samt Rosae Rosé) /almindelig kaffe/te og 1 valgfri dessert. Børn under 12 år spiser til ½ pris, og børn under 4 år spiser gratis. All inclusive skal bestilles af hele bordet.

ALL INCLUSIVE JULEFROKOST TILBUD

Book inden 1. nov. og spar op til

20% PR. PERSON *

* Søndag til torsdag - 20%. Fredag og lørdag - 10%.
Gælder for perioden 20. nov. - 22. dec. 2019.

Skriv koden **"Juletilbud 2019"** i kommentarfeltet, når du bestiller, for at anvende tilbuddet.

Priser ved reservation inden 1. nov. 2019:
Søndag til torsdag kr. 399,- pr. pers. Spar kr. 100,- pr. pers.
Fredag og lørdag kr. 449,- pr. pers. Spar kr. 50,- pr. pers.

RESTAURANT
FLAMMEN®

Læs mere og book bord på
restaurant-flammen.dk

Julemenu

- SERVERES PÅ SKIBET FRA FREDAG DEN 15. NOVEMBER

1) Forret: Stegt torsk, blancherede rosenkål og hummerbisque.

2) Mellemret: Braiserede svinekæber, i fuglerede af sprød kartoffel, og bedebånd.

3) Mellemret: Røget andebryst, med portvinsskalotter, peberrodscreme og broken gel af syltelage.

4) Hovedret: Grillet oksemørbrad serveret med gulerodspuré, og persillerødder, hertil tranebær, grønkålsolie og citron, sprødt, knuste kartofler og kalveglace.

5) Ost: 3 slags ost, med hybenkompot og hjemmelavet knækbrød.

6) Dessert: Vakuumsyltede æbler, nougat ganache, marcipancrumble og vaniljeis.

3 retter (nr. 1-4-6)	kr. 365,-	**inkl. vinmenu kr. 795,-*
4 retter (nr. 1-3-4-6)	kr. 455,-	**inkl. vinmenu kr. 875,-*
5 retter (nr. 1-2-3-4-6)	kr. 525,-	**inkl. vinmenu kr. 995,-*
6 retter (nr. 1-2-3-4-5-6)	kr. 575,-	**inkl. vinmenu kr. 1.085,-*

** velkomstdrink, hvidvin & rødvin ad libitum under middagen samt 1 glas dessertvin, kaffe & the.*

Prinses Juliana

MARITIM RESTAURANT

Prinses Juliana . Vestre Havnepromenade 2 . 9000 Aalborg . Tlf. 98 11 55 66
mail@prinsesjuliana.dk . www.prinsesjuliana.dk . facebook.com/PrinsesJuliana

30 Fårup Skovhus JUBILÆUM

Vendsyssels sjove

All Inclusi

Starter kl. 19 og slu

ALL INCLUSIVE:

Stor lækker julebuffet
Øl – vin - vand
spiritus - snaps
og kaffe

Fredag 29. november

Montoya Band

Dansevenlig Duo bestående af Mogens Andersen og Torben Magnussen
+ et KÆMPE lysshow

Pr. person kun

500

Lørdag 30. november

Like2Dance

Et professionelt danseorkester med et meget bredt repertoire. De spiller musik fra 50erne og helt frem til i dag.

Pr. person kun

500

Fredag 13. december og
lørdag 14. december

No Problem

EDe bliver kaldt Sjællands svar på Neighbours.
Spiller bredt, lige fra contryrock til popmusik.

Pr. person kun

500

Lørdag

Suss

Gør klar t
julefroko
bedste Su

Pr. pe

6

Vidste

Vidste du:
-at vi holder de hyggeligste søndagsjulefrokoster på skovhuset?
Læs mere på vores hjemmeside

Tlf. 98 88 11 45 . Saltum Strandvej 63 . Saltum
info@faarupskovhus.dk
www.faarupskovhus.dk

Fårup S

ste og hyggeligste
ve Julefrokost

tter kl. 01.00

Fredag 6. og lørdag d. 7. december:

Ole Gas Band + DJ

Ole Gas band synger og spiller Kim Larsens sange, så man skulle tro det var gavflaben selv.

ALL INCLUSIVE

Pr. person kun

600

23. november

si og Leo Trio

til en forrygende
st med verdens
ssi og Leo

ALL INCLUSIVE

rson kun

600

du: -at vi også leverer julefrokost ud af huset?

Skovhus

GLEM ALT OM BILEN
- book et værelse

Undgå besværet med at tælle genstande når du er med til Skovhusets julefrokost, book en overnatning incl. morgencomplet

Pr. person fra

250 - 355

JULEFROKOSTBORD:

Vores velkendte fiskebord med blandt andet hjemmerøgede fiskespecialiteter

2 slags sild med karrysalat
Kæmpe skaldyrspande
Fiskefilet med remoulade og citron
Tapas planke med specialiteter fra eget charcuteri
Hjemmelavet sylte med sennep og rødbeder
Hjemmelavet lun leverpostej
Tarteletter med fyld
Blodpølse med sirup
Frikadeller
Hjemmelavet grønlangkål

Rosastegt oksefilet, helstegt lammekølle og glaseret juleskinke skåret for af kokken

Stuvede hvidkål
Letsaltet flæsk
Hjemmelavet julemedister
Hamburgerryg
Sukkerbrunede kartofler
Andesteg med rødkål
Lun flæskesteg med rødkål
Sprøde salater

Ris a'la' mande med kirsebærsovs
Osteplanke med appelsinkompot og valnødder, samt friske og tørrede frugter

Mulighed for at tilkøbe natmad

Julefrokost 2019

FREDAG D. 29. NOVEMBER 2019 KL. 18
ELLER LØRDAG D. 30. NOVEMBER 2019 KL. 18

ÅRETS JULEFROKOST

- DET BLIVER ET BRAG AF EN FEST..!

UNDERHOLDNING - BEGGE DAGE

Årets underholder – **ANDREAS BO**

Årets live-band – **VERSION 1.0**

Årets DJ – **CLAUS HØYER**

Årets konferencier
MICHAEL FREDERIKSEN

VELKOMSTDRINK

LÆKKER JULEBUFFET
fra eget køkken

FRI BAR
Øl, vand og vin indtil kl. 01.00

LIVE MUSIK
Version 1.0 & DJ Claus Høyer

UNDERHOLDNING
Andreas Bo

FRI GARDEROBE

KUN 795,-

EFTER EN STOR SUCCES OG
2 TOTALT UDSOLGTE
JULEFROKOSTER I 2018
ER VI NU KLAR TIL AT BYDE
VELKOMMEN TIL
ÅRETS JULEFROKOST 2019
I ARENA NORD, FREDERIKSHAVN

ARENA NORD
FREDERIKSHAVN

Harald Nielsens Plads 9
9900 Frederikshavn

Køb billetterne online:
ARENANORD.DK eller
på tlf: **+45 96201050**

Læs mere på: **ARENANORD.DK**

ANDREAS BO
VERSION 1.0 - DJ-CLAUS HØYER

Se meget mere på:
www.kokken-jomfruen.dk/jul
Vi har et stort udvalg af jule-
frokoster og priser fra
89,95 kr.

kokken & jomfruen

DEN PERFEKTE (FIRMA)JULEFROKOST

Prøv vores kæmpe julefrokost med hele 10 klassiske juleretter og dertil en lækker brødpakke. Noget for enhver smag – og også lidt til den søde tand.

10 retter + brødpakke kun

189,95 kr.

Paneret fiskefilet med grov remoulade & citron • Marinerede hvide sild med løgringe og kapers - hertil karrysalat • Røget laks med røræg og purløg • Friskbagt leverpostej med bacon & champignon • 2 skiver flæskestegspålæg med rødkål • Hønsesalat med bacon • 2 tarteletter med høns i asparges og friskhakket persille • Glaseret juleskinke med fynsk grønlangkål • Confiterede andelår med æble- og sveskekompot • Risalamande med kirsebærsauce

OST

Tilvalg af 2 slags oste med julesyltede blommer og 2 slags kiks

+25 kr.

pr. kuvert.

Bestil på KOKKEN-JOMFRUEN.DK eller på 7010 7011

Alle priser er i kr. pr. kuvert. Ekskl. miljøtillæg og transport. Min. 10 kuverter.
Julefrokoster leveres fra d. 24. oktober 2019 til og med den 31. januar 2020.

Trustpilot

30. november, 7. december og 14. december

ÅRETS JULEFEST

Festlig julefrokost med levende musik og dans

JULEBUFFET MED AD LIBITUM

Julebuffet med musik og dans, natmad, aftenkaffe, 2 glas snaps samt øl, vand, vin hele aftenen

695,-

Pris pr. person

JULEBUFFET

325,-

Pris pr. person

JULEOPHOLD

I forbindelse med julebuffeten kan vi tilbyde et afslappende juleophold med ankomst lørdag

- Kaffe og æbleskiver*
- Julebuffet
- Natmad
- Overnatning på dobbeltvær.
- Stor morgenmadsbuffet

*ved ankomst om eftermiddagen

Juleophold m. ad lib. julebuffet
Pr. pers. i standardvær. fra 1.195,-
Enkeltværelsestillæg 250,-

Juleophold
Pr. pers. i standardvær. fra 895,-
Enkeltværelsestillæg 250,-

MONTRA HOTELS

SKAGA HOTEL

★★★★

BESTIL NU ➤ PÅ 9894 5500 ELLER SKAGAHOTEL.DK · WILLEMOESVEJ 1 · HIRTSHALS · LÆS MERE PÅ SKAGAHOTEL.DK

HÅNDVÆRK MED HÅNDEN PÅ HJERTET

Mou Hotel

Kom til stor JULEFROKOST

Fredag den 29. november kl. 18.00-01.00

Stor Julemenu
Fri bar til kl. 01.00
695.-

Bongoes spiller op til dans

Mou Hotel drives af
AALBORG FGU
FORBEREDENDE GRUNDUDDANNELSE
Gl. Egensevej 8, Mou
9280 Storvorde
98 31 17 99
www.mouhotel.dk

Juletræsfest

søndag den 8. december kl. 12-16

Julemanden underholder i år sammen med Jan Guldbæk

Bordbestilling på 98311799/ mouhotel@fguaalborg.dk

Pris incl. **julebuffet**

165.-

Børn u/12 år 99,-

HOLD DIN NÆSTE FEST PÅ MOU HOTEL

Giv dine gæster en dejlig oplevelse i unik atmosfære i hyggelige rammer

FIND OS PÅ facebook

Julefrokosten som årelang tradition

Julefrokosten: Den årligt tilbagevendende begivenhed, som er kulminationen på et års arbejde. Ingen firmajulefrokost – ingen rigtig jul. Og mange arbejdspladser anser derfor også festlighederne som et rituelt foretagende, hvor stemningen er løssluppen, ”ikke-faglig” og alle tanker om hierarkier tilsidesat.

Nutidens julefrokosttradition indebærer som oftest et overflødighedshorn af mad, drikke og underholdning, men sådan har det langt fra altid været. Traditionen har sin begyndelse i efterkrigstiden, hvor medarbejderne efter endt arbejde den 24. december blev inviteret ind til chefen og budt på et lille glas portvin efterfulgt af ønsket om en glædelig jul. Efter 1940’erne udvikler fænomenet sig og bliver til en regulær fest med dans og musik og nærmer sig dermed den form for julefrokost, som vi kender i dag.

Fra 1950’erne bliver julefrokosten en fast tradition i store og mellemstore virksomheder, og gennem 60’erne og 70’erne kommer der for alvor fokus på de våde varer, hvor julefrokosten bliver et foretagende, der involverer alkohol. Sidenhen er vin, øl og drinks da heller ikke blevet taget af menuen, men indgår som en fast bestanddel i størstedelen af nutidens julefrokoster. Mange kan derfor formentlig også se frem til at deltage i en våd og hyggelig omgang festivitas med kollegaerne i år.

Selv om julefrokosttraditionen har sine rødder i 1940’ernes beskedne fyraftensarrangement, kan der faktisk drages paralleller mellem den julefrokost, vi kender i dag og 1700-tallets juletraditioner. Vores forfædre deltog i ’julestuer’, som var betegnelsen for arrangementer op til jul, hvor unge mennesker på landet mødtes for at drikke øl, danse og flirte med hinanden. Julestuerne var kendetegnet ved at være fristeder for unge karle og tjenestepiger, hvor de havde mulighed for at glemme det hårde hverdagsliv og skeje ud. Om end 1700-tallets samfund ligger fjernt fra nutidens, må vi alligevel konstatere, at der eksisterer en lighed mellem datidens julestuer og julefrokosttraditionen anno 2019.

Og så er der forskellene. Vi kan glædes over ikke at skulle holde julefrokoster i skjul, som vores kære forfædre så sig nødsagede til, da de løsslupne julestuer over flere omgange blev forbudt ved lov.

Vi nærmer os nu tiden, hvor de fleste begynder at tænke på, hvor deres julefrokost skal holdes, eller hvad menuen skal være til årets begivenhed.

Som de foregående år, er dette års julefrokostkatalog fyldt med spændende forslag og ideer til planlægningen af julefrokosten.

I kataloget kan man finde megen inspiration, lige fra julefrokost i hjemlige rammer, stemningsfyldt julefrokost med musik og dans på en hyggelig landevejskro, til anderledes gourmetmiddag på restaurant, hotel eller kro.

Uanset hvilken fest man vil holde, byder vi i dette års julefrokostkatalog på et væld af muligheder. Så inden beslutningen træffes om hvor firmaet, foreningen eller familiens julefrokost skal holdes i år, vil det være en rigtig god idé at bruge tid på at gennemgå de mange spændende muligheder vore annoncører byder på.

Kataloget kan også læses som e-avis på
www.nordjyske.dk

God fornøjelse - og glædelig jul fra
NORDJYSKEMEDIER

Udsendt til kontorer og forretninger i Region Nordjylland

TRYK: Printconnect Aps

IDÉ OG LAYOUT: NORDJYSKE Medier

Gourmet julefrokost

Kan arrangeres alle dage i november & december

Torsk - porre - aske - citron-dild
♦
Rødspætte - jomfruhummer - rødløg - beurre blanc
♦
Gråand fra Klosterheden - rødbede - havtorn – svampe – grønkål
♦
Ost - sødt – sprødt
♦
Kirsebær fra sommerens høst - hvid chokolade - appelsin
♦
5 glas afstemt vinmenu

5 retter & 5 glas vinmenu

899,-

Inkl. overnatning i dobbeltværelse 1199,-

Den traditionelle julefrokost

23. november, 30. november & 7. december 2019

Stor julebuffet med hjemmelavede specialister
♦
Aftenskaffe & natmad
♦
Livemusik
♦
Vin, øl, & vand ad libitum fra 19.00-01.00

Pr. person kr.

699,-

Inkl. overnatning i dobbeltværelse 999,-

TAMBOHUS
KRO & BADEHOTEL

www.tambohus.dk ♦ 97875300
tambohus@tambohus.dk

Pris pr. person
pr. nat i delt
dobbeltværelse
inkl. morgenbuffet
fra **425,-**

Glæd jer til årets fest

med ægte julestemning på Color Hotel Skagen

JULEFEST LØRDAG 23/11 + 30/11

Kom til julefest med ægte julestemning,
klassisk dansk julebuffet og livebandet **HIT-DK**
med sangerinden **Ida Lohmann**, der spiller op til dans.

2 slags hjemmelavede julesild
med hjemmelavet karrysalat og kapers
- serveres ved bordene

Røget hellefisk med
æggestand og purløgscreme
Gravad laks med sennepsdressing
Rejesalat med urter og dressing
Hjemmelavet sylte i pres

Pandestegt rødspættefilet med
hjemmelavet remoulade og citron
Leverpostej med champignon og bacon
Stegt julemedister med nordjysk
grønlangkål og sukkerbrunede kartofler
Juleskinke med stuvet hvidkål og sukkerkanel
Confiteret og stegt andebryst med andesauce
Sprødstegt ribbensteg med rødkål

Ostefad med 3 slags oste, syltede nødder og kiks
Ris a la mande med lun kirsebærsauce
Clementiner og nødder

Julebuffet, levende musik,
ekskl. drikkevarer

Pris pr. person
kr. 345

Julebuffet, levende musik, drikkevarer ad libitum
(juleøl, alm. øl, husets vin, vand) til kl. 01.00

Pris pr. person
kr. 695

JULEDINNER LØRDAG 7/12 + 14/12

Glæd jer til en stemningsfuld aften med
velkomst "bobler", spændende 5-retters
juleinspireret menu i hyggelige Restaurant Holger
og live bluesmusik i bar og lounge.

7/12 underholder Knud-Erik Thrane og Jeppe Lindby.
14/12 underholder Flemming Christensen.

5-retters menu

Gravad laks med syltet julegrønt,
citronmayo og krydderurter

Ristet juleterrine med chutney
af æbler, dadler og svampe

Stegt andebryst og confit af lår
med bagt pigeonæble,
krydret kartoffelfondant og andesauce

Unika oste med julelækkerier

Ris a la mande med kirsebær i tekstur,
ristede mandler og amaretto is

Et glas Crement d'Alsace, 5-retters menu,
levende musik, ekskl. drikkevarer

Pris pr. person
kr. 495

Har firmaet for travlt
sidst på året til julefrokost?
Vi tilbyder et festligt alternativ
i januar og februar 2020.
Ring og hør mere.

be my guest

Color Hotel
SKAGEN
★★★★

Bestil årets julearrangement på 98 44 22 33 eller se mere på skagenhotel.dk

Julefrokost 2019: en buffet af muligheder

Før vi har set os om, er det igen november og dernæst december. Vi nærmer os med hastige skridt månederne, som for mange er lig weekender fyldt med en helt særlig form for arrangementer: julefrokoster. Frokosterne er en tradition for mange arbejdspladser, men hvor, hvordan og hvornår den årlige julefrokost afholdes, varierer. Mad, drikke og underholdning er ofte hovedingredienserne i en firmajulefrokost. Dertil følger et væld af muligheder: Hvor skal julefrokosten foregå, hvilken form for underholdning skal indgå, og så er der ikke mindst spørgsmålet om, hvordan menuen skal se ud. Derudover kommer stillingtagen til julefrokostens aktiviteter: Skal aftenen være fyldt med action, stille og rolig eller noget midt i mellem?

Nogen vælger at arrangere julefrokost, som foregår i arbejdspladsens rammer med mad og drikke leveret som catering. Andre arrangerer en all inclusive-julefrokost ude af huset hvor mad, drikke og underholdning bookes som et samlet hele. Virksomheder er vidt forskellige – og mindst lige så forskellige kan julefrokosternes set-up være.

Én ting er dog ofte fællesnævner: Julefrokosten skal være en fest, som medarbejderne sent vil glemme. Og her er det ingen hemmelighed, at planlægningen er afgørende for at kunne skabe en succesrig julefrokost. Har du ansvaret for at planlægge årets store fest, er det en god idé at bruge energi på at starte med at få klarlagt hvilke forventninger, medarbejderne i virksomheden har til arrangementet og derudover, om der er særlige traditioner, som skal holdes i hævd. Dernæst er opgaven selve sammensætningen af arrangementet, som ikke blot bør involvere de udtalte ønsker, men også byde på overraskelseselementer. Kombinationen af det traditionelle og velkendte med det nye og uventede skaber udgangspunktet for en vellykket julefrokost, som bliver alt andet end kedelig.

Mulighederne er mange, og spørgsmålet er derfor blot, hvordan din virksomheds julefrokost skal se ud i år? For at hjælpe dig godt på vej har vi her samlet en række tilbud til inspiration.

Hold din næste julefrokost hos os...

Strandingskroen

Julen sig nærmer, og Strandingskroens køkkenchef disker nu op med en lækker adventsbuffet d. 1/12, 8/12, 15/12 og 22/12 fra kl. 12-15. Buffeten serveres for alle, der har reserveret bord (ingen minimumsantal).

Adventsbuffeten indeholder:

- Marinerede sild, Karrysalat & Smilende æg
- Strandingskroens julesild & Hjemmelavet stegte sild i lage
- Håndpillede koldtvandsrejer med hjemmerørt mayonnaise
- Pandestegt pankopaneret rødspættefileter med hjemmerørt remoulade og brændt citron
- Citrus/rosenpeber rimmet laks med citron/peberdressing
- Hjemmelavet kalvesylte med syltede rødbede, rødløg og sennep
- Hjemmelavet julemedister
- Confiterede andelår med hjemmelavet rødkål
- Øl/honning marinerede juleskinke med sprød svær, sukkerglaseret kastanjer og æbelchutney
- Æbleflæsk med timian
- Rosenkål a la. Creme med bacon
- Sønderjysk hvidkål
- Ost med abrikos-kompot og bornholmske rugkiks
- Ris a la mande med kirsebærsauce portvins syltede nødder

Foruden adventsmenuen fejrer vi julen med en julebuffet d. 25/12 og 26/12 fra kl. 12-15.

Vi afholder også gerne julefrokost for selskaber, større grupper og virksomheder på den legendariske Strandingskro. Dette er muligt at booke i perioden fra d. 1/11 til 26/12. Her skræddersyes menuen jeres ønsker. Giv os et kald – og lad os hjælpe med at planlægge den perfekte juleafslutning!

275,- pr. person

Bestil bord på tlf.: 98 24 90 07 | Høkervej 2, 9492 Blokhus

Futten

Futten byder julen velkommen med en overdådig julebuffet hver dag fra kl. 12-15 i perioden fra d. 24/11 til d. 27/12.
Julebuffeten kan også bestilles særskilt til selskaber, virksomheder og større grupper.

Futten inviterer også indenfor til julejazz d. 7/12 og 14/12 fra kl. 18-24.
Her serveres julebuffet inkl. Ad libitum øl, vand og vin til en pris a. 678 kr. pr. person.
Dette MÅ du ikke gå glip af!
OBS: Begrænset antal pladser – husk at bestille bord.

198,- pr. person

Bestil bord på tlf.: 98 24 82 03 | Høkervej 2, 9492 Blokhus

Strandhotellet Blokhus

Hold din firmajulefrokost på Strandhotellet i de skønne badehotelsrammer. Her emmer af idyl, luksus, og ikke mindst jul. De smukke lokaler, smukt dekoreret med særlig udvalgt julepynt, danner rammen for den perfekte aften med dine kollegaer, venner eller familie. Vores køkkenchef har skruet den perfekte julemenu sammen, og vi hjælper selvfølgelig også med matchende nøje-udvalgte vine hertil:

Kolde retter:

- Marineret sild og kryddersild med karrysalat, løg, dild og æg
- Fiskefilet med hjemmerørt remulade og citroner
- Salat af rejer med æbler og blegselleri
- Sylte med cornichons
- Laks med rygeost og salater

Varme retter:

- Medisterpølse med grønlangkål, sennep og rødbede
- Confiteret andelår med æblekompot
- Andebryst med rødbede og svesker
- Ribbensteg med rødkål
- Hvide og brunede kartofler og andesauce
- Hjemmelavet frikadeller

Desserter:

- Ris a la mande med hjemmetlavet kirsebærsauce
- Brownie med vaniljecreme og kirsebær
- Ostebræt med kiks og sylt.

OBS: Serveres kun for større grupper, som har forhåndsreserveret

325,- pr. person

Bestil bord på tlf.: 70 26 00 15 eller mail: info@strandhotellet-blokhus.dk | Sønder I By 2, 9492 Blokhus

Restaurant Abstrakt

Kunne i tænke jer en julefrokost, der ikke er helt som de andre?!

Vi har taget de traditionelle ingredienser, rystet posen og lavet vores egne retter, der kan overraske og give en oplevelse ud over det sædvanlige.

Derudover kan vi tilbyde en skræddersyet drikkevaremenu, der er tilpasset hver enkelte ret.

Vi vælger 3 retter 325,- med vinmenu 525,-

Vi vælger 5 retter 435,- med vinmenu 755,-

Vi vælger 7 retter 535,- med vinmenu 955,-

Hvis det lyder som noget for Jer, så kontakt os på 60219060 eller send en mail på info@restaurantabstrakt.dk

Vi tænder op i pejsen, sætter juleøl på køl og håber at høre fra Jer.

Med venlig hilsen Restaurant Abstrakt
Gælder fra d 14. november

Julepakken "den bløde"

Bobler med snacks

Torsk med røget sauce, broccoli og citron

Blomkål, grønkål og hummer

Hjertesalat med okse og nødder

Confiteret svin med selleri og bacon

Æble med kanel og vanilje

3 eller 5 retters menu

Vinmenu

Kaffe

3 retter 650,- (Torsk, svin & Æble)
5 retter 850,-

Julepakken "den hårde"

Bobler med snacks

7 retter

Torsk med røget sauce, broccoli og citron

Andebryst og hengemte grønne jordbær

Blomkål, grønkål og hummer

Hjertesalat med okse og nødder

Confiteret svin med selleri og bacon

Ost med syltede blommer i madeira

Æble med kanel og vanilje

- Vin menu samt kaffe
1050,-

Restaurant Abstrakt Sydvestkajen 7A, 9850 Hirtshals - Tlf. 60 21 90 60
info@restaurantabstrakt.dk www.restaurantabstrakt.dk

Jul på Orkideen

Den klassiske Julebuffet 2019

Kryddersild
Marinerede sild
Karrysalat & æg
Fiskefilet med hjemmelavet remoulade og citron
Koldrøget laks med æggecreme
Glaceret juleskinke
Hjemmelavede frikadeller
Stegt medisterpølse
Hjemmelavede vendsysselske grønlangkål, rødkål samt brunede kartofler
Brieost med kiks og druer
Ris a´la mande med kirsebærsauce
Alle retter serveres med div. tilbehør samt brød og smør

Pris kun kr. pr. couv. 240;

Ud af huset 200,- pr. couvert
Minimum 20 couverter

Luksus Julebuffet 2019

Kryddersild, Marinerede sild
Stegte sild i lage, Karrysalat & æg
Fiskefilet med hjemmelavet remoulade og citron
Koldrøget laks med æggecreme
Hjemmerøget smørfisk med julechutney
Tarteletter med høns i asparges
Ribbensteg
Kalvemedailloner med champignon a`la creme
Glaceret juleskinkeskinke
Hjemmelavede frikadeller og medisterpølse
Hjemmelavet sylte og kogt flæsk
Hjemmelavede vendsysselske grønlangkål
Stuvede hvidkål og rødkål samt brunede kartofler
Lagret Danbo og Brie med kiks, druer
Ris a´la mande med kirsebærsauce
Alle retter serveres med div. tilbehør samt brød og smør

Pris kun kr. couv. 300;

Ud af huset 275,- pr. couvert
Minimum 20 couverter

Restaurant
Orkideen

Restaurant Orkideen • Ølgodvej 1 • 9220 Aalborg Ø
Tlf. 98 15 89 68 • mail@orkideen.dk
www.orkideen.dk

Fest til fast pris, ring for ny brochure www.orkideen.dk

JULEFROKOST 2019

Fredage og lørdage
i November-December
fra kl. 19.00-01.00

JULEBUFFET - Inkl. drikkevarer ad libitum

- **Marinerede sild** - karrysalat & brød
  (Serveres ved bordene)
- **Røget laks** - peberrodscreme & agurk
- **Rejer**, mayonnaise & æg
- **Rødspættefilet** - citron & hj. lavet remoulade
- Go' Gammeldaws **sylte** - sennep & rødbeder
- Lun **leverpostej** - bacon & champignon
- **Tarteletter** - høns i asparges
- **Andesteg, Flæskesteg,**
  Glaseret skinke & Medisterpølse
  Brun sovs, brunede kartofler, rødkål,
  grønlangkål & stuvede hvidkål
- **Ris á la mande** - kirsebærsauce
- **Julegodter**

- **Natmad: Hotdogs** - det rigtige tilbehør

PRISER PÅ SNAPS/SPIRITUS STARTER FRA 350,-

Fri bar - min. 4 af husets øl fra hanerne, vin & sodavand fra **kl. 19.00-01.00**
(Sidste udskænkning kl. 00.30)

PR. PERS. KR.
749,-

(HUSK TILBUDDET SKAL FORUDBESTILLES)

BUFFET (UDEN DRIKKEVARER & NATMAD) - PR. PERS. KR. **449,-**

LIVE MUSIK

Jakob Andersen
spiller op hver fredag og lørdag i November & December fra kl. ca. 22.00-00.30

EARLYBIRD TILBUD!

1 + 2 Nov. & 8 + 9 Nov.
Julebuffet inkl. drikkevarer

Norm. kr. ~~749~~,-

Pr. pers. kr. **649,-**

(min. 30 pers. for åbning af buffeten
- Forhør gerne ved mindre antal)

*Venligst oplys på **forhånd v. bestilling** omkring allergier, vegetar mm.

OBS! DER AFREGNES SAMLET PÅ DAGEN!

C.W. Obels Plads 1A • 9000 Aalborg • 98 16 11 14 • www.soegaardsbryghus.dk • mail@soegaardsbryghus.dk

Menuforslag efter din smag

Lad os høre fra dig om dine ønsker her
– så giver vi gerne uforbindende tilbud og menuforslag.

Kontakt os på 6018 5559 eller mail@roerdam.dk

Hos Rørdam

SELSKABER

(+45) 6018 5559
VED STRANDEN 7,1 . 9000 AALBORG
MAIL@ROERDAM.DK . WWW.HOSROERDAM.DK

Julemenu 2019

JULEBUFFET

PRIS PR. PERSON KR. 348,-. MIN. 40 PERSONER.

JULEMENU - UD AF HUSET
Pr. person kr. **298,-**
Min. 20 pers.

FORRET
Kryddermarineret sild med løg & kapers
Marineret sild serveret med karrysalat
Paneret fiskefilet med citron & remoulade
Rugbrød & smør

HOVEDRET
Medisterpølse med grønlangkål
Confit de canard à la Rørdam med syltede æbler & friteret grønkål

Frikadeller med stuvet hvidkål
Lun leverpostej med baconsylterier
Flæskesteg med rødkål & hjemmelavede flæskesvær
Kartofler & brun sovs

DESSERT
Ris à la mande med kirsebærsovs
Kanelkage og julesmåkager

Drikkevarer

Øl (Carlsberg pilsner eller Carlsberg Nordic) á 35,-
Fadøl Tuborg Classic (lille eller stor) 35/50,-
Grimbergen double 50,-
Vand (Cola, Zero, Sprite, Squash, Lemon & Ramlösa) á 32,-
2cl snaps (Aalborg Akvavit, Høker, O.P. Anderson eller Linie Akvavit) á 25,-
Husets vine: Hvid-, rosé- eller rødvin á 248,-
Kaffe & the á 25,- pr. person.

DRIKKEVARER TIL JULEMENU
Tilkøb af aperitif til 35 kr pr. person

1/2 fl. hvidvin, 1 fl. rødvin & kaffe/the pris pr. person kr. 288,-

Drikkevarer ad libitum under middagen & kaffe/the pris pr. person kr. 328,-
Drikkevarer ad libitum omfatter alm øl, vand & vin og 1 stk, 2 cl snaps

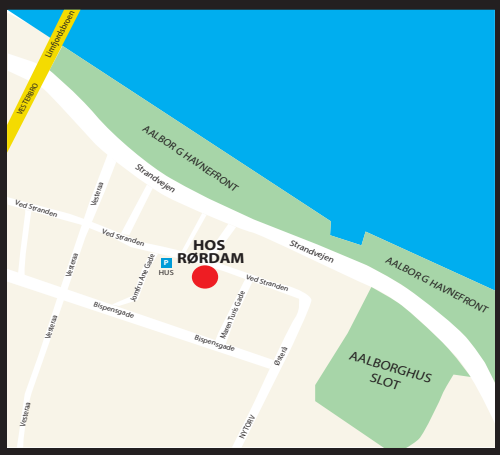
Fri bar incl 5 udvalgte drinks (vælg fra nedenstående liste), alm øl, vand og vin i tidsrummet 22.00-01.00 pris pr. person kr. 115,- kan tilkøbes i forbindelse med ad libitum under middagen.
Vælg mellem: Gin & tonic, Rom & cola, Isbjørn, Filur, Pina colada, Espresso Martini, Passionada, Lemon sour

Hos Rørdam skaber gode rammer for julefrokosten og selskaber. Vi bor i den centrale Aalborg, i den hyggelige Simonis gård.

Bag restauranten står søstrene Tina og Anja Rørdam. Anja ejer også Aalborgs foretrukne tapas restaurant Pingvin.

Hos Rørdam kan man i de meget hyggelige lokaler, afholde selskaber af forskellig art, fra 20 til 110 personer, og der kan også leveres mad ud af huset.
Køkkenet tilbyder en række forskellige selskabsmenuer, og sammensætter gerne efter dine ønsker.

Kontakt os gerne via mail, tlf, eller facebook og hør nærmere

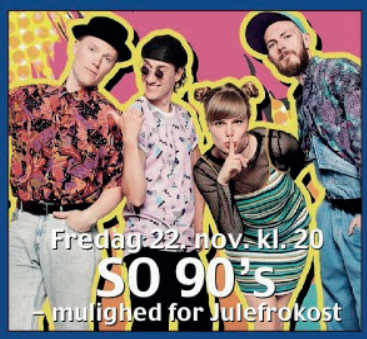


Hvorfor vente til jul?

På Skråen er der Fest hver uge

Se hele programmet på www.skraaen.dk
Forsalg: www.billetlugen.dk, Salling, Skråen 98 12 21 89

På Skråen er der
Fest hver uge
– også i julen!



Forsalget
er også begyndt til

4/12 JULIE BERTHELSEN
5/12 NICKLAS SAHL
6/12 SAFRI DUO
7/12 LUFTENS HELTE
10/12 ANDERS BLICHFELDT Christmas Gospel
12/12 IB GRØNBECH
13/12 MAGTENS KORRIDORER
14/12 ROCKMASKINEN
22/1 MORTEN WICHMANN
7/2 BRYAN ADAMS TRIBUTE
14/2 MADS LANGER
16/2 COPENHAGEN DRUMMERS
29/2 MALURT Udsolgt
13/3 SPLEEN UNITED
21/3 HEINO I HEGNET

Skråen i Nordkraft
www.skraaen.dk

Forsalg: www.billetlugen.dk
Salling, Skråen 981 2 21 89

Julefrokost og musik for enhver smag

Moon Jam

Fredag den 29. november
kl. 21.00
Dørene åbnes kl.20.00

Alle kender sangene og musikken, som hittede sidst i firserne og i halvfemserne. Nostalgi, melankoli, glæde, lykke; en dans og syng-med-oplevelse, der bare sætter sig smukt i din bevidsthed, et musikalsk minde du ikke vil være foruden...!

Klokken 18.00
serveres en spændende menu

Røget Skinke m/syltede rødløg, salat af grønkål og granatæble, appelsinmayo og mandelbrød.

Rosa bryst og confiteret lår af berberieand m/æble bagt med tyttebær og sort peber, rødkåls slaw, kartofler stegt med andefedt og laurbær samt hvid andesauce med urter.

Kirsebær flamberet i kirsch og cognac m/mintflødeskum og Gløggis.

Menu
Pr. person **kr. 200,-**

Koncertbillet **kr. 200,-**

Kæmpe julebuffet

og det bedste musik med Hvide Løgne fra 80-90'erne

Lørdag den 30. november
kl. 19.00

Buffet incl. musik og dans
Pr. person **kr. 300,-**

All inclusive drikkevarer
Øl, vand, vin og snaps, kl. 19-24 **kr. 150,-**

Hvide Løgne

Hvide Løgne - nej, det er ikke løgn, de er faktisk et rigtig dygtigt kopiband, der spiller den kendte rockmusik fra 80`erne og 90`erne, som I elsker.

Trio Sussi & Leo

Et brag af en julefrokost

Lørdag d. 7. december

Menu fra kl. 19.00

De bliver kaldt kitch... De bliver kaldt kult... De bliver kaldt dårlig smag... og de bliver kaldt genier, legender og den dynamiske duo... De er ifølge verdenspressen både umusikalske, nyskabende, forrygende underholdere, grimme og de smukkeste mennesker i Danmark.

Vurdér selv til et brag af en julefrokost.

Kæmpe julebuffet - All inclusive
kl. 19-24. Øl, vand, vin og snaps

Pr. person **kr. 500,-**

OVERNATNING PÅ TANNISHUS
Dobbeltværelse fra 880,-
inkl. morgenbuffet og linnedpakke.
Book på 9893 1300

Tannishus
Vi bringer jer tættere på naturen

Restaurant Tannishus
Tannisbugtvej 123/Tversted Strand • 9881 Bindslev
Tlf. 9893 1482 • www.tannishus.dk

ticketmaster® DINNERBOOKING™

JUL & NYTÅR

Julefrokost 2019

Julefrokost på Løgstør Parkhotel, Nilles Kro og Løgstør Badehotel er både festligt, sjovt og med den lækreste mad - traditionel julemad kombineret med mere moderne indslag

Den store julebuffet, dans og musik kun 249
Fri bar med øl, vand og vin 299
Natmad 60
Overnatning m/ morgenbuffet fra 399

Løgstør Parkhotel
16.11: Sussi & Leo
23.11: Hawkeye & Hoe
30.11: Husorkestret
07.12: Husorkestret
31.12: Sussi & Leo (Nytår)

Løgstør Badehotel
29.11: Husorkestret
06.12: Husorkestret

Hotel Nilles Kro
30.11: Husorkestret
07.12: Husorkestret

Prøv også...

Nytårsgalla

ALL INCLUSIVE
med Sussi og Leo

5 retters gourmetmenu, fri bar*
live musik og dans

Kaffe med hjemmebag ved ankomst
Velkomstdrink til Dronningens Nytårstale
5 retters gourmetmenu
Kaffe og kransekage
Champagne og festfyrværkeri
Dans og musik med Sussi og Leo
Overnatning i dobbeltværelse
Stor morgenbuffet

KUN 1999 kr/person

*) FRI BAR ØL, VAND OG VIN KL. 18-00

LØGSTØR PARKHOTEL Golf & Wellness

NILLES KRO ★★★

Løgstør Badehotel Hotel du Nord

Tlf. 9867 4000 | logstorparkhotel.dk | nilleskro.dk | hotel-dunord.dk | info@logstorparkhotel.dk

Forkæl virksomheden med en lidt anderledes julefrokost

Opholdet inkluderer:

- Vin Chaud (det franske svar på Gløgg) serveret sammen med brunkager ved ankomst til hotellet
- 3 retters fransk inspireret julemenu i Ruths Brasserie
- Overnatning i dejligt værelse i en af hotellets 5 bygninger
- Morgenbuffet inkl. æggeretter, frisklavede direkte fra kokken på din bestilling
- Badekåbe til låns og tøfler til at tage med hjem
- Adgang til Ruths Wellness kl. 7 - 22 på både ankomstdagen og afrejsedagen

Pris pr. pers. kr.
1.295,-
v. 2 pers. pr. værelse

Pris pr. pers. kr.
1.645,-
v. 1 pers. pr. værelse

For bestilling kontakt receptionen på tlf. **9844 1124** eller mail **info@ruths-hotel.dk** Vi er her alle dage kl. 7.30 - 22.00.

Opholdet kan bookes mellem 1/11 2019 - 22/12 2019.
Spørg receptionen om mulighed for opgradering til middag i Ruths Gourmet.

RUTHS HOTEL
Det ligger i vores natur

Følg os på:

Hans Ruths Vej 1 · Gl. Skagen · 9990 Skagen · Telefon 9844 1124 · info@ruths-hotel.dk · www.ruths-hotel.dk

JUL PÅ VIKING

STOR JULEBUFFET

MED STAND-UP, LIVE MUSIK & NATMAD

PRIS INDEN 15. SEPTEMBER

Per. couvert **495,-**

SPAR 100,-

Vi har i år skruet helt op for julestemningen, og står klar til at tage imod dig og alle dine kolleger.

*Vi har sørget for at stemningen bliver helt i top med Stand-up comedy fra **Daniel Lill** og dansegulvet bliver med sikkerhed fyldt ved lyden af festlig livemusik fra de evigt festlige **Fame Band.***

DATOER

15. 16. 22. 23. 29. & 30. november.
6. 7. & 13. december
Festen starter kl. 18.00 & slutter kl. 01.00

OVERNATNING

I delt dobbeltværelse fra kr. 500,- pr. pers.

HOTEL VIKING
AQUA SPA & WELLNESS

Tlf.: 98 46 17 00 - Vikingvej 2 – 9300 Sæby
info@hotelviking.dk - www.hotelviking.dk

JuleCruise:
3 måltider
& kahyt
inkluderet!

NYHED:
Nye lokaler til
konference på
færgen!

Hold din julefrokost til søs i år

Lækker mad, en lille snaps, godt humør og hyggeligt samvær med venner, kolleger eller familie.
Julefrokosten er en tradition for de fleste – men hvorfor ikke flytte traditionen til søs i år?

Alt dette får du:

· Frokostbuffet inkl. vand, kaffe og te ad libitum
· Stor skandinavisk julefrokost: Julebuffet inkl. øl, vin, vand, kaffe og te ad libitum
· Overnatning i 2-personers standardkahyt u/havudsigt
· Morgenbuffet ved ankomst til Frederikshavn
· Overfart Frederikshavn-Oslo t/r (Afrejse ons-søn kl. 8.45. Retur næste morgen kl. 07.30)

Glæd dig til en anderledes julefrokost med tid til sjov og hygge!
Book nu på stenaline.dk/julecruise

Rejser I som gruppe på 20 pers. eller flere?
Kontakt os for en god pris på tlf. 96 200 250

Stena Line