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 13/11 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

- 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,-**

Hvis ikke i ønsker buffet i disse tider, så sammensætter vi gerne en menu efter jeres ønske, hvis i er min. 20 personer

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

BØF & BOWLING

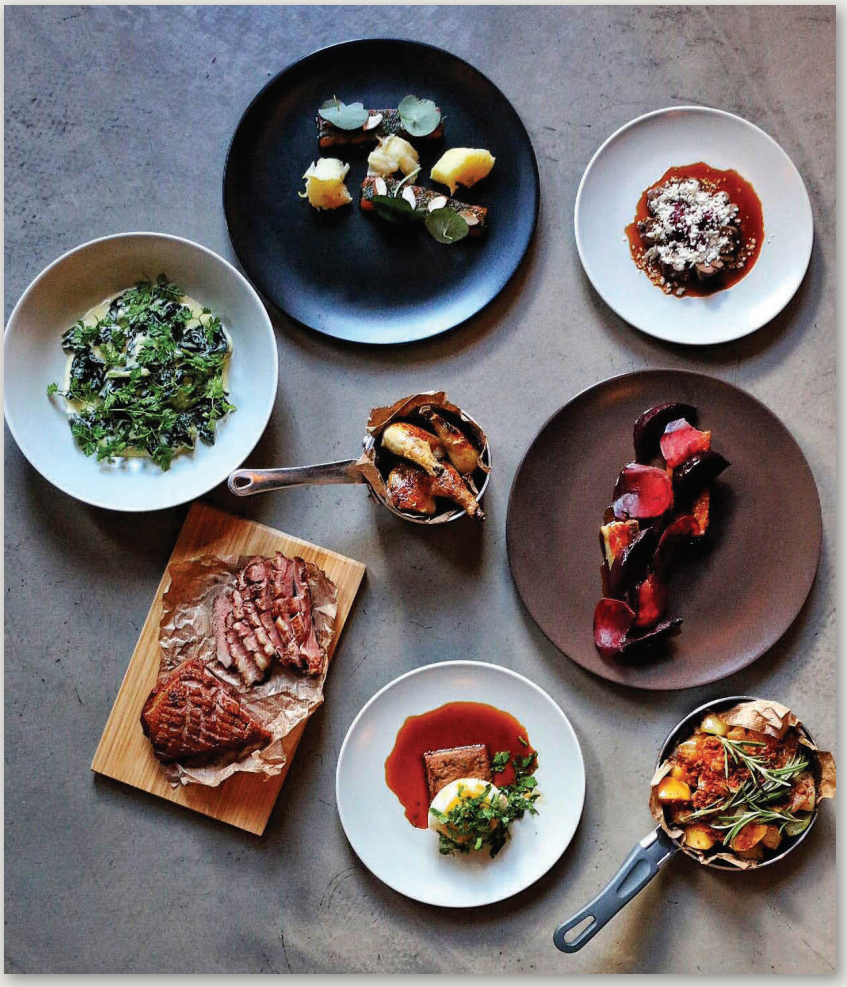
Lækker bøf af oksemørbrad
med steakhouse frites, whiskysauce og salat
incl. 1 times bowling.
PR. PERS. FRA **149,-**
(v/4 pers. pr. bane excl. sko)

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 traditio-nel - såvel som nytænkende – julemad på applaus.

Vi tilbyder vores 12 serveringsmenu med masser af dejlige og smag-fulde juleretter, sammensat med gode vine, snaps, cocktails og alt hvad dertil høre.

Prøv fx vores "julepakke 1" med velkomstdrink, 12 serverings tasting menu, vinmenu, kaffe og valgfri avec til kr. 995,-.

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 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 drikke-varer og mad.

Vi tilbyder bla. en pakke som inkluderer velkomstdrink, 4 fantastiske juleretter i deluxe stil, vinmenu med power på kvaliteten og kaffe til kr. 795,-.

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

Du kan TRYGT holde JULEFROKOST i AKKC

DISCO TANGO 2020
Tag med på 40 års rejse med fantastiske Melodi Grand Prix øjeblikke, sammen med Anette Heick, Silas Holst, Lonnie Devantier, Bryan Rice, Gry og aftenens konferencier Henrik Milling..Henrik Krogsgaards orkester vil sammen med sangere og dansere sørge for at gøre alle de skønne danske og internationale grandprixmelodier til en oplevelse.
LØRDAG 21. NOVEMBER
Aalborghallen. Billet læs mere på akkc.dk

SISSELS JUL
Sissels repertoire spænder vidt, og julekoncerten byder på både klassiske julesange samt soul- og gospel. Et fantastisk stjernespækket hold af musikere og sangere fra USA og Norge fuldender oplevelsen.
FREDAG 18. DECEMBER
Aalborghallen. Billet kr. 429-530

JULEKONCERT MED STIG ROSSEN
Unge som gamle elsker at mærke julestemningen komme snigende i løbet af de stemningsfyldte koncerter, hvor Stig som altid bliver bakket op af sit fantastiske seks-mands band under ledelse af kapelmester Thomas Jaque og det faste julekor bestående af fire blændende dygtige sangere. Gæstesolist Katrine Nørgaard
MANDAG 30. NOVEMBER
Aalborghallen. Billet kr. 350-420

✔ Vi har styr på sikkerheden

✔ Vi har lokaler i alle størrelser

✔ Vi er ganske enkelt Nordjyllands mest fleksible eventsted

Skab din egen coronasikre julefrokost

Corona står i år i vejen for mange små og store julefrokoster, men fortvivl ikke ... hos os kan I skabe jeres helt egen tilpassede juleoplevelse!
Ved at kombinere en af vores skønne julekoncerter og Restaurant Papegøjehavens lækre hjemmelavede julebuffet, er julefrokosten sikret med alle de sundhedsmæssige retningslinjer, vi lige nu lever efter.
Det kan vi i AKKC, fordi vores mange kulturtilbud, restaurant og forskellige størrelser lokaler giver Nordjyllands største fleksibilitet!

Vi kan skræddersy din coronasikre julefrokost

Ved køb af over 50 billetter er der mulighed for, at vi kan give jer en helt speciel service og hjælp til at skabe en rigtig dejlig julefrokost-oplevelse evt. i jeres eget lokale.
Kontakt vores Eventafdeling tlf. 9935 5555 og få en uforpligtende snak om de mange muligheder AKKC har.

PAPEGØJEHAVENS JULEBUFFET FØR FORESTILLINGEN
Fra kl. 17.30 serverer vi i restauranten lækker buffet med kolde og lune juleretter, efterfulgt af ost, juleknas og ris a la mande. Pr. kuvert 299 kr.

BILLETKONTOR: Mandag-fredag kl. 10-14
Tlf. 9935 5566. Europa Plads 4 · 9000 Aalborg · **AKKC.DK**

Aalborg Kongres & Kultur Center

Dejlige julefester I RESTAURANT PAPEGØJEHAVEN

HYGGELIG JULEFEST
- i restauranten med husets lækre julebuffet*
og musiker Kaj Mikkelsen underholder

LØRDAG 5. DECEMBER KL. 18.30-01.00✳
All inclusive øl/juleøl/vand/vin
Hele aftenen. Pr. couvert i alt **684,-**

All inclusive med alm. drinks
fra kl. 21.30. Pr. couvert i alt.....**784,-**

TILKØBSMULIGHEDER ALLE AFTENER:
Velkomstdrink **35,-**
Natmad. Karrysuppe med hønsekød,
ris og tomat, hertil brød.....**65,-**

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

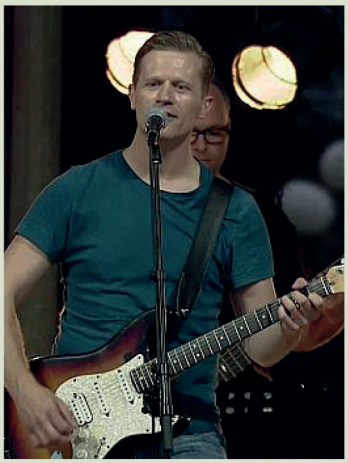
FREDAG 27. NOVEMBER KL. 18.30-01.00✳
Musik: Claus Hassing & Band

FREDAG 4. DECEMBER KL. 18.30-1.00✳
Musik: Claus Hassing & Band

All inclusive øl/juleøl/vand/vin samt kaffe
fra buffet hele aftenen. Pr. couvert i alt..... **705,-**

All inclusive øl/juleøl/vand/vin samt kaffe fra buffet
hele aftenen + alm. drinks fra kl. 21.30
Pr. couvert i alt **805,-**
*Se julebuffeten på papegøjehaven.dk

✳ Vi overholder naturligvis alle retningslinjer i forhold til Covid-19, hvorfor der kan forekomme ændringer i vores arrangementer. Disse vil fremgå af vores hjemmeside.



Lækker julefrokost

PAPEGØJE-JULEFROKOSTBUFFET
i RESTAURANT PAPEGØJEHAVEN
- med udsigt til Kildeparken. Alle ugens dage fra
9. november til 22. december kl. 12.00 - 14.00
Hverdage, pr. couvert.....**212,-**
Lørdag og søndag, pr. couvert **241,-**

JULEBUFFET I EGET SELSKABSLOKALE
FREDAG/LØRDAG
Pr. couvert **371,-**
ØVRIGE AFTENER
Pr. couvert **335,-**
Øl/juleøl/vand/vin ad libitum
i 6½ time. Pr. couvert **320,-**
Alm. drinks i 3 timer (kun ved ad libitum)
Pr. couvert **100,-**

PRIVAT JULEFROKOST
- alle dage
Vores lækre julefrokostbuffet
serveret i eget selskabslokale
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,
keglelounge eller den klassiske
keglepub til hygge og spil.

OBS
Se vores hyggelige selskabslokaler på
papegøjehaven.dk

Julefrokost • HJEMME HOS DIG
- klar til servering!

JULEBUFFET A "DEN TRADITIONELLE"

STARTER
- Sild, karrysalat, rugbrød og smør

BUFFET
- Marineret laks med rødløgscreme
- Hjemmelavet rejesalat
- Pølser og skinke med marinerede hvidløg
- Wraps med roast, krydderost og kål

LUNT
- Pandestegt rødspættefilet med grov remoulade
- Tartelet med høns i asparges
- Medisterpølse og hamburgerryg med vendsysselsk grønlangkål
- TILBEHØR: Sennep, rødbeder, brød og smør

DESSERT
- Ris à la mande med hjemmelavet kirsebærsauce
- Oste med kiks og kompot

JULEFROKOST - HOS DIG (buffet A eller B)
Pr. couvert **295,-**
(min. 15 couverter ved levering)

JULEBUFFET B "DEN UTRADITIONELLE"

STARTER
- Wrap med varmrøget laks tomatcreme og marineret kål

BUFFET
- Fisketapas med marineret fisk, postej, rejer, hjemmerørt mayonnaise og citron
- Nordjysk charcuteri, hjemmelavet rillette og salami med sylt, oliven og diverse tilbehør
- Brød og smør

VARMT
- Dansk kylling med persille og citron
- Rosastegt kalveculotte
- Æbleglaserede gulerødder
- Kålsalat med tranebær og valnød (kold)

DESSERT
- Tre lækre oste med kiks og kompot
- Mandeltærte med vanille-cremefraiche og kirsebær

**Vores kokke anretter alle menuer ud af huset, så de er klar til servering.
Så kan du koncentrere dig om dine gæster.**

Nytårsmenu • HJEMME HOS DIG
- klar til servering!

FORRET 1 (anrettet på fad til social dining)
- Pocheret torsk med sesam-marinade og Pok Choi
- Stegt jomfruhummer med krydderurtesalat og lime
- Krabbekød rørt med skalotter, mango og chili
- Brød og smør

FORRET 2 (tre små "appetizere" anrettet på fad)
- Pumpernikkel med andeleverparfait og syltede rødløg
- Confiteret dansk Gastro-kalv på groft rugbrød med sennepscreme og agurke-relish
- Lille blinis med sellericreme og sprød lufttørret skinke fra Rævhede

HOVEDRET (i termokasse)
- Helstegt oksemørbrad – kartoffelkompot med valnød og rygeost, æbleglaseret gulerod, ristede svampe, Sauce Calvados

DESSERT (anrettetpå fad til social dining)
- Pocheret ananas i rom og varme krydderier, cheese-cake med blodappelsin, lille Nytårsmåne med yuzu-peanutbar med kokos og karamel

Pr. couvert (3 retter).....**399,-**
Pr. couvert (4 retter).....**463,-**
Afhentning senest 31/12 kl. 18.00 (ingen levering).

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

SAFE TO VISIT

Restaurant PAPEGØJEHAVEN
Aalborg Kongres & Kultur Center

Book bord til årets hyggeligste julefrokost

Julebuffet

Aften (fra 31/10 til 23/12)

Alle retter og tilbehør er hjemmelavet efter gode, gamle danske opskrifter.

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

Søndag til onsdag kl. 18.00 Kr. **228,-**

Torsdag kl. 18.00 kr. 278,-

Fredag og lørdag kl. 19.00 kr. 329,-

Forudbestilling alle dage

Under kælderhvælvet i Jens Bangs Stenhus

Julebuffet

Frokost

menu som aftenbuffet

Alle dage fra 13/11-23/12
samt lørdag 31/10, 7/11,
26/12 og 27/12

Søndag-torsdag fra kl. 12.00

kr. 199,-

Fredag og lørdag fra kl. 11.30

kr. 228,-

Duus & Vinkjælder

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

KÆMPE JULEGRILLBUFFET

HVER AFTEN FRA 20. NOVEMBER TIL OG MED 23. DECEMBER 2020

Kr. 199,-

* Fredag, lørdag og helligdage: 229,-. Børn under 12 år ½ pris, og børn under 4 år gratis.

ALL INCLUSIVE KR. 499,-

Kæmpe Jule-grillbuffet, 1 velkomstdrink, fri øl/vand/vin (Mirror rød- og hvidvin samt Rosae Rosé) /valgfri 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. - 23. dec. 2020.

Skriv koden **"Juletilbud 2020"** i kommentarfeltet, når du bestiller, for at anvende tilbuddet.

Priser ved reservation inden 1. nov. 2020: Søndag til torsdag kr. 399,- pr. pers. Spar kr. 100,- pr. pers. Fredag og lørdag kr. 449,- pr. pers. Spar kr. 50,- pr. pers.

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
- Kamsteg
- Julemedister
- Glaseret juleskinke
- Andebryst
- Andesovs

Læs mere og book bord på
www.flammen.com

RESTAURANT FLAMMEN

Kom i julestemning med udsigt over by og hav

på toppen af Frederikshavn

DJ spiller hele aftenen

Og sikrer sprøde toner, ægte loungestemning
og en fest på dansegulvet

Start aftenen med

Velkomst bobler eller gin tonics

Valgfri 3 retters julemenu:
Vælg fra vores populære 9 retters menu

Ad libitum af specialøl, vine og sodavand
fra kl. 18.00 - 01.00

Fri bar med stort udvalg af lækre cocktails og gin tonics
fra kl. 21.30 - 01.00

Natmad

Book overnatning
på hotellet inkl. stor
morgenmadsbuffet!

Delt dobbeltværelse 885,-
Enkeltværelse 785,-

Pris 750,- pr. person

(normalpris 999,-)

Datoer: november: 13-14, 20-21, 27-28 og december: 4-5, 11-12, 18-19

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

STED 1
BAR · RESTAURANT · VIEW

HVER FREDAG & LØRDAG FRA D. 6/11 - 12/12

JULEFROKOST MED ET TWIST

Hyggelig julefrokost i Panorama restauranten

SERVERING MED OMTANKE

8 klassiske juleretter med et moderne twist, fordelt over 3 serveringer ved jeres eget bord

325,-

Pris pr. person

AFTENEN FORTSÆTTER MED HYGGE I BAREN

JULEOPHOLD

I forbindelse med julefrokosten kan vi tilbyde et afslappende juleophold.

- Glögg og æbleskiver ved ankomst
- 8 klassiske juleretter med et twist
- Overnatning på dobbeltværelse
- Stor morgenmad

Juleophold

Pr. pers. i standardvær. fra **825,-**
Enkeltværelsestillæg 250,-

Holder du julefesten hjemme, laver vi gerne maden.

Ring for tilbud - 9894 5500

Vi passer på hinanden!

MONTRA HOTELS

SKAGA HOTEL

★★★★

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

DELIKATESSEN

Hjemmelavet Sylte

500 G. **39,95** BILLIGT

Kogeklar Rullepølse

PR. 1/2 KG. **49,95** BILLIGT

Ris Ala Mande

med kirsebærsauce

CA. 250 G **24,95** BILLIGT

Hjemmelavet Medister

PR. 1/2 KG. **27,45** BILLIGT

Hver fredag (kl. 14-18) / Lørdag (kl. 10-15)
BETJENT BØFMARKED
af slagter

Grønlangkål

Fra Skovly Kål

PR. 1/2 KG. **29,95** BILLIGT

JULEMENU - kom ind og se vores menuer / se også: www.slagterwinther.dk

Følg os på Facebook: Spar Hirtshals

SPAR

En af de lokale

Margrethevej 12 | Hirtshals | 98 94 16 35

Slagter Winther Hirtshals

Åbent alle dage **7-22**

JULEFROKOST 2020

FREDAGE OG LØRDAGE
D. 20 & 21 NOVEMBER
D. 27 & 28 NOVEMBER
D. 4 & 5 DECEMBER
D. 11 & 12 DECEMBER

D. 18 & 19 DECEMBER MOD FORESPØRGSEL

ALLE DAGE FRA KL. 19-01.00

Live DJ

DJ DeCain spiller op fra kl. 21.30-00.30

JULEBUFFET - Inkl. drikkevarer ad libitum

- **Marinerede Julesild** - lækkert tilbehør
- **& brød** (Serveres ved bordene)
- **Varmrøget laks** M. Peberrod & æble
- **Pil selv rejer** M. Friskrørt mayo & djævleæg
- **Stegt Rødspættefilet** M. Citron & remoulade
- **Søgaard's egen sylte** M. Sennep & rødbeder
- **Lun leverpostej** M. Bacon & champignon
- **Tarteletter** M. Høns i asparges
- **Andesteg, Flæskesteg, Glaseret skinke, Medisterpølse & Æbleflæsk**
  Brun sovs, brunede kartofler, rødkålssalat, Vendsysselsk grønlangkål & gammeldaws hvidkål
- **Ris á la mande** M. Kirsebærsauce

NATMAD:

- **HotDogs** M. Det rigtige tilbehør

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

Fri bar AD LIBITUM
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,-**

PRISER PÅ HUSETS EGEN SNAPS/SPIRITUS FRA 350,-

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

Gourmet & cocktails

Fredag d. 27. November & 4. December 2020 kl. 19.00

Velkomstscockails

♦

5 retters gourmetmenu
Inspireret af julen

♦

5 glas vinmenu

♦

3 coktailsbilletter til efter middagen

♦

DJ som søger for gode toner

Pr. person kr.

999,-

Inkl. overnatning i dobbeltværelse 1.449,-

Bustransport kan arrangeres ved større grupper – forhør nærmere

Den traditionelle julefrokost

Lørdag 5. december & 12. december 2020 kl. 19.00

Stor julebuffet med hjemmelavede specialister

♦

Aftenskaffe

♦

Livemusik

♦

Vin, øl, & vand ad libitum fra 19.00-01.00

Pr. person kr.

699,-

Inkl. overnatning i dobbeltværelse 1.199,-

TAMBOHUS
KRO & BADEHOTEL

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

JULE MENU

LILLEHEDENS GL.DAGS MODNET SILD
hjemmerørt karrysalat
rugbrød og smør

ELLER

PANDESTEGT RØDSPÆTTEFILET
hjemmerørt remoulade
rugbrød og smør

HJEMMELAVET GRØNLANGKÅL
hamburgerryg, stegt medister,
brunede kartofler rødbeder,
sennep og kanelsukker

RIS A LA MANDE
og lun kirsebærsauce

ELLER

PANDEKAGER
med appelsinsirup, mandler og is

3 RETTER 225,-

JULE TAPAS

LOKAL LETRØGET LUFTTØRRET SKINKE
hertil grønne oliven, pesto og saltmandler

KYLLINGE CONFI
på salat med mandarin, vindrue og granatæble

RØGET TORSK
med frisk grønkålssalat

BROWN ALE BRAISERET SVINEKÆBE
med knoldselleri-creme og syltet løg

SPRÆNGT ANDEBRYST
peberrodscreme og råsyltet rødkålssalat

MINI RIBBENSBURGER

POTATOS BRAVAS
med aioli og salsa

CROISSANT
med skaldyrssalat

"GAMMEL KNAS"
– ost fra Arla Unika med julesyltet nødder

RIS A LA MANDE
med kirsebær

BRØD OG SMØR

PRIS PR. PERSON 225,-

Lilleheden
CAFÉ & RESTAURANT
www.restaurantlilleheden.dk
Hjørringgade 2. 9850 Hirtshals
98 94 45 38

Jul med SMAEK

Lad os danne rammen for jeres julefest!
Vi byder indenfor til lækker julemenu og godt til ganen.

Musik m. DJ
Fredag & Lørdag i uge 47-51

PAKKE 1

3-retters menu m.
øl, vand og vin ad libitum (max 3 timer)
Velkomst bobler.

- Røget laks m. dildcreme, agurk, radise og sprødt rugbrød.
- Andebryst m. græskarcreme, dampet kål, grov mos og sauce orange.
- Mandarin panna cotta m. honningkageknas og mandarinsorbet.

Efterfølgende fri kaffe, the og kakao.

575,- KR PER COUVERT.

Ekstra FRI BAR:

Efter maden - 3 timers fri bar
- to slags sjusser (GT og rom & cola)
- to cocktails (passionista og limelight).
- Øl, vand og vin

775,- KR PER COUVERT

PAKKE 2

4-retters menu m.
øl, vand og vin ad libitum (max 3 timer)
Velkomst bobler.

- Røget laks m. dildcreme, agurk, radise og sprødt rugbrød.
- Jomfruhummerbisque m. dampet fisk, glaskål og sprøde krummer.
- Andebryst . græskarcreme, dampet kål, grov mos og sauce orange.
- Mandarin panna cotta m. honningkageknas og mandarinsorbet.

Efterfølgende fri kaffe, the og kakao.

675,- KR PER COUVERT.

Ekstra FRI BAR:

Efter maden - 3 timers fri bar
- to slags sjusser (GT og rom & cola)
- to cocktails (passionista og limelight).
- Øl, vand og vin

875,- KR PER COUVERT.

Tilkøb

Nordkap akvavit 70cl: 600 kr. per flaske.
OP Andersen akvavit 70cl: 650 kr. per flaske.
Blå gajol mm. Shots: 500 kr. per flaske

SMAEK - VED STRANDEN 4, 9000 AALBORG - TLF: 93209536 - INFO@RESTAURANTSMAEK.DK

Starter kl. 19 og slutter kl. 01.00

VENDSYSSELS SJOVESTE OG H

JULEFROKOST

FREDAG DEN 4. DECEMBER

KANDIS

PR PERSON KUN **398**

PETER OLSEN

PR PERSON KUN **179**

- Lørdag den 21. november
- Fredag den 27. november
- Lørdag den 28. november
- Lørdag den 5. december
- Lørdag den 12. december

BESTIL ONLINE
WWW.FAARUPSKOVHUS.DK

Fårup

Tlf. 98 88 11 45 . Saltur
info@faarup

YGGELIGSTE

FRI BAR
300

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 KUN **250 - 355**

SKOVHUSETS JULEFROKOSTBUFFET

- 2 slags sild med karrysalat
- Kæmpe skaldyrspande
- Fiskefilet med remoulade og citron
- Tapasplanke 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, 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 frisk og tørrede frugter

JULEFROKOST UD AF HUSET

14. NOVEMBER - 29. DECEMBER

Sild og karrysalat, Lune Frikadeller, Fiskefilet med remoulade og citron, Lun leverpostej m/ bacon
Håndskåret flæskesteg med rødkål, Vendsysselsk grønlangkål med hjemmelavet, julemedister og hamburgerryg, sukkerbrunede kartofler, sennep og rødbeder
Hjemmelavet ris a'la' mande
med kirsebærsovs

PR PERSON KUN **119**

BEMÆRK
Minimum 10 kuverter – Prisen er ekskl. brød og smør
Tilbuddet gælder også i juledagene inklusiv 1. og 2. juledag.
Bestilling og rettelser i antal kuverter frem til 5 dage før.

SØNDAGS JULEFROKOST

22. NOVEMBER - 13. DECEMBER

KL. 12.00 - 15.00

Stort julefrokost ta´selv bord

Sild med karrysalat, Fiskefilet m/ remoulade, Hjemmelavet vendsysselsk grønlangkål med hamburgerryg, skovhusets egen julemedister, sennep og rødbeder
Hjemmelavet ris a la mande
og MANGE MANGE flere
lækre juleretter.

PR PERSON KUN **99**

BØRN 1/2 PRIS

Skovhus

m Strandvej 63 . Saltum
oskovhus.dk

Velkommen hos

OMBORD

VI ER TÆT PÅ HAVNEKANTEN I AALBORG LYSTBÅDEHAVN

KOM OG BESØG VORES HYGGELIGE RESTAURANT

JULEFROKOST PÅ OMBORD

Fra d. 27/11-20 og frem til jul, disker Ombord op med den store julebuffet alle Fredage og Lørdage, mellem 18.00 - 21.00

Det er muligt at bestille til flg datoer
27. og 28. nov. - 4. og 5 dec. - 11. og 12. dec. - 18. og 19. dec.

På buffeten vil der blandt andet være
- Gammeldaws modnet sild med karrysalat
- Kryddersild med kapers og løgringe
- Kristians Stegte sild
- Smørstegte rødspættefileter med citron og grov remoulade
- Halve æg med mayonnaise og rejer
- Sylte med sennep og rødbeder
- Rullepølse med sky og løgringe
- Lune frikadeller med agurkesalat
- Julemedister og rødkål
- Ribbensteg og brunede kartofler
- Juleskinke og grønlangkål
- Tarteletter med høns i asparges
- Ris a la mande med kirsebærsauce
- Oste med behørigt tilbehør
- Brød og smør

Julebuffet
incl. fri øl/vand og husets vine fra 18.00 - 01.00
Pris pr. pers
598,-

PRIS PR. PERS..... **298,-**

Udvidelse af fri bar arrangement med diverse drinks 110,-
Tilkøb af velkomstdrink 65,-
Tilkøb af kaffe 35,-
(OBS. der afregnes samlet på dagen)

Der kan bestilles bord på 2482 1262 eller info@ombord.dk

Glædelig jul

*- Vi ses hos **OMBORD** til meget mere ærlig mad og lige på kanten af Limfjorden!*

Med venlig hilsen
Kristian Lauesen og
Jesper Robert Jensen

OMBORD

Bådehavnsvej 16 A
9000 Aalborg
Tlf. 24 82 12 62

www.ombord.dk

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

Hos Rørdam

SELSKABER

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

Julemenu 2020

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 rødkål
Flæskesteg med hjemmelavede flæskesvær
Kartofler & brun sovs

DESSERT

Ris à la mande med kirsebærsovs
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

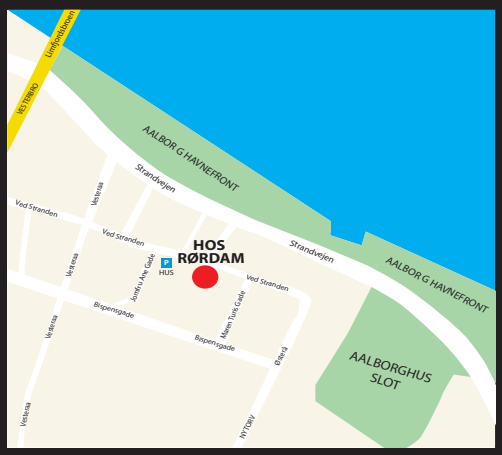
Fri bar incl 5 udvalgte drinks (vælg fra nedenstående liste), alm øl, vand og vin i tidsrummet 22.00-01.00 pris pr. person kr. 135,- kan tilkøbes i forbindelse med ad libitum under middagen.
Vælg mellem: Gin & tonic, Rom & cola, Isbjørn, Filur, Pina colada, Espresso Martini, Passionada, Lemon sour

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



STRANDINGS KROEN

Hold din julefrokost i Blokhus

Julefrokost

Hold din firmajulefrokost-fest på Strandingskroen (sammen med andre virksomheder).

De unikke historiske lokaler med smukt dekoreret julepynt danner rammen for den perfekte aften med dine kollager, venner eller familie.

Vores køkkenchef har skruet den perfekte julemenu sammen, og vi hjælper selvfølgelig gerne med matchende vine hertil. Derudover byder vi på et stort udvalg af kolde special øl og hjemmelavede snapse, brygget med kærlighed af ingredienser fra naturen i og omkring Blokhus.

Julefrokost på Strandingskroen afholdes lørdag den 28/11-20 og lørdag den 11/12-20

Festen starter kl. 18.00

BUFFET
MED TRE SERVERINGER

KOLDE RETTER:

- Marineret sild og kryddersild med karrysalat, løg, dild og æg
- Fiskefilet med hjemmerørt remoulade og citroner
- Håndpillede kystrejer med urtemayonnaise og crudité
- Sylte fra Rævhede med cornichons, løg og sennep
- Varmrøget laks med rygeost og spæde 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
- Andesauce
- Hjemmelavede frikadeller

DESSERTER:

- Ris a la mande med hjemmelavet kirsebærsauce
- Brownie med vaniljecreme og kirsebær
- Ostebræt med kiks og kompot

Efter middagen (ca. kl. 21.30) vil der spilles dansemusik i loungen af DJ eller jazz-band (2 x 1 time).

PRIS PR. PERSON ..... KR. 425.-

Hertil kan tilkøbes 3-retters vinmenu (matchende og passende): 335 kr. pr. person.

Hertil kan tilkøbes fri hård bar (øl, vand, menuvine, 5 slags udvalgte drinks) efter middagen i 4 timer: 375 kr. pr. person.

Hertil kan tilkøbes én flaske snaps (Rød Aalborg): 600 kr. pr. flaske. 350 kr. for ½ flaske. Alternativt afregnes drikkevarer efter forbrug.

Vær opmærksom på at julefrokost kun tilbydes for større grupper (min. 8 personer), som har forhåndsreserveret.

I forbindelse med julefrokost-arrangement ydes der 15% rabat på vores overnatningspriser på Strandhotellet.

STRANDHOTELLET BLOKHUS - SØNDER I BY 2 | 9492 BLOKHUS | TLF. +45 70 26 00 15 | INFO@STRANDHOTELLET-BLOKHUS.DK

nam

Vi byder indenfor på Restaurant Nam til en lækker julemenu, dejlige vine og cocktails. Råvarerne er julen tro, men stadig serveret med asiatisk twists, som er essensen hos os.

Kom og prøv vores bud på en julemenu som er nytænkende og velsmagende.
Ring ind for at bestille din julefrokost.
Vi tilbyder også mad ud af huset.

tlf: 25541010

WWW.NAM.DK

Nam - Vesterbro 76 - 9000 Aalborg - info@nam.dk

Stor nam julepakke

15 SERVERINGER
1095,-PR. KURVERT

INKL. NAMSTYLE COCKTAIL TIL VELKOMST, VINMENU, KAFFE & SØDT + JULESHOT

Lille nam julepakke

10 SERVERINGER
895,- PR. KURVERT

INKL. NAMSTYLE COCKTAIL TIL VELKOMST, VINMENU, KAFFE & SØDT + JULESHOT

MENÉNDEZ

Feliz Navidad!

På restaurant Menéndez byder vi indenfor til alt godt fra de forskellige lande og områder i Latinamerika, men med vores egen fortolkning og juletwist.

Hos os får du en spændende og lækker julemenu, med dejlige vine og cocktails. Prøv vores bud på en anderledes og velsmagende julemenu.

Ring ind for at bestille din julefrokost.
Vi tilbyder også mad ud af huset.

Tlf: 93303773

WWW.MENENDEZ.DK

Menéndez - Ved stranden 7C - 9000 Aalborg - info@menendez.dk

Lille jule Menéndez

650,-pr.person

Snacks + velkomst cocktail
6 serveringer
Drikkemenu - 3 glas
Kaffe + sødt + juleshot

Stor jule Menéndez

895,- pr. person

Snacks + velkomst cocktail
12 serveringer
Drikkemenu - 5 glas
Kaffe + sødt + juleshot

RESTAURANT LØKKEN BADEHOTEL

ÅBEN HELE ÅRET

Julefrokost i pejsestuen

inkl. øl, vand og snaps indtil kl. 24.00
Herefter på egen regning

3 slags sild
Karrysalat
Fiskefilet med remulade
Rejer med mayonnaise
Gravet laks med rævesauce

Medister, Hamburgerryg,
Sylte, Flæsk, Grønlangkål,
Stuvede hvidkål, Brunede kartofler
Rødbeder, sennep, kanelsukker
Ribbenssteg, frikadeller
og rødkål

Ostefad
Ris ala mande med kirsebærsauce

Samt brød, kiks og smør.

Siddende julefrokost,
alt bliver serveret ved bordet.

Serveres den 27. og
28. november 2020 kl. 18.00

kr. 595,-

295,- uden drikkevarer

Klassiske Julefrokoster 2020

*(Min. 10 couverter, kun ved forudbestilling,
kan nydes i restauranten eller bestilles som mad ud af huset.)*

Juleanretning 1

2 slags sild m. karrysalat, grønlangkål m. sylte, hamburgerryg, medisterpølse, brunede kartofler, rødbeder, sennep & kanelsukker. Rød sol fra Sønderhaven & Chorizopølse.

kr. 199,- inkl. Brød & smør

Juleanretning 2

2 slags sild m. karrysalat, fiskefilet m. remoulade, rejer m. mayonaise, grønlangkål m. sylte, hamburgerryg, medisterpølse, brunede kartofler, rødbeder, sennep & kanelsukker. Rød sol fra Sønderhaven m. druer & frisk frugt.

kr. 229,- inkl. Brød & smør

Juleanretning 3

2 slags sild m. karrysalat, fiskefilet m. remoulade, røget laks m. spinat soufflé, grønlangkål m. sylte, hamburgerryg, medisterpølse, brunede kartofler, rødbeder, sennep & kanelsukker, ribbensteg m. rødkål. Ostefad fra Sønderhaven m. druer. Ris a la mande m. kirsebærsauce.

kr. 289,- inkl. Brød & smør

Juleanretning 4

Marinerede sild m. karrysalat, laksetortillaroulade m. rejer, sauce verte. fiskefilet Florentine, mørbradbøf m. champignon a la creme, anisstegt andebryst m. rødkålssalat. Ris a la mande m. kirsebærsauce.

kr. 299,- inkl. Brød & smør

Nytårsmenu 2020

(ud af huset)

Bestilles senest 28/12-2020, afhentes den 31/12-2020 mellem 14.30 og 17.00
Der medfølger et udførligt hjælpeblad til menuen (menuen kræver en ovn)

Koldrøget laks
M/ hytteost, dildmayo og sprødt

Kalvemørbrad
Serveres med pure af græskar, pommes fondant, bagte cherry-tomater og glaze med timian

Blødende chokolademuffin
Med vanilje parfit

Til kaffen og boblerne –
3 stk. kransekage petit four

2 retter kr. 319,-
med kransekage petit four kr. 339,-

3 retter kr. 349,-
med kransekage petit four kr. 369,-

Lækker luksus smørrebrød

Med blandt andet røget ål,
tatar, forskelligt lunt
1 stk. kr. 42,-

SMAG PÅ LØKKEN

Torvet 8 · 9480 Løkken / Bord bestilling 98 99 22 00
www.restaurantlb.dk

Vi kan lave mange andre menuer.
Lad dig inspirere på www.restaurantlb.dk
eller ring og få en snak med os.

Jul på Orkideen

Den klassiske Julebuffet 2020

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 2020

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

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

Restaurant
Orkideen

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

Julemenu

- SERVERES PÅ SKIBET FRA FREDAG DEN 13. NOVEMBER

1) Forret: Bagt torsk serveret i fennikelsuppe med vacuumsyltede æbler.

2) Mellemret: Sprød kugle af and på bund af purløgsblanquette og friséesalat.

3) Mellemret: Confiteret gris serveret på æbleflæsk samt æbleglace.

4) Hovedret: Rosastegt oksemørbrad på bund af jordskokkepuré
samt bagte jordskokker og grønkålschips. Hertil pommes Anna og okseglace.

5) Ost: 3 unika oste serveret med knækbrød og marmelade.

6) Dessert: Prinsessens Ris a la mande.
Kirsebærsorbet på bund af vaniljeris, sifon af vaniljecreme samt kirsebærsauce.

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

RESTAURANT

PREMIUM DISHES FROM THE CHEF

JULEFROKOST PÅ SEAPORT

Firmajulefrokost med bowling på menuen

Inviter firmaet på en fantastisk aften med 1. klasses danske julelækkerier tilberedt fra bunden af vores stjernekokke – og fuldend oplevelsen med sjov og festlig bowling. Giv hinanden en uforglemmelig julefrokost – i Seaport får I de bedste rammer.

PRISER

Søndag – onsdag	349 kr.
Torsdag	359 kr.
Fredag – lørdag	369 kr.

Priserne inkluderer buffet & bowling, skoleje, velkomstdrink, chipskurv, rød kegle på alle baner, fri isbar og kaffe/the ad libitum.
Få desuden drikkevarer ad libitum fra 255 kr (torsdag - lørdag) og fra 199 kr (søndag - onsdag).
Priserne gælder ved 4-6 personer pr. bane.

Book online på seaport.dk eller ring til os på telefon 98 12 68 66

SEAPORT

Strandvejen 7 · 9000 Aalborg · T: 98 12 68 66 · www.seaport.dk

Juleophold
på toppen af Danmark

Pris pr. pers.
895,-
i delt dobbeltværelse

Vi tilbyder
GRATIS
opgradering til
lejlighed ved 4 pers.

Forkæl virksomheden, familien eller vennerne med en julefrokost lidt anderledes end de andres...

Opholdet inkluderer

- Hjemmelavet gløgg & klejner ved ankomst til hotellet
- 3-retters juleinspireret menu på PAKHUSET
- Overnatning i et af hotellets charmerende lyse værelser
- Lækker og veltillavet morgenmadsbuffet i idylliske rammer
- Gratis parkering samt wifi

For booking kontakt receptionen på **tlf. +45 8877 5400** eller **mail info@hotelmarie.dk.**

Opholdet kan bookes onsdag - lørdag mellem d. 13/11 2020 - 19/12 2020
Enkeltværelsestillæg 300 dkk eller vælg en opgradering til juniorsuite til kun 100 dkk pr. pers.
- Forhør dig om konferencemuligheder i receptionen.

— HOTEL —
marie

Følg os på:

Havneplads 6 - 9990 Skagen - +45 8877 5400 - info@hotelmarie.dk - www.Hotelmarie.dk

PAKHUSET
SKAGEN

Oplev Sissel Kyrkjebøtil årets julekoncert, hvor hun med sin forrygende stemme og fortryllende karisma får julestemningen til at sænke sig over publikum. Udover sin vidunderlige stemme har Sissel en unik sceneudstråling; en udstråling der får dig til at føle, at hun synger direkte til dig og kun dig.

Denne kombination af stemmepragt og formidlingsevne har gjort Sissel til en meget efterspurgt kunstner.

Sissels repertoire spænder vidt, og julekoncerterne byder på både klassiske julesange samt soul- og gospel.

Et fantastisk stjernespækket hold af musikere og sangere fra USA og Norge fuldender oplevelsen.

Gå ikke glip af julens bedste koncert.

FRA KR. 465,-

SISSELS JUL

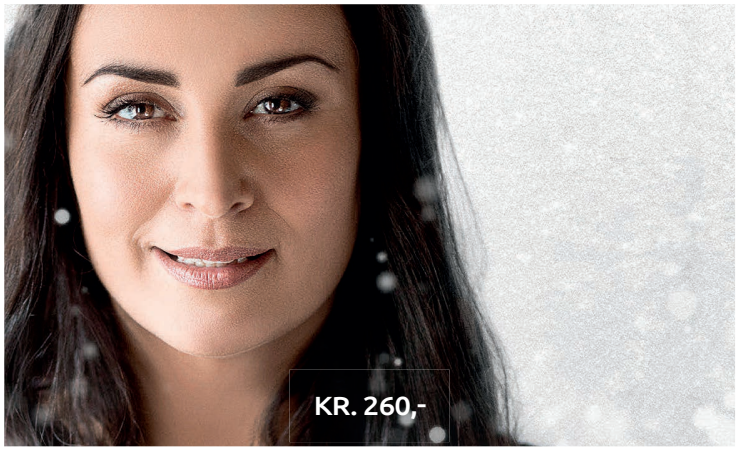
TIRSDAG 15. DECEMBER KL. 20:00
ARENA NORD - FREDERIKSHAVN

JULEKONCERT

STIG ROSSEN & KATRINE NØRGAARD

Musikalitet, nærvær og traditioner i skøn forening.
Glæd dig til Årets Julekoncert 2020!

TORSDAG 26. NOVEMBER KL. 17:30 - 20:30
DET MUSISKE HUS - FREDERIKSHAVN



En intim og smuk julekoncert hvor Julie og orkester, byder på julestemninger fra Danmark, Grønland og resten af verden.

JULIE BERTHELSEN

ONSDAG 9. DECEMBER KL. 20:00
DET MUSISKE HUS - FREDERIKSHAVN

Arena Nord byder alle indenfor til RIGTIG julehygge.
Firmajulefrokost, julefrokost, julekoncert med vennerne eller i foreningen – alle er velkomne.

Spørgsmål ring eller skriv venligst.

PER MALMBERG
Mobil: (+45) 28 55 04 80
Mail: per@arenanord.dk

LINE BOEL
Mobil: (+45) 22 28 63 43
Mail: line@arenanord.dk

ARENA NORD
FREDERIKSHAVN

Harald Nielsens Plads 9 - 9900 Frederikshavn - Tlf: +45 96201050
info@arenanord.dk - **Se mere på: arenanord.dk**

FREDAG. D. 27. OG LØRDAG D. 28. NOVEMBER AFHOLDES

ÅRETS JULEFROKOST 2020

I ARENA NORD - FREDERIKSHAVN

DET BLIVER ET BRAG AF EN JULEFEST

PETER A.G.

VERSION 1.0 OG DJ: CLAUS HØYER SKABER DEN HELT RIGTIGE JULEFEST

LÆKKER JULEBUFFET
fra eget køkken

FRI BAR
Øl, vand og vin indtil kl. 01.00

LIVE MUSIK
Peter A.G. & Version 1.0
DJ Claus Høyer

FRI GARDEROBE

KUN 845,-

- DET BLIVER ET BRAG AF EN FEST..!

ÅRETS JULEFROKOST

KOM TIL ÅRETS

Juleparty

LØRDAG 28/11 + LØRDAG 5/12

Start årets juleparty med en "get-together" på den udendørs overdækkede terrasse, der emmer af julestemning med bålfade og fakler. Her serveres drinks "CHRISTMAS STYLE" til fede julerytmer fra soundboxen.

Årets julemenu serveres i år som sharefood, så I kan nyde stemningen, samværet og den gode mad ved bordene - med god plads mellem bordene naturligvis.

DJ Torben Pop - en af Danmarks bedste dj's til det brede publikum - sparker gang i festen med sine magiske fingre og gode smag.

- Julemenu som sharefood
- "det kolde - det varme - ost & det søde"
- Underholdning med DJ Torben Pop

Kr. 425 pr. person

Snup en overnatning til julepris!
Pr. nat i delt dobbeltværelse
inklusiv stor morgenbuffet

Kr. 445 pr. person

Vi følger naturligvis myndighedernes retningslinjer og COVID19-anbefalinger.

Ønsker I at afholde julefest i egne lokaler?

Det kan vi selvfølgelig også klare. Her planlægger vi aftenen efter jeres ønsker, og sammen skaber vi en sjov og hyggelig aften. Ring og hør mere hos Gitte Madsen på 9844 2233.

be my guest

Color Hotel
SKAGEN
★★★★

Bestil årets julearrangement på 98 44 22 33 • gl. landevej 39 • 9990 skagen • colorhotelskagen.dk

SMUKKE OG STEMNINGSFULDE OMGIVELSER · DEJLIGE VÆRELSER
LÆKKER JULEMAD · LIVEMUSIK

Hold årets julefrokost på Rønnes Hotel & Restaurant

Juletid er hyggetid på Rønnes Hotel og Restaurant.
Ilden ulmer i pejsen, personalet er i julehumør og buffeten bugner af lækre juleretter

Stor julebuffet
- med alt hvad julehjertet kan begære.
Pr. person KUN.....299,-

Julebuffet med livemusik*

Kl. 18.30-24.00. Stor traditionel julebuffet med alt hvad hjertet kan begære. Pr. person 299,-

Drikkevarer ad libitum
Juleøl, vin, øl, sodavand og kaffe, pr. person.. 365,-
Natsuppe pr. person..... 40,-

Juleophold (i perioden: 14/11 - 12/12 2020)

Vi sørger for det hele bl.a.: kaffe og æbleskiver, julebuffet, natmad, overnatning samt morgenbuffet. (Inkl. aftener med livemusik)
Dobbeltværelse, pr. person fra.....895,-
(tillæg ved enkeltværelse 150,-)
NB. Det er også muligt at holde julefrokost i eget festlokale.

***Livemusik julen 2020**

14/11:	PETER OLSEN
21/11:	HIGH FIVE
28/11:	HIGH FIVE
4/12:	HOT SHOT
5/12:	HIGH FIVE
12/12:	HIGH FIVE

Vi glæder os til jul

RØNNES HOTEL

Kystvejen 25, Slettestrand
9690 Fjerritslev
Tlf.: 9821 7150
recep@roennes-hotel.dk
roennes-hotel.dk

SAFE TO VISIT

Hotellet har helårsåbent og ligger i det gamle fiskerleje Slettestrand ved Svinkløv kun 10 min. gang fra Jammerbugten/Vesterhavet, som er kendt for sine lyse, hvide og brede strande.

Vi forholder os selvfølgelig til retningslinierne ifm. Covid-19, hvorfor der kan komme ændringer i vores arrangementer, hvilket vil fremgå på vores website.

Vi afholder julefrokost
MED DANS OG LÆKKER MAD PÅ RESTAURANT SKYDEPAVILLIONEN

ØSTRE GASVÆRK spiller følgende dage:
Fre. 27.11 og lør. 28.11 - Fre. 4.12 og lør. 5.12
Fre. 11.12. og lør. 12.12

Mad fra Toppen og hjem til dig...
Juletilbud ud af huset 2020

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.
209,-

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.

675,-

Musikken går på fra kl 22.00

Mulighed for at tilkøb af spiritusbilletter á kr. 45,-

Kaffe á kr. 30,-

Natmad (karrysuppe) kr. 55,- pr. person

Charlotte Freudendal

Skydepavillonen

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

2 JULEFROKOST-TILBUD fra Selskabsrestaurant Himmelhav

HIMMELHAVS

JULEFROKOST 2020

KATTEGAT SILO
FREDERIKSHAVN

LØR. 5. DEC. KL. 18.00-01.30

Det får du for de 599,-

- Køkkenets lækre julebord som hylder jule-traditionerne med forfriskende fornyelser - et overflødighedshorn af velsmagende julefavoritter
- Fri bar i øl, vand, vin til kl. 01.00
- Tom Donovan Liveshow med musik og humor. Natklub-stemning med DJ Ludvig
- Julestemning i festpyntede lokaler
- Bordplan – hvor vi sørger for at hele jeres selskab sidder samlet

Grin og syng med irske Tom Donovan

Tom Donovan er en ægte irsk troubadour. Han er en mesterlig entertainer, der som få forener egne sange og traditionelle irske ballader med sine underholdende historier i et show fyldt med ægte irsk stemning og masser af humor.

Se aftenens program og køb billet på:

www.himmelhav.dk

- eller ring og bestil billet på: 24 67 80 99

Hold jeres egen firmajulefrokost

i vores selskabsrestaurant

Ledige datoer i november: **20. / 21. / 27. / 28. november**
Ledige datoer i december: **4. / 11. / 12. / 18. / 19. december**

himmelhav
Kærlighed & Kogekunst

Kattegat Silo - Silovej 8 - Frederikshavn - Tlf. 24 67 80 99 - **www.himmelhav.dk**

Julebuffet
399,-
pr. person
Min. 20 pers.