



# Julefrokost 2023

## På Badehotellet

Alle forslag er gældende fra den 16. november til jul.

- Julefrokost i eget lokale
- Jul i Strandpavillonen
- Jul i Ship Inn
- Diner Transportable

For bestilling af bord og yderligere information,  
ring på tlf. 75 11 70 00



# Hjerting Badehotel



# Julefrokost i eget lokale

Fra 20-60 pers.

## Traditionelt jule ta' selv bord med...

Marinerede sild med karrysalat, løg og kapers  
Æg, rejer og citron  
Gravad laks med rævesauce og dild  
Rødspættefilet med remoulade og citron  
Brød, smør og krydderfedt

Lun leverpostej med bacon og champignon  
Frikadeller med grønlankål  
Ribbensteg og andelår med rødkål, stegte kartofler og skysauce

Udvalg af oste med sprødt og sødt  
Risalamande med kirsebærsauce

Pr. pers.

**Kr. 475,-**

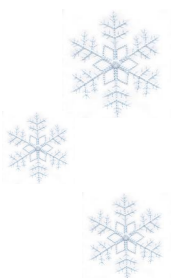
Tilkøb

Badehotellets julebag kr. 30,- pr. person



Bordbestilling og yderligere information, ring på 75 11 70 00

# Hjerting Badehotel





# Jul i Strandpavillonen

## Julegourmet

Serveres alle dage undtagen søndag  
Fra den 1. november til den 22. december 2023

Østers  
Peberrod

Tatar af kammusling  
Brunetsmør – blomkål – kiks med Nigelafrø

Pighvar  
Variation af jordskokker – stilkpeber

Andebryst  
Savoy kål – foie gras – andesky

Chokoladetærte  
Appelsin og blomme-marcipanis – flamberede blommer

3 serveringer: kr. 500,- / 3 glas: kr. 425,-  
5 serveringer: kr. 700,- / 5 glas: kr. 595,-

### “HELE MOLEVITTEN”

Aperitif, 5 serveringer, vinmenu, kaffe & sødt

pr. person  
Kr. 1.495,-

Bordbestilling og yderligere information, ring på 75 11 70 00

# Hjerting Badehotel





# Jul i Ship Inn

Nyd den specielle, afslappende atmosfære i Ship Inn.

## Juleanretning

3 serveringer

**Juleanretning skal bestilles af hele bordet**

1. servering

Marinerede sild med karrysalat, rødløg og kapers  
Æg og rejer med citron  
Gravad laks med rævesauce og dild  
Brød, smør og krydderfedt

2. servering

Confiteret andelår med rødkål, stegte kartofler og skysauce

3. servering

Risalamande med kirsebærsauce

1 kop kaffe og småkage

Pr. person  
Kr. 300,-



**SHIP INN**  
Hjerting Badehotel



Bordbestilling på [hjertingbadehotel.dk](http://hjertingbadehotel.dk) eller tlf. 75 11 50 08

# Julefrokost som Diner Transportable

## Julebuffet

Marinerede sild med karrysalat, rødløg og kapers  
Gravad laks med rævesauce  
Æg og rejer med citron  
Brød, smør og krydderfedt

Frikadeller med grønlangkål  
Leverpostej med svampe og bacon  
Confiteret andelår med rødkål, svesker, brunede kartofler og skysauce  
Risalamande med kirsebærsauce

Pr. person

# Kr. 350,-

Tilkøb pr. Person:

Hønsesalat med svampe og bacon – kr. 55,-  
Rødspættefilet med remoulade og citron – kr. 75,-  
Ribbensteg med rødkål – kr. 65,-  
Æbleflæsk – kr. 55,-

To slags ost med sprødt og sødt – kr. 85,-

Badehotellets julebag – kr. 30,-

**Bemærk:** Diner Transportable menu leveres som udgangspunkt ikke til under 10 personer. Ved ordrer under kr. 3000,- er leveringsomkostningerne i Esbjerg kr. 100,- ellers kr. 200,-. Ordrer over kr. 3000,- leveres gratis. Kolde retter leveres anrettet på fade, varme retter leveres i termokasser. *Vi gør opmærksom på at maden ifølge Levnedsmiddelstyrelsen, ikke må stå i stuetemperatur i mere end 3 timer, og at rester skal kasseres.* Returemballage leveres tilbage rengjort den første hverdag efter festen.

# Hjerting Badehotel