



Julefrokost på Vendia – forkæl dit personale og dig selv I år med lækker 5-retters tallerkenanrettet menu med vinmenu

Fredag d. 19/11 – Lørdag d. 20/11 – Fredag d. 26/11 – Lørdag d. 27/11 – Fredag d. 3/12 – Lørdag d. 4/12 –
Fredag d. 17/12 – Lørdag d. 18/12

Arrangementet starter kl. 18.30 med velkomstdrink og snacks, herefter vil der blive serveret en lækker 5-retters julemenu med tilpasset vinmenu. Under og efter middagen frem til kl. 01.00 er der livemusik, samt mulighed for at købe drinks, øl og vin.

Velkomstbobler & udvalg af saltede snacks

*

Saltet laks med fennikel, dild og creme double

*

Bagt vesterhavstorsk med stegte persillerod, persille-olie og muslingesauce

*

Andeterrine med trøffel, syltede svampe og friterede vinterkål

*

Oksemørbrad i soufflé med beder, kejserhat og sauce med mild peber

*

Appelsinfromage med krydderkage blodappelsinsorbet og marengs

*

Vendia Gourmet Kaffe og chokoladebrud

Samlet pris for arrangementet inkl. drikkevarer til kaffen er serveret.

Pr. person 795,-

Fri bar med øl, sjusser og vin ad libitum i tre timer efter middagen.

Pr. person 295,-

Natmad – stegte ølpølser med varm kartoffelsalat, sennep, rødbeder, rugbrød og smør.

Pr. person 95,-

Bemærk: Skal forudbestilles. Minimum 6 personer.

Endeligt antal senest 14 dage før arrangementet afholdes, herefter er antallet bindende.