

A group of people are gathered around a dark wooden dining table, clinking wine glasses in a toast. In the foreground, a woman with long brown hair is smiling broadly, holding a glass of white wine. To her left, a man in a dark blue shirt is also smiling and holding a glass. The table is set with various wine glasses, some containing red wine, and two lit candles in black holders. The background is softly blurred, showing other diners and a warm, indoor setting.

**GODE JULEFROKOSTER
BLIVER TIL DE BEDSTE
MINDER**

Scandic



NU' DET JUL IGEN – I HVERT FALD PÅ VORES HOTELLER

Hos Scandic har vi stor erfaring med julefrokoster. Hold den hos os og glæd jer til de klassiske favoritter, som hører julebordet til, eller prøv vores mere moderne fortolkninger. Vi hjælper med alle detaljer, så I får lige præcis den fest, I drømmer om. Fortæl os om jeres ønsker og behov, så sørger vi for en sammenkomst i sent vil glemme.

Vi glæder os til at byde jer velkommen.



VI HAR OPSKRIFTEN PÅ DEN BEDSTE JULEFROKOST

Hos Scandic tager vi os af alt det praktiske lige fra planlægning til oprydning, så I kan nyde jeres fest i selskab med hinanden.

Vi har moderne, hyggelige og charmerende hoteller fordelt over hele Danmark – selvfølgelig med mulighed for overnatning, så I slipper for hjemtransporten.

VI KRÆSER FOR DETALJERNE

Vores kokke har allerede forberedt den menu, som vi glæder os til at forkæle dig og dine kolleger med, når I checker ind til jeres julefrokost hos os. Det eneste I skal medbringe er jeres appetit og gode humør. Menuen kan både være klassisk buffet eller en lækker julemenu i nye forklædninger – uanset hvad I ønsker.





PÅ MENUEN

JULEFROKOST I 3 SERVERINGER

Fra 11:30 til 17:00

Ønsker I en klassisk julefrokost, serverer vi vores klassiske juleplatte i 3 serveringer. Den kan nydes som en hyggelig frokost, hvor du og dine kollegaer får tid til at snakke med hinanden og nyde det gode selskab.

- Marinerede sild med rødløg og dild
- Varmrøget laks med rygeostcreme og urter
- Fiskefileter med grov remoulade og citron
- Æg med rejer, mayonnaise og dild
- Tarteletter med høns i asparges
- Dansk velfærdsgris med svampe a la creme
- Confiterede andelår med svesker og æble
- Ris á la mande med ristede mandler og kirsebærsauce er inkl i menuen nu

Pris 295 kr. pr. kuvert*

Tilkøb

Inkl. ølsmagning (5 små serveringer)
+ 45,00 kr. pr. kuvert

*Lokale tillæg kan forekomme hvis I ønsker eget lokale.

**HOLD
JULEFROKOST
I JANUAR OG
SPAR 15% PÅ
MENU PRISEN**

3 RETTERS JULEMENU

Nyd en særlig deluxe julefrokost, hvor vi kræser lidt ekstra om alle detaljerne. Her er fokus på den gode oplevelse og vores kokke sørger for en 3-4 retters servering ved bordet med lækker mad og en aften I sent vil glemme.

Forret:

Laksetatar af fersk og røget laks, syltet rødløg – radiser – rygeost creme – fennikel

Hovedret:

Beef Wellington, oksemørbrad – svampe – lufttørret skinke – butterdej – rødvinsglace

Dessert:

Ris a l'amande cheesecake, ris - vanilje – flødeost – kiks – kirsebær gele

Pris fra 795 kr. pr. kuvert*

inkl. vin/vand/vin under hele middagen og kaffe/te efterfølgende

Tilkøb:

Udvalg af danske oste med garniture (+ 45 kr. pr. person)

HOLD
JULEFROKOST
I JANUAR OG
SPAR 15% PÅ
MENU PRISEN

*Lokale tillæg kan forekomme i forhold til valg af lokale og generel set up.



KLASSISK JULEBUFFET

Her serverer vi den store julebuffet, som I kender den. Menuen er klassisk og velsmagende – perfekt til selskabet der elsker traditioner og god mad.

- Cremede karrysild med æbler, kapers og urter
- Marinerede sild med rødløg og dild
- Varmrøget laks med rygeostcreme og urter
- Fiskefileter med grov remoulade og citron
- Lun leverpostej med svampe og bacon
- Tarteletter med høns i asparges
- Dansk flæskesteg med rødkål
- Frikadeller med syltede agurker
- Orangeglaseret kalkuncuvette
- Glaseret skinke med stuvet kål og brunede kartofler
- Rødkålssalat med appelsiner, æbler og valnødder
- Små kartofler stegt med urter
- Ris a l'amande med ristede mandler og kirsebærsauc
- Udvalg af lunt brød, rugbrød og økologisk smør

*Lokale tillæg kan forekomme i forhold til valg af lokale og generel set up.



Helaftensaftens arrangement, 7 timer (Velkomst, Julebuffet, fri øl/vand/vin under middagen, kaffe/te, fri bar med øl/vand/vin)
Pris fra 995 kr. pr. kuvert*

Tilkøb:

Natmad, Hotdog buffet + 65,00 kr pr. person

Fri bar med Scandic longdrinks efter middagen
+ 250,00 kr. pr. person



Glæd jer til årets fest

VI GLÆDER OS TIL AT BYDE JER VELKOMMEN

For at give jer en særlig og unik oplevelse, skræddersyr vi aftenen lige efter jeres behov. Derfor aftaler I med hotellet ift. drikkevarer, musik, underholdning mm. På den måde sikrer vi at I får den bedste aften.

Scandic

Gæd jer til årets fest