



JULEFROKOST 2010

Esbjerg Højskole arrangerer årets julefrokost for alle selskaber fra 2 – 300 personer. Julefrokosten starter kl. 18.00 med velkomst i vores flotte julepyntede Sundbosal. Kl. 18.30 serveres julebuffeten, hvorefter der vil være livemusik på scenen af "Slips/Connect" resten af aftenen.

Arrangementet slutter kl. 01.00, men festen behøver bestemt ikke slutte her; for de der ønsker at flytte festen til Esbjergs natteliv vil der nemlig være mulighed for gratis at benytte sig af shuttlebusserne, der kører til Esbjerg bymidte fra kl. 24.00 - 01.00.

Der er mulighed for at overnatte, og herefter nyde højskolens store morgenbuffet. Bestil i god tid!

Ring til booking på 79137405/79137406 for øvrige festlokale

Ledige datoer:

Fredag d. 26. november

Lørdag d. 27. november

Fredag d. 3. december

Lørdag d. 4. december

Fredag d. 10. december

Lørdag d. 11. december



Pris pr. person

Inkl. buffet, musik, drikkevarer ad libitum og transport: 555,00 kr. (Musikken stopper kl. 00.30)
Ovenstående inkl. overnatning: 730,00 kr.
(Tillæg for enkeltværelse på kr. 75,-)

Højskolens usandsynligt store julebuffet

Juledildsild med løg & karrysalat
Madeirasild med laurbærblade
Sennepssild med rødløg & kapers

**

Varmrøget laks med citronpeber
og dilledressing
Læsø rejer med mayonnaise og kaviar
Røget sværdfisk med syltet melonsalat
og krondild

**

Kalvesylte med sennep og rødbeder
Ribbensteg med laurbærblade og
sukkerbrunede kartofler
Grilleret andelår med sukkerbrunede
kartofler og hjemmelavet rødkål
Julemedister og frikadeller
med sønderjysk hvidkål
Varm leverpostej med ristede champignon
og bacon

**

Et udvalg af højskolens oste med
syltede valnødder og oliven
Julekage med mandelknas
Ris a la mande med lun kirsebærsauc

**

Drikkevarer ad libitum

Almindelig fadøl
Sodavand
Husets hvid- og rødvin

Esbjerg Højskole


Stormgade 200 • 6700 Esbjerg • tlf. 79 13 74 00

eh@eh.dk • www.eh.dk

Se mere julefrokost på bagsiden ...

JULEFROKOST 2010

Da ønskerne til julefrokosten kan være meget forskellige, har vi valgt en menu, hvor der ved tilvalg kan skabes en sammensætning, der passer til netop jeres arrangement.

 JULEFROKOST Marinerede sild med karrysalat Sennepssild med rødløg og kapers Frikadeller med sønderjysk hvidkål Glaseret juleskinke med grønkål Ribbensteg med hjemmelavet rødkål Tre slags oste med druer, syltede valnødder og oliven Kr. 165,- pr. pers.	Tilvalg	
	Kryddersild med dildcreme Kr. 18,- pr. pers. Stegt sild i eddikelage med løg og laurbærblade Kr. 18,- pr. pers. Æblesild med kapersbær Kr. 18,- pr. pers. Gravad laks med mild senneps dressing Kr. 20,- pr. pers. Varmrøget laks med citronpeber, æggecreme og purløg Kr. 20,- pr. pers. Røget hellefisk roulade med friskost, salater og balsamicomarinade Kr. 20,- pr. pers. Dildsaltet vesterhavs torsk med hvidkåls-valnøddesalat Kr. 20,- pr. pers. Røget ål med rørræg Kr. 20,- pr. pers.	Kalvesylte med rødbede og sennep kr. 18,- pr. pers. Sønderjysk surrib med rødbede og sennep kr. 18,- pr. pers. Fersk æbleflæsk Kr. 18,- pr. pers. Blodpølse med æblemos og sirup kr. 18,- pr. pers. Leverpostej med bacon og champignon Kr. 18,- pr. pers. Andesteg med bagte pigeonæbler, svesker og brunede kartofler Kr. 39,- pr. pers. Ris á l'amande med kirsebærsaucen Kr. 20,- pr. pers. Julechokoladecake med syltet appelsin og vanillecreme Kr. 20,- pr. pers.

Højskolens utraditionelle julefrokost

Juledildsild med løg & karrysalat
Æble sild med kapersbær
**

Taskekrabbe-terriner og kogte krabbeklør med krondild og valnøddedressing

Røget hellefisk-roulade med friskost, salater og balsamicomarinade

Pighvarrer med rejer i chilimarinade
**

Røget krondyrfilet med glaserede kastanjer
Anderillette med syltede jordskokker og portvinsgelé
Helstegt vildtsvinekølle med bagte rødløg i creme de cassis
Helstegt kalvefilet i sølvbede med pommes galettes og madeirasauce
**

Et udvalg af højskolens oste med syltede valnødder og oliven
Chokoladecake med tre slags chokoladecremer med syltede appelsiner og vanillecreme

Pris pr. pers. 295,00 kr.



Kontakt:

Pernille Viuff - tlf. 79 13 74 05 - pv@eh.dk

May-Brit Christensen - 79 13 74 06 - mbc@eh.dk

Køkkenchef Bo Rasmussen - 79 13 74 22 - br@eh.dk