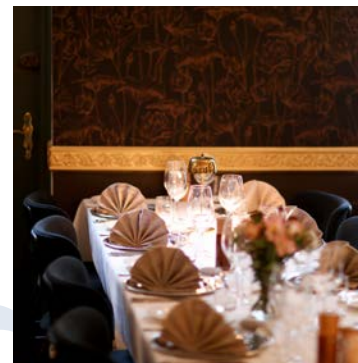


Julefrokost

❄️ 2024 ❄️



**Hotel
Ringkøbing**

Torvet 18 · 6950 Ringkøbing · Tlf. 9732 0011
info@hotelringkobing.dk · www.hotelringkobing.dk



HOLD JULEFROKOSTEN PÅ HOTEL RINGKØBING - ELLER FÅ DEN UD AF HUSET!



HAPS, HAPS, HAPS NU SKAL VI HA SNAPS

2 slags sild med karrysalat

Rødspættefilet med hjemmerørt
remoulade og citron

Æg og rejer

Tartelet med høns i asparges

Kamsteg med rødkål og svesker

Frikadeller med surt


Ris a la mande med kirsebærsauce

HAPS, HAPS, HAPS NU SKAL VI HA SNAPS

249,-

pr. person

Min. 4 kuverter



Har I specielle
ønsker,
skræddersyr vi
naturligvis
jeres julemenu
efter ønske!



NISSEMORS JULEFAVORITTER

329,-

pr. person

Min. 8 kuverter



NISSEMORS JULELÆKKERIER

2 slags sild med karrysalat

Rødspættefilet med
hjemmerørt remoulade og citron

Røget laks med asparges og
senneps dressing

Tartelet med høns i asparges

Juleleverpostej med bacon,
svampe og syltede bær

Mørbrad bøf med bløde løg og
svampe i fløde sauce

Ost med druer

Ris a la mande med
kirsebærsauce

JULEMANDENS FAVORITTER

Tournedos af lakserøget sild fyldt
med æggemousse og salturt

Stegt panko ising med remopickles,
sauterede rejer og friske grønne
asparges

Ovnbagt rødfisk med syrnet
urtefløde og friteret rucola

Filet af kronstyr rullet med
svampepanade, hertil rodfrugter
vendt i birkesirup samt rød
Waldorffsalat

Glaseret skinke med grønlangkål og
brunede kartofler

Andelår med rødkålssalat med
appelsin og valnødder

Hjemmerøget lyngbrie med saltede
mandler og oliven

Æbletærte med kanel creme

JULEFROKOST A LA TORBEN SAND

449,-

pr. person

Min. 10 kuverter



Tilkøb af brød og smør ud af huset 39,-

ADVENTS TILBUD

Serveres hele dagen fra kl. 12-21

Søndag 1. december

Flæsketeg med rødkål, svesker, brunede, hvide og franske kartofler samt flæsketegsauce.

Søndag 8. december

Kæmpe tartelet

Søndag 15. december

Glaseret skinke med grønkål og brunedekartofler, sennep og rødbeder

Søndag 22. december

Juleplatte



ADVENTS TILBUD

149,-

pr. person

JULEOPHOLD

1. NOVEMBER - 20. DECEMBER

3 dage med 2 overnatninger

ANKOMST DAG 1 FRA KL. 14.00

Gløgg og æbleskiver

2 retters menu

Overnatning

DAG 2

Morgenbuffet

2 retters menu

Overnatning

Dag 3

Morgenbuffet og tak for denne gang

PRISER FRA

999,-

pr. person

JULEMIDDAGEN UD AF HUSET DEN 24. DECEMBER

KUN UD AF HUSET!

SLIP FOR STRESS OG JAG - LAD OS STEGE JULEANDEN

Andesteg m/skysauce (skal varmes)

169,-

pr. person

DESSERT TIL JULEANDEN

Ris a la mande m/kirsebærsauce

59,-

pr. person

Bestilles inden 20. december.
Afhentes 24. december mellem kl. 14 - 16.

WEEKEND BRUNCH

lørdag-søndag fra 8.00 - 10.00

149,-

pr. person

SKYD NYTÅRET IND MED ET FESTLIGT NYTÅRSOPHOLD PÅ HOTEL RINGKØBING

Nyd blandt andet en lækker 5-retters nytårsmenu inkl. vine, underholdning og champagne og fyrværkeri.

ANKOMST 30. DECEMBER

DAG 1

2 retters menu med vin-menu,
overnatning i delt dobbelt værelse

DAG 2

Kl. 17.30 Velkomstdrink bobler og snacks

Kl. 18.00 Kongens nytårstale

Spændende 5-retters nytårsmenu med fantastiske vine

Kaffe/te samt avec

Efter middagen spilles der op til dans

Kl. 24.00 Champagne, kransekage og fyrværkeri

Kl. 00.30 Natmad

Kl. 01.30 Godnat og tak for i aften

Kl. 9.00-11.00 Morgenbuffet

NYTÅRSOPHOLD

3.499,-

pr. person



Enkeltværelsestillæg pr. person pr. nat: kr. 350,-

NYTÅRSAFTEN MENU UD AF HUSET

Bestilles senest den 29. dec.

Minimum 2 personer

Afhentes fra kl. 14.30-16.00

SUPPE

Hummer bisque med torsk og
friteret urter

FORRET

Bruchetta med røget dyrkølle,
peberrodscreme, asparges,
vagtel æg toppet med syltet ribs

HOVEDRET

Tournedos af oksemørbrad,
mild madagaskar pebersauce
tilsmagt med cognac,
pommes Anna, timbale med
selleri, gulerod samt løg symfoni.

DESSERT

Fragilite roulade, rullet med
nougat trøffel, hindbær samt
kompot af grønne æbler. Pyntet
med faringlaseret mandler og
appelsin perler.

4 RETTER

449,-



*Danske
Hoteller*

www.danske-hoteller.dk