

# EFB JULEFROKOST 2018

HOLD ÅRETS JULEFROKOST PÅ BLUE WATER ARENA

## JULEBUFFET

### Det kolde

- Marinerede hvide sildefileter med æble/karrysalat, røde løgringe og kapers
- Kryddersildefileter med hakkede løg, ærteskud samt hjemmelavet krydderfedt
- Kogte æg med friske Nordsørejer, tomatbåde, hjemmelavet mayonnaise og citron
- Lakserielletes med fennikel og pæresalat, ristede mandler og estragon
- Lun jule-leverpostej med ristede champignons og sprødstegt bacon
- Lune luksus tarteletter med hønsekød og aspargessnitter i cremet aspargessauce
- Klassisk kalvesylte med julens krydderier, syltede rødbeder og grov sennep
- Brødbuffet med økologisk smør

### Det varme

- Sprødstegt ribbensteg stegt med havsalt, laurbærblade og groft kværnet peber
- Hjemmelavet julerødkål smagt til med ribsgelé og æbleeddike
- Klassiske sukkerbrunede kartofler
- Glaseret hamburgerryg med vestjysk grønlangkål
- Kraftig flødeskysauce med tyttebærsyltetøj
- Rosastegt berberie-andebryst med syltede æblefileter og svesker
- Hjemmelavede kalv- og flæskefrikadeller med sort peber og løg
- Smørstegt julemedister med hjemmelavet grov sennep
- Marineret farverig cruditéssalat med saltbagte mandler, soltørrede tranebær og friske blåbær
- Marineret grønålssalat med hakkede valnødder, hølvede æbler og revet ingefær



### Dessert

- Osteplanke med julesyltede nødder, oliventapanade, hjemmelavede knækbrød, dadler og figner
- Hjemmelavet ris á l'amande med polynesiske vanilje og lun kirsebærsauce

### Natmad

- Pålægsbord

## NOV

den 23., 24. og 30.

## DEC

den 1. og 7.

## PROGRAM

- 17.00 Velkomstmråde på 3. sal åbner
- 18.00 Dørene åbner
- 18.30 Stor julefrokostbuffet
- 21.00 Kaffe og te
- 22.00 Livemusik med BLACK N BLUE samt Dj
- 00.45 Natmad
- 01.30 Tak for i aften

Gratis shuttlebusser til Esbjerg centrum kl. 01.00 - 02.00

Pris pr. kuvert

# 769,-

*Inkluderer julefrokostbuffet, natmad og drikkevarer (øl, vand og vin), livemusik, garderobe samt gratis shuttlebus til Esbjerg Centrum*

Bestil eller få flere informationer

[www.efbjulefrokost.dk](http://www.efbjulefrokost.dk)  
telefon: 76 12 66 00  
[konference@efb.dk](mailto:konference@efb.dk)

