



DANSKE ØLENTUSIASTER

Lokalafdeling Esbjerg

Julefrokost 2022

**Invitation til lokalafdeling Esbjergs
traditionsrige julefrokost -
Lørdag den 10. december kl. 12 - ca. 18**



Når jeg skriver "traditionsrige" om vores julefrokost, skyldes det først og fremmest, at vi lige siden lokalafdelingens start i februar 2002 har afholdt julefrokost. Det var jo også oplagt i sin tid at starte traditionen op, når vi nu afholdt vore møder på en restaurant. Arbejdet var rimeligt overkommeligt, idet Dr. Louise sørgede for både maden og ølsmagningen. Vores del af arbejdet bestod i at tage imod tilmeldinger og sørge for lidt underholdning. Sådan er det stadigvæk. Dronning Louises serverer deres fantastiske store jule-



frokost-buffet på 1. salen og sørger også for, at vi får en ølsmagning fra hanerne nedenunder. Det kan du roligt begynde at glæde dig til. Julefrokosten koster kun 395 kr. pr. person, og du får:

- 1 velkomstøl
- 1 snaps
- Forret, hovedret og dessert
- 1 dessert-øl
- Ølsmagning (6x10 cl)
- Lidt underholdning og en sang eller to.
- **BEMÆRK!!!**

Arrangementet er ikke kun for medlemmer, så inviter gerne venner, bekendte osv. med.

Tilmelding og betaling

- senest torsdag den 1. december

Skynd dig at få dig tilmeldt til lokalformand jakob.sorensen@ale.dk med antal personer og derefter overføre 395,- pr. person til 2212 2675 (Mob.pay).



På bordene serveres:
To slags sild m. carrysalat, løg, kapers, brød.

Forret

- Tunmousse
- Æg og rejer m. sort kaviar
- Kold gravad laks m. sennepsdressing
- Bakkuld m. remoulade og citron
- Roastbeef m. pickles, remoulade og ristede løg



Hovedret

- Leverpostej m. sprødstegt bacon og ristede champignon
- Rosastegt andebryst
- Flæskesteg m. sprød svær
- Kålpølser
- Frikadeller
- Glaseret skinke
- Hertil serveres hvide og brunede kartofler, rødkål, julekål m. kanel, surt og juleskysauce

Dessert

- Ris a la mande m. kirsebærsauce
- Port Salut m. vindruer, kiks og chutney.