



DANSKE ØLENTUSIASTER

Lokalafdeling Esbjerg og Dr. Louise

Julefrokost 2023

Skal du med til vores traditionsrige julefrokost?
Årets på alle måder mest velsmagende arrangement!
Lørdag den 9. december kl. 11.00 - 16.45



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 Louise serverer deres fan-



tastiske store julefrokost-buffet på 1. salen og sørger også for, at vi får en ølsmagning fra hannerne nedenunder. Det kan du roligt begynde at glæde dig til. Julefrokosten koster kun 425 kr. pr. person, og du får:

- 1 velkomstøl
- 1 snaps
- Forret, hovedret og dessert. (Se menu'en t.h.)
- 1 dessert-øl
- Ølsmagning (6 x 10 cl)
- Lidt underholdning og en sang eller to.

BEMÆRK!!!

Arrangementet er ikke kun for medlemmer, så man må invitere et par gæster med.

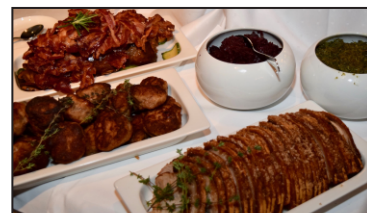
Tilmelding og betaling

- senest mandag den 4. december

Vi skal være mindst 20 deltagere, så skynd dig at få dig tilmeldt til lokalformand jakob.sorensen@ale.dk med antal personer og derefter overføre 425,- pr. person til 2212 2675 (Mob.pay). (Evt. kontant efter aftale med Jakob).

Dresscode: Et eller andet julerelateret, - f.eks. noget synligt rødt, som en nissehue, eller nissestrømper, eller???

Vi håber, at I alle vil bakke op om vores hyggelige julefrokost-arrangement.



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. sprøstegt bacon og ristede champignon
- Rosastegt andebryst
- Flæsketeg 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.