

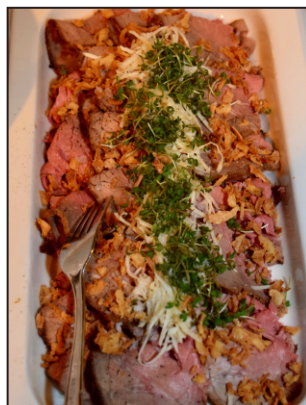


DANSKE ØLENTUSIASTER

Lokalafdeling Esbjerg og Dr. Louise

Julefrokost 2025

Skal du med til vores traditionsrige julefrokost?
Årets på alle måder mest velsmagende arrangement!
Lørdag den 13. december kl. 11.00 - 16.30



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 fantastiske store julefrokost-buffet på 1. sal og sørger også for, at vi



får en juleøl-smagning fra hannerne nedenunder. Det kan du roligt begynde at glæde dig til. Julefrokosten koster 500 kr. pr. person, og du får:

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

BEMÆRK!!!

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

Amr. lotteri

Vi afholder amr. lotteri med fine gevinster. Husk kontanter hertil.

Tilmelding og betaling

- senest lørdag den 6. december, men gerne før.....

- da vi skal være mindst 30 deltagere, så det vil være rart i god tid at vide, om vi når derop. Tilmeld til undertegnede, spangsberg@ese-net.dk, med antal personer og derefter overføre kr. 500,- pr. person til 3060 7526 (Mob.pay) - eller bankoverførsel: 9682-0000677825. Evt. kontant aftales med mig.

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

Vi håber, at mange vil bakke op om vores hyggelige julefrokostarrangement.



På bordene serveres:

To slags sild m. carrysalat, løg, kapers, brød.

Forret

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

Hovedret

- Leverpostej m. sprødstegt bacon og ristede champignon
- Tarteletter m. høns i asparges
- 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.

