



ToRVEhallerne
VEJLE

JULEFROKOSTEN 2020

DATOER FOR JULEFROKOSTER I 2020

Fredag d. 20. nov
Lørdag d. 21. nov

Fredag d. 27. nov
Lørdag d. 28. nov

Fredag d. 4. dec
Lørdag d. 5. dec

Fredag d. 11. dec
Lørdag d. 12. dec - UDSOLGT

Fredag d. 18. dec
Lørdag d. 19. dec

**Alle dage spiller 5 mands danseorkestret
BITTERSWEET fra kl. 21:00 til 02:00 i
MegaLounge**

Bittersweet har igennem masser af jobs gjort sig positivt bemærket hos en lang række danske spillesteder og arrangører. Orkestret er meget velspillende, og repertoiret er varieret og bredt sammensat efter konceptet – hits fra de sidste 50 år.





**BESTILLING:
79 42 79 00**

PERSONLIG BOOKING

Terje Thesbjerg står igen i år for alle bookinger og afviklinger af julefrokoster 2020 i TorVEhallerne

**Hør mere eller book årets julefrokost ved
Terje på tth@torvehallerne.dk**



FÅ JERES EGET FESTLOKALE

I kan få jeres eget festlokale med plads fra 10 til 250 personer, hvor i har mulighed for at spille egen musik, at holde taler, at arrangere lege og andet, der hører sig til en julefrokost. Derudover er det selvfølgelig muligt at opleve vores live musik sammen med andre gæster i MegaLounge.

- 1 SCENEN
- 2 BANKETTEN
- 3 LOKALE 20
- 4 LOKALE 21
- 5 LOKALE 22
- 6 LOKALE 6
- 7 LOKALE 7
- 8 LOKALE 8
- 9 LOKALE 9
- 10 LOKALE 10
- 11 KAMMER 5
- 12 KAMMER 4



14 RECEPTION



17 ROOMS 401 - 612



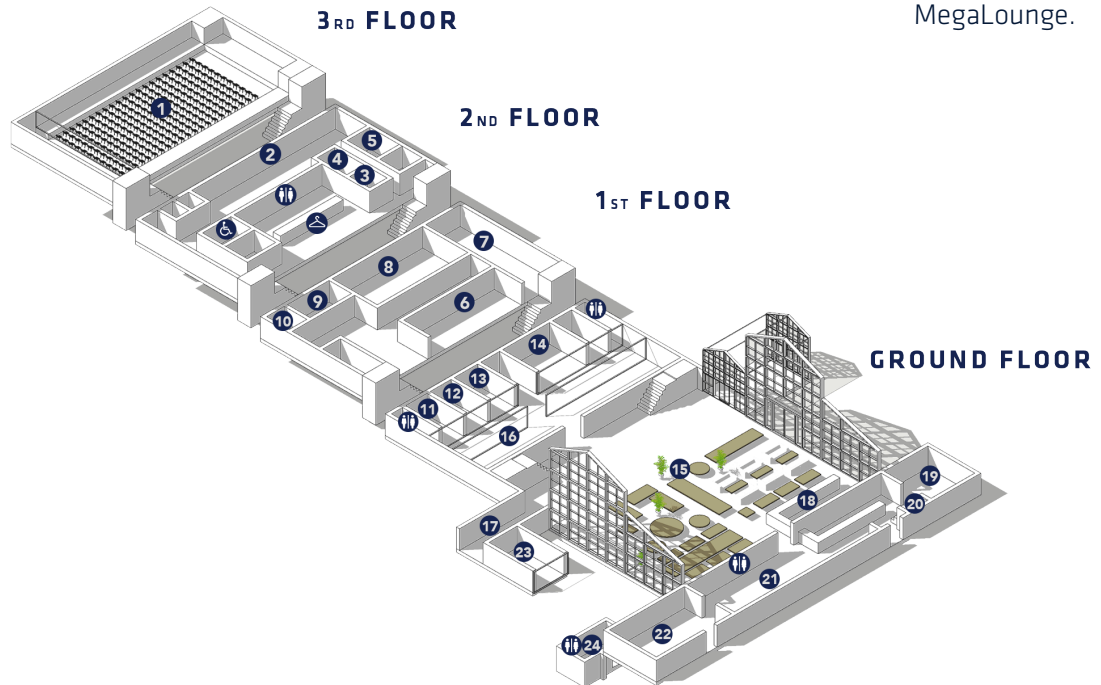
19 ROOMS 12 - 315

20 SALON 1



23 KABINETTET

24 1847



OVERNATNING PÅ HOTELLET INKL. MORGENBUFFET

Gå direkte op i seng efter festen og stå op om morgenen til en lækker morgenbuffet og en kop friskbrygget café latte, espresso eller varm chokolade.

Pris pr. person i delt dobbeltværelse

475 KR.

Enkeltværelsestillæg 250 kr.



JULEBUFFET 2020

Julebuffeten serveres fra buffeten over 3 etaper med start kl. 18:00

På bordene:

Marinerede- og krydrede julesild m. karrysalat

Etape 1 "Det lette"

Æg og rejer m. mayonnaise og citron
Hjemmerøget laks m. dildcreme og lime
Roastbeef m. pickles, cornichoner og peberrod
Panerede fiskefileter m. remoulade og citron
Bønnesalat m. sojabønner, saltede mandler og feta
Rødkålssalat m. appelsin, dadler og valnødder

Etape 2 "Det lune"

Krydret julemedister m. julekål og kanelsukker
Andebryst m. brunede kartofler
Butterdejstareletter m. høns og asparges
Flæskesteg m. rødkål og brun sauce
Lun leverpostej m. champignoner og bacon

Til etape 1 og 2 serveres rugbrød, grov baguette og økologisk smør

Etape 3 "Ost og det søde"

Ris á la mande m. lun kirsebærsaucé
Modnet brie m. søde vindruer
Clementiner
Brunkager og pebernødder
Til etape 3 serveres kiks, grov baguette og økologisk smør

Natmad

Frankfurter m. brød, hjemmesylt og klassisk tilbehør





PRISER



JULEARRANGEMENT	1	2	3
Julebuffet	•	•	•
Kaffebuffet	•	•	•
Natmad	•	•	•
Fri øl, vand, vin fra 18-21	•	•	•
Fri øl, vand, vin fra 21-02		•	•
Fri gængse spiritus/drinks fra 21-02			•
Pr. kuvert	685 kr.	935 kr.	1.185 kr.



DRIKKEKUPONER TIL MEDARBEJDERNE



Undgå rod med firmakortet - giv i stedet medarbejderne kuponer til brug i baren.



Vi har sammensat en række muligheder:

1. Fri drink - pr. kupon
flaske juleøl, Carlsberg,
2 cl. snaps, sodavand eller 1 gl. vin
2. Værdikupon - pr. kupon
kan indløses frit i baren
3. FRI BAR kort - afregnes efter forbrug
Vi fabrikere et kort med Jeres firmalogo



40 kr.



55 kr.



**BESTILLING:
79 42 79 00**



ToRVEhallerne

VEJLE