



2022 JULEFROKOST

Hold julefrokosten helt privat i Arena Randers

Nyd festen i vores flotte og lyse selskabslokaler og lad os sørge for det hele

Klassisk julefrokost arrangement

kl. 18.00-01.00

Den klassiske julemenu hvor silden står på bordet, når I kommer
Herefter en helt traditionel julebuffet med alle de klassiske juleretter

Øl/juleøl, sodavand og vin ad libitum under hele arrangementet.

Pris pr. person kr. 790,- inkl. moms (min. 30 kuverter)

Social dining - julefrokost

kl. 18.00-01.00

Velkomstdrink med bobler

Nyd 3 social dining serveringer ved bordet
I alt 9 retter med et twist af julens mange lækkerier

Øl/juleøl, sodavand og vin ad libitum under hele arrangementet.

Pris pr. person kr. 835,- inkl. moms (min. 30 kuverter)

Med i prisen på begge typer arrangementer er lokaleleje, opstilling, borddækning og pynt.

Det er muligt at tilkøbe forskellig typer drikkevarer samt natmad

Underholdning og musik er ikke inkluderet, men vi er gerne behjælpelig
med at skabe kontakten til en eller flere af vores samarbejdspartnere.

Se menu beskrivelserne på næste side



2022 JULEFROKOST

Den klassiske julemenu

Klar på bordet ved ankomst:

- Marinerede sild med løg, kapers og hjemmelavet karrysalat
- Rugbrød og smør

Forret fra buffet:

- Kold røget laks med urtedressing
- Paneret fiskefilet med remoulade og citron
- Tarteletter med høns i asparges
- Sylte med grov sennep og rødbeder
- Lækkert brød

Hovedret fra buffet:

- Ribbensteg med brunede kartofler
- Medisterpølse med rødkål
- Glaseret skinke med grønlangkål
- Helstegt oksefilet med bagte rodfrugter
- Grønkål i cremet dressing med appelsin, æble og sprøde kerner/nødder

Dessert fra buffet:

- Risalamande med kirsebær sauce og mandler anrettet i portions skåle
- Rustikt ostefad med 3 slags oste hvid, blå og rød serveret med vindruer, kiks og brød
- Frugtfad

Social dining - julemenu

1. servering ved bordet:

- Sild med grov karrysalat og friteret persille
- Bagt laks med rygeost og tomat
- Røget berberiandebryst med kanelsyltet pære
- Lækkert brød og smør

2. servering ved bordet:

- Mørbradbøffer af gris med ristet svampe/løg/timian
- Rosa kalvesteg med små ristede kartofler og sauce
- Bacon svøbt unghanebryst pikeret med svesker og æbler

3. servering ved bordet:

- Risalamande med et twist
- 2 slags oste fra Arla Unika serveret med hjemmelavede sylterier, brød og kiks
- Gateau Marcel med sprød topping og syltede bær

Mere information og booking på
tlf. 8642 2179 / mail@arenaranders.dk