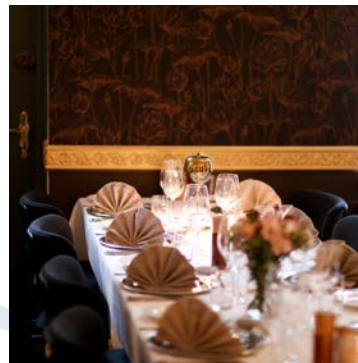


Julefrokost

❄️ 2025 ❄️



**Hotel
Ringkjøbing**

Torvet 18 · 6950 Ringkjøbing · Tlf. 9732 0011
info@hotelringkobing.dk · www.hotelringkobing.dk

HOLD JULEFROKOSTEN PÅ HOTEL RINGKØBING - ELLER FÅ DEN UD AF HUSET!

HAPS, HAPS, HAPS NU SKAL VI HA SNAPS

2 slags sild med karrysalat

Rødspættefilet med hjemmerørt remoulade og citron

Æg og rejer

Tartelet med høns i asparges

Ribbensteg med rødkål og svesker

Frikadeller med surt

Ris a la mande med kirsebærsauce

HAPS, HAPS, HAPS NU SKAL VI HA SNAPS

269,-

pr. person

Min. 4 kuverter

Tilkøb af brød og smør ud af huset 39,-

VI SYNGER JULEN IND

Søndag 30. november

Julebuffet og fællessang med
Sanglærken kl. 12

299,-
pr. person



NISSEMORS JULEFAVORITTER

349,-

pr. person

Min. 8 kuverter

NISSEMORS JULELÆKKERIER

2 slags sild med karrysalat

Rødspættefilet med
hjemmerørt remoulade og citron

Røget laks med asparges og
senneps dressing

Tartelet med høns i asparges

Juleleverpostej med bacon,
svampe og syltede bær

Mørbrad bøf med bløde løg og
svampe i fløde sauce

Ost med druer

Ris a la mande med
kirsebærsauce

JULEMANDENS FAVORITTER

Tournedos af lakserøget sild fyldt
med æggemousse og salturt

Stegt panko ising med remopickles,
sauteerede rejer og friske grønne
asparges

Ovnbagt rødfisk med syrnede
urtefløde og friteret rucola

Filet af kronkødt rullet med
svampepanade, hertil rodfrugter
vendt i birkesirup samt rød
Waldorffsalat

Glaseret skinke med grønlangkål og
brunede kartofler

Andelår med rødkålssalat med
appelsin og valnødder

Hjemmerøget lyngbrie med saltede
mandler og oliven

Æbletærte med kanel creme

JULEMANDENS FAVORITTER

469,-

pr. person

Min. 10 kuverter

ADVENTS TILBUD

Serveres hele dagen fra kl. 12-21

Søndag 30. november

Flæskesteg med rødkål, svesker, brunede, hvide og franske kartofler samt flæskestegsauce.

Søndag 7. december

Kæmpe tartelet

Søndag 14. december

Glaseret skinke med grønkål og brunedekartofler, sennep og rødbeder

Søndag 21. december

Juleplatte



ADVENTS TILBUD

149,-
pr. person



PRISER FRA

1.199,-
pr. person

JULEOPHOLD

1. NOVEMBER - 20. DECEMBER

3 dage med 2 overnatninger

ANKOMST DAG 1 FRA KL. 14.00

Gløgg og æbleskiver
2 retters menu
Overnatning

DAG 2

Morgenbuffet
2 retters menu
Overnatning

Dag 3

Morgenbuffet og
tak for denne gang

JULEMIDDAGEN UD AF HUSET DEN 24. DECEMBER

KUN UD AF HUSET!

SLIP FOR STRESS OG JAG - LAD OS STEGE JULEANDEN

Andesteg m/skysauce (skal varmes)

175,-
pr. person

DESSERT TIL JULEANDEN

Ris a la mande m/kirsebærsauce

65,-
pr. person

Bestilles inden 20. december.
Afholdes 24. december mellem kl. 14 - 16.

WEEKEND BRUNCH

lørdag-søndag fra 8.00 - 10.00

199,-
pr. person

SKYD NYTÅRET IND MED ET FESTLIGT NYTÅRSOPHOLD PÅ HOTEL RINGKØBING

Nyd blandt andet en lækker 5-retters nytårsmenu inkl. vine, underholdning og champagne og fyrværkeri.

ANKOMST 30. DECEMBER

DAG 1

2 retters menu med vin-menu,
overnatning i delt dobbelt værelse

DAG 2

Kl. 17.30 Velkomstdrink bobler og snacks

Kl. 18.00 Kongens nytårstale

Spændende 5-retters nytårsmenu med fantastiske vine

Kaffe/te samt avec

Efter middagen spilles der op til dans

Kl. 24.00 Champagne, kransekage og fyrværkeri

Kl. 00.30 Natmad

Kl. 01.30 Godnat og tak for i aften

Kl. 9.00-11.00 Morgenbuffet

NYTÅRSOPHOLD

3.599,-
pr. person

Enkeltværelsestillæg pr. person pr. nat: kr. 350,-



NYTÅRSAFTEN MENU UD AF HUSET

Bestilles senest den 29. dec.

Minimum 2 personer

Afhentes fra kl. 14.30-16.00

SUPPE

Hummerbisque med torsk og
fennikel crudite

FORRET

Kæmpe rejer tilberedt med
persille og olivenolie serveret
med aioli

HOVEDRET

Oksemedaljon af mørbrad
med smørristet kål, jordskokke
kompot, kartoffel tårn samt
sauce bordelaise

DESSERT

Gâteau Marcel med solbær
creme og syltede bær og
sprød crumble

4 RETTER

499,-



*Danske
Hoteller*

www.danske-hoteller.dk