

Inviter til magisk julefrokost

PÅ SLOTTET I SKOVEN



**Glæd dine medarbejdere med en skøn og uforglemmelig
aften på "Slottet i skoven"**

Fester og traditioner var allerede en vigtig del af Vejlefjord fra omkring år 1900. Vejlefjord Sanatoriums overlæge og stifter professor Chr. Saugman anså det for meget vigtigt at bevare patienternes livsglæde og humør. Derfor blev der ofte afholdt fester. Historien fortæller, at alle indvendige døre i hovedbygningen stod åbne under festerne, så patienter, der var nødsaget til at blive på værelserne, kunne høre musikken fra festsalen - den sal som i dag er indrettet som restaurant. Især julen blev fejret med fest og musik, og det princip agter vi at bevare.

Drevet som hotel i dag er den smukke, gamle hovedbygning stadig klar til festligheder, og vi glæder os til at byde jer velkommen til julefrokost på Hotel Vejlefjord.





Julepakker

MED JULESTEMNING & STJERNESTØV

PROFESSORENS JULEFROKOST

7 timers arrangement. Fra kl. 18:00-01:00 eller kl. 18:30-01:30

Eget lokale
Velkomstdrink
3-retters julemenu eller julebuffet
Husets vine, øl og vand, serveret ad libitum hele aftenen
Kaffe/te med juleknas

Pris pr. person	Kr.	1050,-
-----------------	-----	--------

LENSGREVENS JULEFROKOST

7 timers arrangement. Fra kl. 18:00-01:00 eller kl. 18:30-01:30

Eget lokale
Velkomstdrink
3-retters julemenu eller julebuffet
Husets vine, øl og vand, serveret ad libitum hele aftenen
Kaffe/te med juleknas
Drinksbar, 4 timer
Natmad

Pris pr. person	Kr.	1400,-
-----------------	-----	--------

Tilkøb og overnatning

MED JULESTEMNING & STJERNESTØV



TILKØB TIL JULEFROKOSTEN

Drinksbar ad libitum (rom, vodka, gin og whisky) Fra kl. 21.00-01.00 el. kl. 21.30-01.30.	Kr.	248,-
Natmad	Kr.	128,-
4-retters julemenu	Kr.	98,-
5-retters julemenu	Kr.	196,-

VÆRELSESPRISER

inklusive morgenbuffet

Enkeltværelse i Vesthuset	Kr.	850,-
Dobbeltværelse i Vesthuset - 2 pers.	Kr.	1.000,-
Enkeltværelse i Hovedbygning eller Saugmans Palæ	Kr.	1.250,-
Dobbeltværelse i Hovedbygning eller Saugmans Palæ - 2 pers.	Kr.	1.650,-

Gældende ved min. 25 kuverter i separat lokale med festdækkede borde.

Inkl. blomster, lys, duge, servietter og betjening.

Julemenu 2025

MED JULESTEMNING & STJERNESTØV



FORRET

Lun varmrøget ørred fra Vejle Ådal, kompot af tyttebær og tranebær, syltet og sprød grønkål og skilt peberrodssauce

HOVEDRET

Saltet andebryst glaseret i lynghonning, stegte jordskokker, letmarineret rødkål, ristede kartofler og fyldt andejus med confiteret andelår, æbler, sennepskorn og skalotteløg

DESSERT

Kirsebærmousse med kirsebærgelé, amarena kirsebær, sprøde kirsebærtuilles, brændte mandler og crème anglaise

MELLEMRET

Braiseret svinekæbe, selleripuré, syltet skorzonnerod, puffet gris og portvinsglace

OST

Økologisk fuldmåneost, kvædekompot med varme krydderier og sprød kvæde

NATMAD

Gourmethotdog med briochebrød og pølser fra Nr. Søby
eller
Fransk løgsuppe med gratineret ostebrød



Julebuffet 2025

MED JULESTEMNING & STJERNESTØV



Marinerede julesild og stegte sild med kapers, løg og karrysalat

Håndpillede rejer og æg med urtemayonnaise og citron

Gravad ørred fra Vejle Ådal med peberrodscreme og råsyltede tyttebær

Sprødstegt fiskefilet med grov remoulade og citron

Lun leverpostej med bacon, svampe og rødbeder

Ribbensteg fra Svendborg Gourmetgris med syltet rødkål

Julemedister med hvidkål, kanelsukker og sennep

Kålsalat med æbler og tranebær

Udvalg af danske oste med hjemmesyltet garniture, oliven og kerneknæk

Ris a la mande med lun kirsebærsauce - inklusive mandelgave

Koldhævet rugbrød og focaccia samt smør

