

# Julefrokost i eget lokale med plads til alle.

Hold årets julefest på Trinity Hotel og Konference i eget festopdækkede lokale. Vi byder på en lækker julebuffet, der opsættes i jeres eget lokale.

Julefrokost i eget lokale varer 6 timer og gælder for 30 per. og op. I kan selv medbringe musik, band eller underholdning - vi hjælper gerne med den praktiske del her.

Se menu på side 2.

## Julefrokost i eget lokale:

- Velkomst drink v. lokale
- Julebuffet i lokale
- Fri bar m. øl, vand og vin
- Natmad

**1149 ,- per. person**

## Tilkøb lidt ekstra godt:

- 3 timer m. drinks & snaps - 200 per. person
- Julehygge i lokalet før julefrokosten - 325 per. person
  - 3 ekstra timer til julehygge
  - Kaffe, vand & frugt
  - Gløgg & æbleskiver
  - Juleslik

**Kontakt os [konf@trinity.dk](mailto:konf@trinity.dk) og book din julefrokost i 2026.**



# Julefrokostbuffet 2026

## FØRSTE SERVERING:

- Chr. Ø-pigens sild m. cremefraiche, skalotteløg & purløg
- Koldrøget laks m. rævesauce
- Æg & rejer m. mayonnaise, citron & dild
- Hønsesalat m. ristede svampe, estragon & syltede sennepsfrø
- Kålssalat m. blodappelsin, Amarena-kirsebær & tørret frugt
- Tarteletter m. høns & hvide asparges
- Lun leverpostej m. ristede svampe & bacon
- Friteret rødspættefilet m. remoulade & citron

## ANDEN SERVERING:

- Kalvetyksteg m. svampe à la crème & pommes risolées
- Julemedister m. sønderjysk grønlangkål
- Andelår m. portvin, svesker, æbler, løg & stuede hvidkål
- Sprødstegt ribbensteg m. rødkål & brun skysauce

## TREDJE SERVERING:

- Ostebord m. sylt & sprødt
- Klassisk risalamande m. kirsebærsauce

## NATMAD

Natmad serveres 23.30

Der serveres rugbrød og focaccia til.

