

Julefrokost i EfB's Carlsberg lounge

Eksklusivt for personaleforeningens medlemmer!

Lørdag den 27. november fra kl. 18:00 til 01:30

Garderoben og velkomstområdet åbner kl. 17:00.

Corona stoppede sidste års fest, men i år kan den ikke holde os tilbage! Festen, musikken og julestemningen er TILBAGE!

Vi sørger for at der står 2 flasker sprut pr. bord.

Live musik

Live musik fra Black N'Blue sørger for at åbne dansegulvet og DJ'en sætter gang i selv de yderste kroge. I den lækre julebuffet er der noget for enhver smag!



Fri bar

I baren serveres et udvalg af øl, vin og vand ad libitum. Du har mulighed for at tilkøbe lækre cocktails og flasker for egen regning ☺

Fortsæt festen

Der serveres natmad 00:45, hvorefter du gratis kan tage en shuttlebus til Esbjerg centrum. Sidste bus kører kl. 02:00

Overnatning

Som noget helt nyt har vi valgt at tilbyde tilskud til overnatning på et hotel, B&B eller andet ☺ Du får op til 200 kr. pr. person, ved selv at booke dit ophold og aflevere en kvittering i Tjæreborg Industris reception med navn, mobilepay nr. og personale nr. på. Kvitteringen skal være afleveret inden mandag den. 13 december 2021 ellers er tilskuddet tabt.

Facebook

Husk at blive medlem af vores Facebook side
"TIPF - Tjæreborg Industri's Personale Forening"
<https://www.facebook.com/groups/352619878780635/>



Den store julebuffet 2021

Det kolde på buffeten

- Marinerede sildefileter** med karrysalat, høvlede æbler, rødløg og syltede kapers
- Røde julesild** pyntet med kapersblomster, syltede rødløg og krydderfedt med grever
- Kogte ½ æg**, pyntet med friske rejer, mayonnaise og citronbåde
- Cremet klassisk tunmousse** med agurkespåner, spicy krabbesalsa og kaviar
- Varmrøget laksefilet** med basilikumsmayonnaise, kaviar og salat
- Lun leverpostej** med stegte champignons og sprødstegt bacon
- Sprøde tarteletter** med hønsekød og aspargessnitter i cremet aspargessauce
- Brødbuffet** med spændende delikatesse-rugbrød, hjemmelavet friskbagt grovbrød og økologisk smør

Det varme på buffeten

- Sprødstegt ribbensteg** med havsalt og Oksens hjemmelavede julerødkål
- Hjemmelavede frikadeller og stegt julemedister** med stuvet hvidkål og sennep
- Stegt Berberie-andebryst** med blodappelsin, timian, stegte æbler og svesker
- Glaseret herregårdsskinke** med brun farin og sukker brunede kartofler
- Små ristede kartofler** i andefedt og hakket persille
- Kraftig flødeskysauce** med ribsgelé
- Grønkålssalat** med appelsin, granatæble, rød spidskål, knas og honningvinaigrette
- Rødkålssalat** med feta, sprød fennikel, saltbagte mandler, persille og æbler

Det søde på buffet

- Hjemmelavede Ris à l'amande** med vanilje, mandler og lun kirsebærsauce
- Osteplanke** med æblechutney, vindruer, julekiks, dadler og figner

Vi tager hensyn til veganere og fødevareallergier