

JULEFROKOST PÅ POSTHUSET

Eksklusivt for personaleforenings medlemmer!!

Lørdag d. 25 november 2023 fra 17:00 til 24:00 i eget lokale på 1 sal.

Julen nærmer sig, og det er tid til at sprede glæde og fejre sammen! Personaleforeningen i Tjæreborg Industri inviterer jer alle til vores årlige julefrokost, hvor vi kan samles i juleånden og nyde nogle hyggelige øjeblikke sammen.

Programmet for aftenen inkluderer:

- Velkomstdrink og snacks
- Lækker julebuffet med et udvalg af traditionelle retter og lækre delikatesser
- Julesange og DJ
- Konkurrence for bedste jule-udklædning (præmie)
- Overraskelse til alle med nissehue på
- Mulighed for at socialisere og hygge sig med kollegerne

Vi opfordrer alle til at klæde sig festligt på og medbringe godt humør. Det er også en god idé at tage del i vores juletema, så vi kan sprede ekstra juleglæde sammen.

For at sikre, at der er plads til alle, bedes I venligst bekræfte jeres deltagelse ved at tilmelde jer på hjemmesiden inden den 10 november.

OBS. Det er ikke muligt at tilmelde sig efter tilmeldingsfristen i bunden af siden.

Vi ser frem til en hjertevarm og festlig aften sammen med jer alle.
Lad os skabe gode minder og fejre julen i fællesskab.

Skål uden bekymringer!

Vi sørger for drikkevarerne, så du kan fokusere på at have det sjovt.

Carlsberg pilsner
Grimbergen
Gin Hazz
Vodka & Juice
Husets rødvin
Alkoholfri øl

Tuborg classic
1664
Bramble
Gin mare
Husets hvidvin
Alkoholfri vin

Tuborg julebryg
Somersby Apple Cider
Morgan & cola
HomeRunner
Sodavand

Alt ud over ovenstående, herunder flasker, skal tilkøbes for egen regning.
Dog giver personaleforeningen en flaske snaps pr bord (vælges af bordet på dagen).

Med venlig hilsen Bestyrelsen i personaleforeningen Tjæreborg Industri

Vi ønsker en god jul og et godt nytår

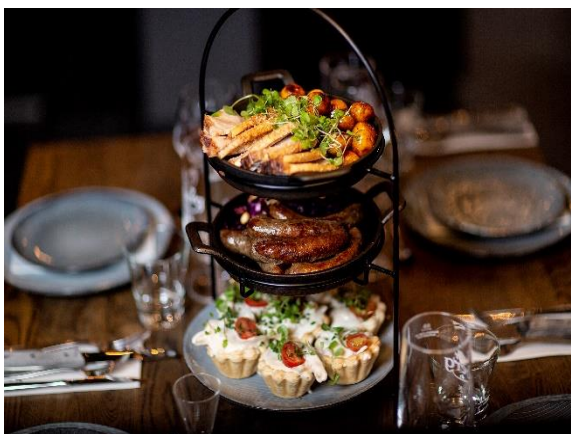
Jule menu'en byder på:



Marinerede sild med løg, hjemmelavet karrysalat, kapers og høvlet peberrod.

Dansk varmrøget laks med urtemayo og citron.

Æg med tomater, rejer og mayo hertil brød, rugbrød og smør.



Rødspætte med grov remoulade og citron.

Lun tartelet med cremet høns i asparges.

Lun leverpostej fra Wium med bacon og svampe.

Langtids stegt flæskesteg med brunede kartofler og sprød svær.

Confiteret andelår med franske kartofler, sauce fra stegeskyen og rødkålssalat.



Risalamande med lun kirsebærsaucé

Chokoladecake med mousse serveret med bagt bund og mousse på toppen.

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