Dagskursus jule-edition 2026

Min 15/maks. 55 personer

Dagskursus

Kl. 08.00-16.00

Morgenmad
Ved ankomst vil der være morgenkaffe og rundstykker klar til jer i kursuslokalet eller restauranten.

Kaffe og snacks
I løbet af dagen vil der fri adgang til kaffe, te og vand.
Kl. 10.00 serveres julegodter i lokalet.

Frokost
Frokosten byder på en klassisk julefrokostbuffet inkl. 1 sodavand/saft.

Sødt
Til eftermiddag serveres lune æbleskiver med flormelis og marmelade.

475 kr. pr. kuvert eks. moms

Program

Kl. 08.00	Ankomst og morgenmad
Kl. 10.00	Kaffe og julegodter
Kl. 12.00	Frokost jule-edition
Kl. 14.00	Sød afslutning på mødet
Kl. 16.00	Tak for i dag og god jul

Menu

Morgenmad

Rundstykker

Pålæg, ost og marmelade

Frugt og grønt

Hertil serveres kaffe, te, juice og vand

Frokost

Sild
karrysalt - løgringe

Æg
rejser - mayonaise - dild

Fiskefilet
remoulade - citron

Lun leverpostej
bacon - svampe

Flæskesteg
med klassisk rødkål

Frikadeller
med klassisk rødkål

Hønseslat
champinon - bacon

Sylte
sennep - rødbede

Tilvalg

Ønsker I at forlænge jeres ophold, har vi følgende muligheder til jer:

Middag

Køkkenchefens 2 retters middag

Hovedret

Dessert

+ 160 kr. pr. kuvert eks. moms

Overnatning

Dobbelt/enkelt værelse
595 kr.

B hytte op til 5 personer
950 kr.

A hytte op til 6 personer
1.049 kr.

Linnedpakke inkl. håndklæde
80 kr. pr. person.

Morgenmad
119 kr. pr. person.

Ved booking af mere end 10 enkeltværelser tilbydes en grupperabat