



Julefrokost 2019

Juletræet er et must - uanset højde og art

Har I masser af plads, køber I selvfølgelig byens største og bredeste træ.

Kniber det med pladsen på det lille kollegieværelse, kan man nøjes med et lille kunstigt træ, der kan stå i vindueskarmen. Men et juletræ - stort eller lille, rigtigt eller kunstigt - det skal der altså til.

Heldigvis har de fleste plads til et rigtigt juletræ, der har brugt flere år ude i skoven på at vokse sig i julehumør. Men hvad et »rigtigt« juletræ er - ja det er der stor forskel på fra familie til familie.

For få årtier siden var næsten alle juletræer i danske hjem rødgraner. Sådan havde det været, siden juletræsskikken stille havde bredt sig i Danmark i løbet af 1800-tallet, og det hen omkring 1. verdenskrig efterhånden var blevet ganske almindeligt at have juletræ.

Men for 30-40 år siden begyndte andre graner at trænge sig alvorligt på. Det var ikke mindst nordmannsgranen, som i dag er et meget udbredt juletræ i danske hjem. Der findes ingen »regel« for, hvad der er det rigtige juletræ. Hvis

man i generationer har haft rødgran i stuen i juledagene, ja så kan det være meget svært at ændre på den tradition. Dog kan der være praktiske hensyn ved at skifte fra rødgran til eksempelvis nordmannsgran.

Førstnævnte har stikkende nåle, og træet har en kedelig vane med at »drysse«, når det har opholdt sig inden døre en tid. En ædelgran eller en nordmannsgran holder på nålene i meget lang tid, og nålene stikker ikke så meget som det er tilfældet med rødgranen.

Nordmannsgran, rødgran, ædelgran...

Alle graner kan bruges som juletræ, og et godt tip i bestræbelserne på at få træet til at holde længe er, at man ikke tager et helt nyfældet juletræ med indenfor. Lad gerne det fældede træ stå ude en uges tid, inden det kommer ind i stuen.



Traditionelle lækkerier juleaften



Julemiddagen med and, gås eller kalkun er noget af det mest traditionsrige i Danmark

Juleaften er traditionernes aften. Sådan er det også når det gælder maden.

»Rør blot ikke ved min gamle jul. Jul, jul, jul, jul, ... sådan lyder det i en af de gamle danske julesalmer. Og sådan er det generelt med den danske jul. Julen er en gammel tradition, men kigger man tilbage i tiden, så var julen ikke som vore dages jul. I dag fylder gaverne meget, men julen er stadig ensbetydende med god mad og masser af drikke.

Men når det gælder selve juleaften, så er der ikke

mange familier, der vil pille ved selve julemenuen. Danskerne spiser for det meste stegt and, kalkun, gås eller flæskesteg, evt. kombineret med medisterpølse og/eller rødkål/grønlangkål, frikadeller og brunede kartofler.

Til dessert spises der risalamande med varm kirsebærsovs eller risengrød med kanel, som både kan spises som forret og som dessert og i den forbindelse uddeles en mandelgave til den heldige finder af mandlen. Her købes der ofte en ekstra gave til de yngste børn eller

også snydes der lidt, så barnet finder mandlen.

I mange hjem med små børn, bruger man ikke så lang tid om maden, men tager så revanche, når børnene er blevet større.

Når først julemaden er indtaget, så danses der om juletræet, inden gaverne uddeles. Derefter foregår aftenen med hygge krydret med diverse julebag som brunkager, honningkage, jødekager, klejner, pebernødder og vaniljekranse. Derudover spises der naturligvis også hjemmelavet konfekt og chokolade.

JULEFROKOST 2019

Med eksklusiv julefrokost menu fra
Restaurant Knapp & musikalsk
underholdning

Velkomstdrink
Traditionel julefrokost mad

Forret

Hovedret

Dessert

Vin, øl og vand ad libitum

Kr. 598,- pr. couvert

Vin, øl og vand ad libitum i tidsrummet 18.00-22.30

Se mere på www.gazzvaerket.dk eller book din julefrokost allerede idag

Kontakt hasse@gazzvaerket 51337875 eller

ditte@gazzvaerket 27623777



Julefrokost

på Landbohjemmet

*God mad, musik og dans
fra 19.00 til 01.00*

TipTop spiller op til dans

Fredag den 22. november

Lørdag den 23. november

Lørdag den 30. november

Lørdag den 7. december

Fredag den 13. december

Lørdag den 14. december

Husk bordbestilling på tlf. 74 60 81 83

Pr. kurv. incl.
5 drinkskuponer

440,-

Pr. kuvert incl.
11 drinkskuponer

560,-

HUSK!

GRATIS BUS
for selskaber over
20 personer.

Stegt flæsk

**Udvalgte onsdage i oktober
og november fra kl. 18.00**

Stegt flæsk med kartofler,
kålramme og persillesovs.

**Se mere på
landbohjem.dk**

Pr. kuvert kr.

95,-

Mortensaften

**Søndag den 10. november
kl. 12.00 og kl. 18.00**

Traditionel andesteg
med alt i tilbehør
og stort dessert
ta'selv bord.

Pr. kuvert kr.

260,-

Al-sang nr. 82

Sang, 2 retter mad & bygge

Mandag d. 4. november

og tirsdag d. 5. november

Kl. 18.30 – 21.30

2 retter mad, kaffe,
sanghæfte og musik

Pr. kuvert kr.

160,-

Holbøl
Landbohjem

Storegade 14 · Holbøl · 6340 Kruså · Tlf. 74 60 81 83



Følg os på
facebook!



Super
Brugsen

Delikatessen, Tinglev
Bestil på tlf. 74 64 40 42



I SuperBrugsens Delikatesse har vi
masser af gode ideer og forslag til

JULEFROKOSTEN



»Den lille kolde«

- Marinerede sild m/æg og karrysalat
- Røget laks m/asparges og æggestand
- Fiksefilet m/remoulade og citron
- Kold ribbensteg m/rødkål
- Leverpostej m/champignon og bacon
- Ris ala mande m/kirsebærsauce

119,-

Minimum 6 kuverter

Pris excl. brød og smør - 12,- pr. kuvert
Bestilling min. 4 dage før afhentning.

**Kom ind i butikken og få en
snak om din julefrokost.**

»Den traditionelle«

- Marinerede sild m/karrysalat
- Fiskefilet m/remoulade og citron
- 2 halve æg m/rejer og kaviart
- Røget laks m/asparges og æggestand
- Frikadeller m/rødkål
- Hamburgerryg m/grønlangskål
- Leverpostej m/champignon og bacon
- Brie m/druer
- Ris ala mande m/kirsebærsauce

175,-

Minimum 8 kuverter

Excl. brød og smør - 12,- pr. kuvert
Bestilling min. 4 dage før afhentning.

Navn _____

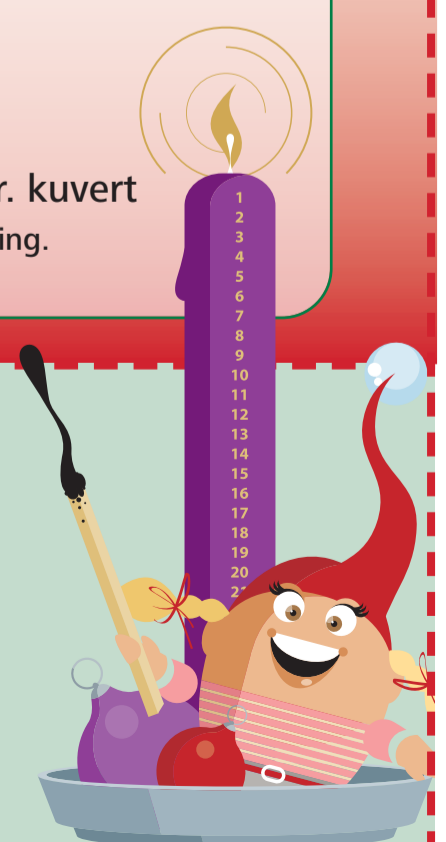
Tlf. (evt. adresse) _____ Afhentningsdag _____ Kl. ca. _____

Afleveret til _____ Dato _____

Den lille kolde _____ Antal _____

Den traditionelle _____ Antal _____

Bestillinger modtages min. 4 dage før afhentning.





Julefrokost 2019

Julefrokostmad på udenlandsk manér

Trænger jeres traditionelle julefrokost med sild, masser af flæskemad, otte-ti forskellige lune retter og efterfølgende ostebord - dertil naturligvis øl og snaps - til fornyelse, er der nok af muligheder.

For vi har de seneste årtier ændret og udviklet os voldsomt meget på madfronten her i lille Danmark, og vi forstår i dag at se langt ud over frikadeller/bøf/rødgrød-niveauet.

Nogle begiver sig ud i det mere eksotiske: Thailandsk mad, mexicansk, indonesisk... Mad med masser af spændende nye ingredienser og ofte meget krydret. Andre vælger at spise »på amerikansk« med bøffer en masse og det i kæmpestore portioner og med diverse



former for spændende salater og voldsomt mange pomfritter og spændende saucer til?

Den kunne også stå på julefrokost på »japansk« med sushi. Disse japanske retter af kunstfærdigt udskåret rå fisk eller skaldyr og marine-rede ris er lækkerier på højeste plan.

Alt kan lade sig gøre, og masser af restauranter med madkultur fra hele verden leverer mad ud af huset. En mulighed kunne også være at kombinere forskellige former for fremmedartet mad, så I kommer hele kloden rundt i løbet af denne »anderledes« julefrokost. Naturligvis med risvin til sushien, amerikanske ølspecialiteter til US-bøfferne osv.

Lækre julegodter med marcipan

Konfekt til jul? Det kan købes, men mange sætter en ære i selv at producere julekonfekten.

Ingredienserne i marcipan er ganske enkelt blot mandler og sukker - altså såre naturlige sager hvoraf vi godt kan betegne mandlerne - frø af mandeltræet - som hørende til den sunde skuffe.

Med andre ord: Nyd du blot et stykke hjemmelavet marcipankonfekt eller to til jul - gerne af den hjemmelavede slags:

Klassiske marcipansnitter:

To tredjedele af 500 gram marcipan rulles ud i en cirka 3 mm tyk plade, hvoraf der skæres 6 lige store firkanter. Resten af marcipanen deles i 3 stykker, og der æltes en teskefuld kakao i den ene, lidt pistaciemarcipan i den

anden og rød frugtsaft i den tredje. Hver af de tre dele rulles nu ud til en størrelse som pladerne uden farve. Firkanterne lægges sammen 3 og 3 med den farvede i midten og skæres i snitter.

Marcipanbrød med rom:

Marcipan og spiritus er en fin kombination. En snert af spiritussen - rom for eksempel - giver et godt modspil til marcipanens sødme. Et stort marcipanbrød med rosiner og rom laves således:

1 dl rosiner lægges i blød i en halv dl rom og får lov at trække et par timer. Når rosinerne har suget godt til sig af rommen, æltes de med 200 gram marcipan, som formes til et stort marcipanbrød. Dyppes i pensles med overtrækschokolade og pyntes til slut med for eksempel kandiserede violer.

Julefrokost

Julefrokost 1

Marinerede sild med karrysalat
Lille fiskefilet med remoulade og citron
1/2 æg med rejer
Surrib med sennep og rødbeder
Grønlangkål med hamburgerryg og kålpølse
Medister med rødkål
Ris a' la mande med kirsebærsaube

Kr. 120,-

Min. 10 ens kuverter

Ønskes brød og smør 12 kr. i merpris

Julefrokost 2

Marinerede sild med karrysalat
Stegte sild med løg
Fiskefilet med remoulade og citron
Rejer med mayonnaise og citron
Røget laks
Frikadeller med hvidkål
Medister med rødkål
Mørbrad med løg og champignon
Ris a' la mande med kirsebærsaube

Kr. 160,-

Rita's køkken

Telefon 74 62 44 49

Der er også mulighed for at sammensætte din helt egen, unikke julefrokost - ring og hør nærmere

Noget om alkohol og juleøl

Tiden for årets første julefrokoster nærmer sig med hastige skridt.

Den lækre mad ledsages ofte af rigelige mængder vin, øl og andre drikke indeholdende spiritus, men ved du i det hele taget, hvad det er, du får indenfor vesten? Alkohol fremstilles ud fra stivelse eller sukker, og ved en gæringsproces omdannes kulhydraterne til den alkohol, der gør det ud for det oftest "muntre" indslag i øl, vin, snaps etc. Men hvorfor opstår - som regel da - så hyggelig og afslappet en stemning, når vi har skålet et par gange i løbet af julefrokosten? Årsagen er lidt uhyggelig, for alkohol har faktisk en bedøvende virkning på hjernes funktion, og det medfører blandt andet, at vi lidt efter lidt mister hæmningerne.

Normalt betyder det jo ikke noget ud over måske en smule tømmermænd dagen derpå. Og til årets julefrokost er det de fleste steder en uskreven regel, at man altså gerne må få et par snaps eller flere. Men i bund og grund kan det være farligt at indtage alkohol, og sker det i meget store mængder, bliver man bevidstløs og kan dø som følge af, at åndedrætsfunktionen lammes.



Gammel skik

Traditionen at kombinere jul og drikke indeholdende alkohol har mange hundrede år på bagen. Ordet jul ser man for første gang nedskrevet her i Norden omkring år 900, og man støder også her på begrebet at "drikke jul". Og hvem kan ikke forestille sig vikingerne holde julegilde med masser af god mad og mjød på bordet!

Mjød er ikke den store sælert i vore dage. I stedet koncentrerer vi os her til lands især om at fremstille øl, og som det meget øldrikkende folkefærd, vi er, har vi natur-

ligvis også masser af forskellige juleøl. Hvis du vil brillere med din juleølsviden ved julefrokosten, bør du læse følgende:

De første ikke hjemmebrygede juleøl kom på markedet her i landet i slutningen af 1800-tallet. Det var oprindeligt kun hvidtølsbryggerierne, som fremstillede egentlig juleøl, og den øl, der kom på markedet, var overgæret hvidtøl, kraftigt indbrygget og med meget sukker.

De stærkere juleøl, som vi kender dem i dag, kom først frem omkring 1960.

Prøv noget nyt og anderledes - se vores utraditionelle

Julebuffet



Koldrøget laks med
fennikel, æbler, nødder og urtecreme
Serranoskinke med ost, basilikumspesto og brød
Marineret andebryst
Langtidsstegt kalveculotte med rødvinssauce
Bagte rodfrugter med honning, timian og parmesan
Sukkerbrunede kartofler med kanel og ingefær
Ovnbagte kartofler

Grønkålssalat med tranebær, spidskål,
salte mandler og granatæble
Julesalat med spinat, rødløg,
æble og appelsin vinaigrette

Brød og smør

Pris pr. kuvert kr.

189,-

Tilvalg

Risalamande med
kirsebærsovs
kr. 35,-

3 slags ost med
vindruer og kiks
kr. 39,-

Tilvalg

2 slags sild
med karrysalat
kr. 29,-

Salatbuffet
kr. 25,-



VICTORIA

restaurant . café . kaffebar

Storegade 9 · 6270 Tønder · Tlf. 74 72 00 89 · info@victoriatoender.dk · www.victoriatoender.dk

HOLD EN HELT SPECIEL OG UNIK JULEFROKOST HOS OS:

Vi tilbyder hyggeligt selskabslokale med plads til 60 personer. Lad os stå for alt til din julefrokost, så du kan slappe af og nyde det.

MAD UD AF HUSET / LEVERING:

Vi leverer gratis indenfor Tønders bygrænse. Herefter er prisen for levering 75 kr. + 3 kr./km. Vi leverer på det aftalte tidspunkt +/- 10 minutter. Julebuffeten skal forudbestilles og gælder ved min. 12 personer.



Julefrokost 2019

Julefrokost i første halvdel af november

Tirsdag d. 24. december i år er der fjerkræ på menuen i de fleste danske hjem, den står på julehygge med indbygget gaveelement med familien, og de fleste kan glæde sig til nogle dejlige fridage.

Det er ingen nyhed, at det er jul hvert år i december, men vi overraskes alligevel hvert år over, at »det snart er jul«. Her i efteråret ser vi allerede de første juletegn i form af julepynt, der tidligt sniger sig ind i enkelte forretninger, og så gør restaurationsbranchen naturligvis opmærksom på, at julefrokosttiden nærmer sig med hastige skridt. De traditionelt mest travle julefrokostweekender i slutningen af november/begyndelsen af december lægger beslag på stort set alt inden for restauranter, festlokaler, mad-ud-af-huset osv. Men hvis I endnu ikke har fået planlagt årets julefrokost, kan vi anbefale, at I vælger en lidt alternativ julefrokostdato.



Hvorfor ikke holde julefrokosten i første halvdel af november, inden spisestederne for alvor bliver ramt af travlhed, og hvor der er plads i de flestes kalendere. Foto: Kehlet

For eksempel i begyndelsen af november. Her er det de færreste, der har kalenderen overbooket med invitationer til julefrokoster, og der

hviler endnu lidt ro over restaurationsbranchen, inden julefrokostsæsonen for alvor buldrer derudad med fuld kraft.

Bestil snarest mad, lokale, restaurant etc. og få sendt invitationerne ud.

På den måde bliver julefrokosten måske en virkelig markant begivenhed, som I kan markedsføre som »årets FØRSTE julefrokost«!

Mange regner den 1. december, som i år også er første søndag i advent, som det tidspunkt, man for alvor begynder at jule.

Men hvis I har sans for at planlægge, begynder I allerede at jule i det skjulte nu! Her tænker vi naturligvis på indkøb af julegaver.

Forretningerne vil elske jer for, at I gør julegaveindkøbene så tidligt som muligt, for I ved jo selv, hvor meget run der er på butikkerne, efterhånden som vi kommer lidt hen i december.

Derfor: Begynd ganske roligt at forberede julen allerede nu. Så er der stor chance for, at I kan feje begrebet »julestress« helt af bordet i december!

Dengang ris var for de rige



Risengrød eller risalamande. To spiser, der hører uløseligt sammen med en dansk jul. Men sådan har det bestemt ikke altid været.

Tidligere var ris nemlig en meget dyr importvare, så hvor vi i dag regner risengrød for en »spare-ret«, så var risengrøden tidligere en fin spise forbeholdt de velhavende.

I de egne, hvor man dyrker ris, har ris dog historisk været et af de mest vigtige og billigste levnedsmidler. Risdyrkning blev almindelig i Indien og Kina for cirka 5.000 år siden. Risdyrkingen spredte sig med de arabiske erobrere til Spanien og Sicilien, og fra 1400-tallet blev Norditalien Europas vigtigste risområde. Men da der stadig var meget langt fra Italien til Danmark,

skulle vi langt op i historien, før det blev almindeligt at spise ris i Danmark.

Den danske risalamande

Risalamande er trods det franske navn et dansk fænomen, der har godt og vel 100 år på bagen. Man begyndte at servere risalamande med kirsebærsauce til jul i stedet for risengrød, og så var kimen lagt til de oftest hyggelige »ris-skærmydsler«, der foregår i mange danske hjem op til jul. Nogle vil have risengrød, andre risalamande!

»Ris« kendes i øvrigt som efterled i mange danske stednavne. For eksempel i »Egeris« og »Farris«. I disse gamle stednavne har »ris« betydningen »kratskov«. Egeris er således »kratskoven med egetræer« og Farris »kratskoven ved åen.

Har du styr på aftaler, fødselsdage m.m. til næste år?

Det og meget mere får du med en personlig

Fotokalender

1 stk.
A4 vægkalender
115,-
incl. moms

1 stk.
Familiekalender
125,-
incl. moms

1 stk.
A3 vægkalender
125,-
incl. moms

1 stk.
Planlægningskalender
125,-
incl. moms

iprinting.dk
- en del af Tinglev Bogtrykkeri

Øster Højt Kro

Julefrokost 2019



99 RETTERS BUFFET

33 forretter

33 hovedretter

33 desserter

285,-



MUSIK OG DANS

6 Feet

d. 23. november

OS3

d. 30. november

Non Stop

d. 6. december

Non Stop

d. 7. december

OS3

d. 13. december

*Masser af stemning og musik til
din julefrokost fra kl. 19.00 - 01.00.
(Bordbestilling er nødvendigt)*

HEL AFTENS TILBUD

AD LIBITUM kl. 19.00-01.00

FRI ØL, VAND, VIN,

KAFFE OG NATMAD

570,-

Øster Højt Kro

Øster Højt kro - Bredgade 24 - 6240 Løgumkloster - Tlf: 7477 5353

