



VELKOMMEN

Til en

JULEFROKOST

med alle ingredienser

KÆMPE **JULEBORD**

PROFESSIONEL BETJENING

DEN ABSOLUTTE ELITE I DANSK **COMEDY**

CARSTEN BANG

GARNERET MED HØJT **HUMØR**

SMUKKE OMGIVELSER

MUSIK OG **DANS**

EST.

SÅLONEN

1867

Restaurant & Konferencer

STÆRK SELVIRONISK JYDE, SOM ER I DEN ABSOLUTTE ELITE I DANSK COMEDY

Originalt, intelligent og underfundigt materiale, der kryber som en humoristisk strøm ind under huden på publikum. Den stærkt selvironiske jyde er så dreven en komiker, at han får sine tilhørere helt ud på kanten af sædet – for derpå at få dem til at knække sammen af grin over den overraskende og raffinerede pointe.

Carsten Bang har på sin helt egen og suverænt driftssikre måde været en del af den danske stand-up scene siden 1991. Han er tilbagelænet og rar – men ikke bange for at sige sin mening direkte og uden omsvøb. Han kender sit publikum og forstår at levere små genialiteter og morsomme betragtninger – med sans for detaljen og det overraskende.

DATOER FOR JULEFROKOST, ALLE DAGE KL. 18.30:

Lørdag den 23/11 - Fredag den 29/11

Lørdag den 30/11 - Fredag den 6/12

Lørdag den 7/12 - Lørdag den 14/12

Vær opmærksom på at der er showstart kl. 19.45
- underholdningen er 30-minutter.

Så er det igen på tide at planlægge årets firmajulefrokost – især hvis du vil være helt sikker på en plads ved én af de store julefester på Salonen.

Her får du det hele – og lidt mere til. Den smukkeste tænkelige beliggenhed ved Viborg-søerne, flotte lokaler, der kan huse ethvert selskab, den herligste julemad og rigeligt med tjenere, der professionelt får det hele til at klappe.

Læg dertil et fantastisk show med Carsten Bang
– og du har den helt perfekte aften.



Carsten Bang
*Originalt, intelligent
og underfundigt*

DET KÆMPE JULEBORD

Kolde retter: Marineret sild og karrysalat på bordene
Stegte sild - 1/2 æg med mayo og rejer - Gravet laks med sennepsdressing - Dampet laks med rejer og asparges - Soya marineret tun med krydder mayo
Kålsalat med grønkål, rødkål, æbler, appesin vendt i senneps vinagrertte - Hjemmelavet sylte med rødbeder og sennep - Udvalg af husets oste
Frisk frugtsalat med råcreme
Ris á l' mande med lun kirsebærsauce

Varme retter: Fiskefilet med remoulade og citron - Tarteletter med høns i asparges - Ribbensteg med rødkål - Langtidsstegt oksestriplon med kartoffelbåde, sauce bearnaise og rødvinssauce - Andebryst med svesker - Lune frikadeller med kold kartoffelsalat - Glaseret juleskinke med grønlangkål og brunede kartofler
Varm leverpostej med bacon, champignon og rødbeder - Medister med stuvet hvidkål

Ved bestilling af min. 25 kuverter, laver vi gerne det store julebord på alm. hverdage (musik og underholdning kan arrangeres). Indhent tilbud.

PRIS PR. COUVERT

595,-

incl. ca. 30 min.
møg-sjovt show

Efter aftenens show og frem til kl. 01.00 spiller Devotion Trio på alle tangenter.



DU KAN OGSÅ...

komme til stor julefest til en væsentligt lavere pris! - så går du bare glip af Carsten Bang.

Stort ta' selv julebord i Salonens restaurant excl. show.

PRIS PR. COUVERT

395,-

NYTÅRS- AFTEN på Golf Salonen

Nytårssoupé
- musik og dans.
Rekvirer program.

Glæd dig til en FORRYGENDE OPLEVELSE!

WEEKENDOPHOLD

Kombinér den festlige aften med et weekendophold fredag/lørdag eller lørdag/søndag. Vi tilbyder ophold, der starter med stort kaffebord ved ankomsten, julefrokost og hele festen med underholdning om aftenen, stort morgenbord samt lækker let frokost for kun

1.225,-

(Check-in fra kl. 14.00).
Tillæg enkeltværelse 250,-

LAD BILEN STÅ

Det kan være klogt at lade bilen stå, men beslutningen bør tages på forhånd. Derfor tilbyder vi i forbindelse med julefrokosterne overnatning til julefrokostpris.

Pr. person i dobb. vær.
(incl. morgenmad)

Alle fredage eller lørdage

495,-

Tillæg for enkeltværelse 250,-

EST. **SÄLONEN** 1867

Restaurant & Konferencer

Golf Hotel & Salonen · Hans Tausens Alle 2 · 8800 Viborg
Tel +45 86 61 02 22 · reception@golfhotelviborg.dk · www.golfhotelviborg.dk