

VELKOMMEN

Til en
JULEFROKOST
*med alle
ingredienser*

KÆMPE **JULEBORD**

PROFESSIONEL BETJENING

DEN ABSOLUTTE ELITE I DANSK **COMEDY**

Torben Chris

GARNERET MED HØJT **HUMØR**

SMUKKE OMGIVELSER

MUSIK OG **DANS**

EST. **SÅLONEN** 1867

Restaurant & Konferencer



EN GENNEMFØRT UNDER- HOLDENDE OPLEVELSE

Da Torben Chris valgte lærergerningen fra, for at blive stand-up komiker, blev den danske folkeskole noget fattigere. Til gengæld leverer den midtjyske speedsnakker førsteklases undervisning, når han går på scenen.

Torben Chris entrede den danske stand-up scene i 2003, da han ved sin kun 12. optræden nogensinde kvalificerede sig til semifinalen i 'DM i stand-up'. I de følgende år færdiggjorde han sin læreruddannelse på Jelling Seminarium sideløbende med stand-uppen - med bl.a. fine placeringer i 'DM i stand-up' i 2004 og 2006. Hans komikerkarriere blev yderligere cementeret i 2007, hvor han var på sin første club tour med Mick Øgendahl og løb med 3. pladsen i TV 2 Zulus 'Comedy Fight Club', og navnet Torben Chris rykkede flere takker op på kendisskalaen, da han deltog i TV2 Zulu-programmet 'Kvægræs'.

DATOER FOR JULEFROKOST, ALLE DAGE KL. 18.30:

Fredag den 22/11	-	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. 20.15
- 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 Torben Chris
- og du har den helt perfekte aften.



Torben Chris
får publikum til at ligge
flade af grin

KÆMPE JULEBORD

Kolde retter: Marineret sild og karrysalat på bordene
1/2 æg med mayo og rejer - Gravad laks med
sennepsdressing - Dampet laks med rejer og
asparges - Soya marineret tun med krydder mayo
Kålsalat med grønkål, rødkål, æbler, appelsin vendt
i senneps vinagrertte - Udvalg af husets oste
Frisk frugtsalat med råcreme - Ris a la
mande med lun kirsebærsauce

Varme retter: Fiskefilet med
remoulade og citron - Tarteletter med
høns i asparges - Ribbensteg med
rødkål - Langtidsstegt oksestripløin
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.

**TORBEN CHRIS
UNDERHOLDER MED
30-MINUTTERS MØJ
SJOVT SHOW.**

**OG DEVOTION TRIO
SPILLER OP TIL DANS
FREM TIL KL 01.00**

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



**JULEBORD INKL. FRI
DRIKKEVARER AD LIBITUM**

Drikkevarepakke

Fri drikkevarer - Julebryg, øl, vand og husets vin. 18.30 - 01.00.
Fri spiritus, gængse mærker, Mokai og drinks fra 21.00 - 01.00.

1.275,-

OBS - Vi modtager IKKE kontanter til julefrokosten.

FLERE VALG- MULIGHEDER

Spiritus 1/1 fl. (Ikke luksus mærker)
Pr. flaske Kr. 750,-

Snaps 1/2 fl. 35 cl.
Pr. flaske Kr. 395,-

Linieakvavit 1/1 fl. 70 cl.
Pr. flaske Kr. 885,-

Kaffe/the
Pr. person Kr. 45,-

Avec til kaffen - 2 cl. Kr. 37,-

Kransekage til kaffen
Pr. person Kr. 35,-

Natmad (Klar suppe med boller og urter)
Pr. person Kr. 125,-

VED FORUDBESTILLING

Kaffe/the og natmad
(Klar suppe med boller og urter)
Pr. person Kr. 145,-

**Kaffe/the med kransekage og
natmad (Klar suppe med boller og urter)**
Pr. person Kr. 175,-

OBS - Vi modtager **IKKE**
kontanter til julefrokosten.

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 kaffeboard ved ankomsten, julefrokost, drikkevare-pakke, hele festen med underholdning om aftenen og stort morgenbord.
Pr. person i dobbeltværelse

Fra **1.845,-**

Tillæg for enkeltværelse 300,-

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 med morgenmad til julefrokostpris.

Pr. person i dobbeltværelse
Alle fredage og lørdage

495,-

Tillæg for enkeltværelse 300,-

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