

Julefrokost på
HOUENS ODDE



Julefrokost på HOUENS ODDE

Houens Odde Kursuscenter tilbyder igen i år 3 spændende koncepter, hvor I som virksomhed har mulighed for at holde jeres ”egen” julefrokost i unikke omgivelser med fuld forplejning.

Jule KOK’sammen

750 kr pr person

Vores gæstekok Helle Lyndov guider jer igennem et par timers madlavningsworkshop, hvor nye spændende juleretter tilberedes i fællesskab med jer. Vi garanterer en fantastisk madoplevelse, som inspirerer Jer til at udfordre familien med én eller flere nye retter på julebordet derhjemme. Herefter er der fri leg og fest.

Gourmet Julefrokost

750 kr pr person

Vores gæstekok Helle Lyndov tilbyder en unik julemenu.

Menu

Forret: Torsk, wonton, hasselnødder og jordskokker.

Hovedret: Gås, skorzonerødder, kvæde, søde kartofler og kastanjer. Ost: Mandarin, Mont D’or og surbrød.

Dessert: Rødbede, kirsebær, ris og pistacie

Traditionel Julefrokost

495 kr pr person

Houens Oddes køkken disker op med en tre-retters julemenu, som både indeholder traditionelle elementer, men også byder på små overraskende smagsoplevelser.

ALLE TRE ARRANGEMENTER indeholder ud over menuen.:

- Ankomstkafe med kage
- kaffe og sødt efter spisning
- Natmad.
- Mulighed for 1 times gratis teambuilding før middagen

Vinsmagning

Houens Odde har i år mulighed for at tilbyde en økologisk vinsmagning som en del af jeres julefrokost. Hargard vinimport kommer og fortæller. Pris 3.000 kr. plus forbrug.

Godnat

Har I behov for at overnatte har Houens Odde også mulighed for det.

For mere info

Nicolaj Mathiasen eller
Susanne Christoffersen
7010 5115