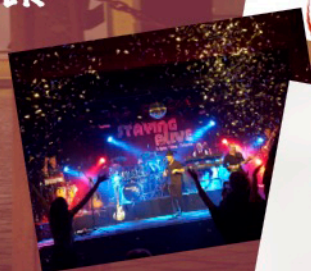


Julefest 2019

KOM MED TIL JULEFEST PÅ MORTENS KRO
I WEEKENDERNE DEN 15/16, 22/23 OG 29/30 NOVEMBER
SAMT, 6/7, 13/14 OG 20/21 DECEMBER

BOOK NU PÅ
98124860
ELLER MAIL TIL
karina@mortenskro.dk



MORTENS KRO

RESTAURANT & SUITES

Årets juleunderholdning er i weekenden fra den 22 November frem til og med den 14 December, DRAMA QUEEN alias Peter Andersen, Danmarks internationale syngende Drag Queen. Han er tidligere vinder af Dansk melodi Grand Prix, optræder over alt i verden og denne jul, er det på Mortens Kro. Drama Queen's show er genhør med mange populære danske og udenlandske sange, i et meget humoristisk show der ud over sing-a-long også giver smil på læben.

Show et starter ca. kl. 22.30 herefter spiller DJ Tom Hummeluhr, (mangeårig dansk mester i mix), dansevenlig musik.

Baren holder åbent frem til kl. 03.00 med julevenlige priser på øl og cocktails.

Julefesterne slutter af den 20-21 december med Årets julebal, hvor JAMIE TALBOT og Staying Alive BEE GEE's tribute spiller op til dans, med 2 x 45 minutters live disco musik fra bla. Grease & Saturday Night Fever. Her er der er danse garanti.

Weekenden den 15-16 november er uden underholdning og for dem, som ønsker en mere fredelig julefrokost, hvor gourmet mad af høj kvalitet er i fokus.

Selskaber som ønsker deres eget skræddersyede julefrokost program er også velkomne.

JULE PAKKE 1 798,-

Asti spumante rose og appetizer

4 retter menu, kroens hjemmerøget laks med spinat.
Bygkorns risotto med konfiteret and og syltede tyttebær.
Timian Langtidsstegt okseflap meat serveret med sauce bearnaise lavet med basilikum.

Dessert af Pistacieis og kirsebæriskage serveret med lun kirsebær sauce og signatur Valrhona chokolade.

2 glas hvidvin, 2 glas rødvin
1 glas dessertvin

JULE PAKKE 2 998,-

Spansk Cava Brut og appetizer

4 retter Tasting menu, med Vesterhavs fisk, Læsø jomfruhummer, kalvemørbrad og konditor Fabien Chevreuils tasting dessert med pre dessert.

1/2 fl. Sauvignon fra Loire,
1/2 fl. Merlot fra Sydfrankrig

NYDELSESPAKKE 1498,-

Champagne Veuve Clicquet reserve covee og appetizer
5 retter Tasting menu og lille mundrener.

Vesterhavs fisk, Læsø jomfruhummer, Dansk landand, Kalvemørbrad og afsluttende oste udvalg eller konditor Fabien Chevreuils Tasting dessert.

Vinmenu med udsøgte vine
Kaffe/the med 3 slags hjemmelavet sødt