

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
Fredag den 13/12	-	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 - Gravet 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 kirsebærsauc

**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 kaffebord 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. **SALONEN** 1867

Restaurant & Konferencer

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