

VELKOMMEN

*Til en*  
**JULEFROKOST**  
*med alle ingredienser*

KÆMPE **JULEBORD**

**PROFESSIONEL** BETJENING

DEN ABSOLUTTE ELITE I DANSK **COMEDY**

*Ruben Søltoft*

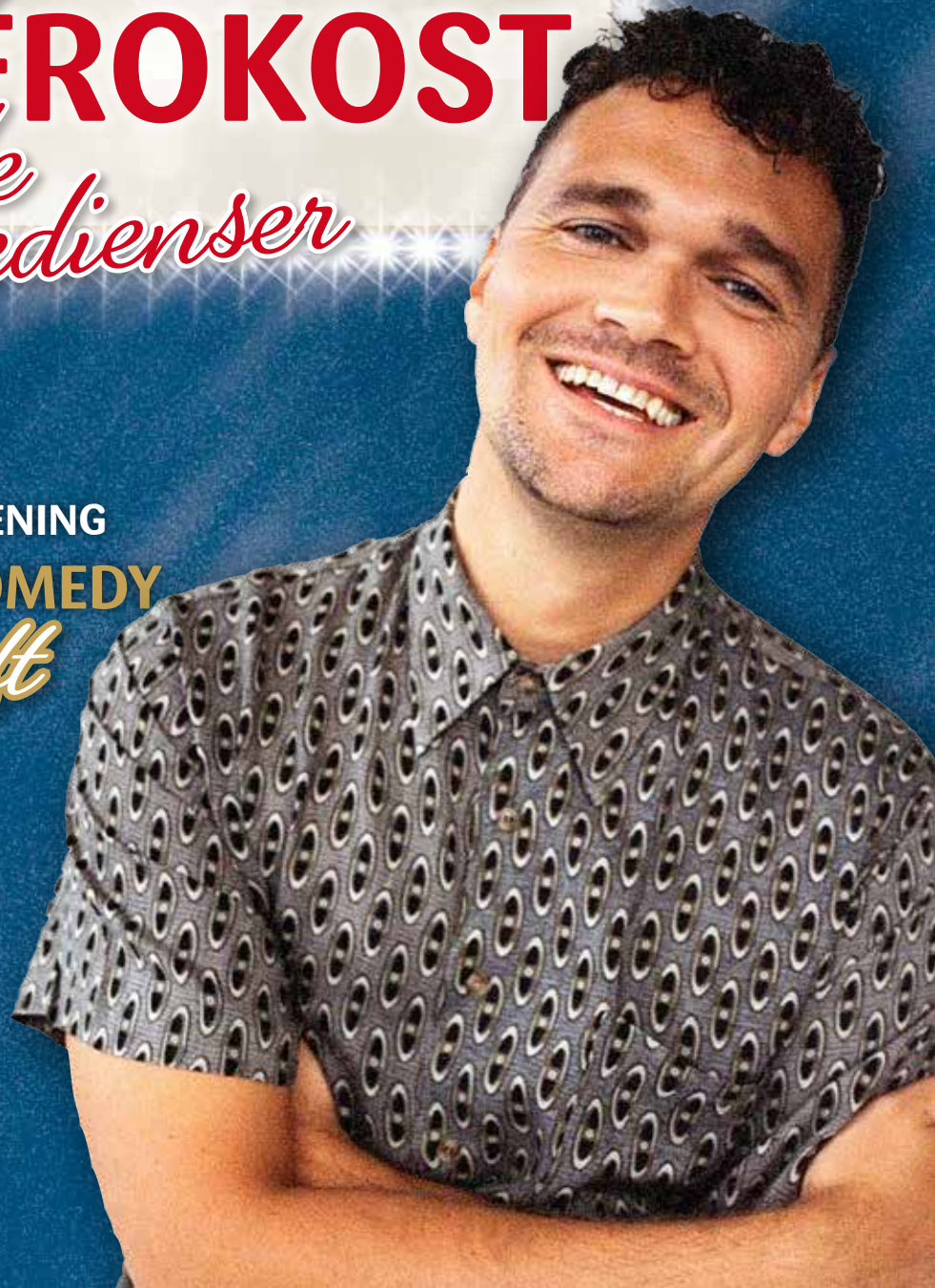
GARNERET MED HØJT **HUMØR**

**SMUKKE** OMGIVELSER

MUSIK OG **DANS**

EST. **SÅLONEN** 1867

*Restaurant & Konferencer*





# EN GENNEMFØRT UNDER- HOLDENDE OPLEVELSE

Ruben Søltoft har cementeret sin position som en af landets mest efterspurgte komikere. Efter at have vundet DM i Standup i 2010 og fået sit store gennembrud med TV2 ZULUs hitserie SJIT Happens, har han skabt en imponerende karriere inden for stand-up. Med sine succesfulde shows, som trak fulde huse overalt i landet, har Ruben demonstreret sin formidable evne til at underholde publikum.

Udover sine standup-shows har Ruben været et fast ansigt på tv og teater-scenen, og blandt andet optrådt i den populære tv-serie Minkavlerne. Ruben Søltoft er kendt for sin fantasifulde og energiske stil, hvor han leverer skarpe jokes med en imponerende komisk timing og ansigtssmimik, der får publikum til at grine af hverdagens sjove øjeblikke.

## DATOER FOR JULEFROKOST, ALLE DAGE KL. 18.30:

Fredag den 21/11 - Fredag den 5/12  
Lørdag den 22/11 - Lørdag den 6/12  
Fredag den 28/11 - Lørdag den 13/12  
Lørdag den 29/11

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 Ruben Søltoft - og du har den helt perfekte aften.



*Ruben Søltoft*  
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 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

**RUBEN SØLTOFT  
UNDERHOLDER  
MED 30-MINUTTERS  
MEGASJOVT 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 og drinks fra 21.00 - 01.00.

**1.295,-**

**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. 48,-

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

Kransekage til kaffen  
Pr. person Kr. 40,-

Natmad (Klar suppe med boller og urter)  
Pr. person Kr. 135,-

## VED FORUDBESTILLING

Kaffe/the og natmad  
(Klar suppe med boller og urter)  
Pr. person Kr. 165,-

Kaffe/the med kransekage og  
natmad (Klar suppe med boller og urter)  
Pr. person Kr. 185,-

**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 **1.895,-**

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