

MED UDSIGT TIL LIMFJORDEN



PINNEHUS

NYTÅRSFEST

31. december 2019



Program:

Kl. 14.00-16.00 Kaffe/the med lækker kagebuffet

Kl. 16.00-17.00 Hattebaren åbner med et væld af sjove hatte. Vælg selv din favorit

Kl. 18.00 1 gl. champagne til dronningens nytårstale på storskærm

Kl. 18.30 5 retters gourmet menu, dessertbuffet, Husets udvalgte vine ad libitum under middagen (Se menu på næste side)

Kaffe & avec

Fri nytårs bar til kl. 01.00 med vin, øl og vand samt udvalg af spiritus

Kl. 24.00 1 gl champagne til nytårsklokkerne, derefter flot festfyrværkeri fra terrassen

Kl. 01.00 Natmad

Peter Olsen spiller hele aftenen

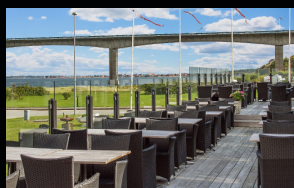
Overnatning i delt dobbeltværelse

Kl. 8.00- 10.00 Stor morgenbuffet

Pris pr person kr. 2.199,-

Skal forudbestilles og forudbetales
Kan ikke annulleres efter d. 1. december 2019
Tillæg for enkeltværelse kr. 350,-

HOTELVÆRELSE/SUITER • WELLNESS • MINIGOLF/LEGEPLADS • A LA CARTE RESTAURANT/KONFERENCE



MED UDSIGT TIL LIMFJORDEN



PINNEHUS

NYTÅRSFEST

31. december 2019



Menu:

Suppe:

Muslingesuppe- kammusling- tuille- dild- grøn olie

Forret:

Dampet rødtunge- cremet hummersauce-
hummerhale- trøffel- brøndkarse

Mellemret:

Friteret svinekæbe- glace- pure- syltet fennikel-
havtornkompot

Sorbet:

Æblesorbet- syltet æble- æblepure

Hovedret:

Oksemørbrad - morkelsauce- pommes fondant-
hokkaido pure- ristede kantareller- procheret
asparges- timian bagt rødbede

Dessert:

Stort dessertbord

HOTELVÆRELSE/SUITER • WELLNESS • MINIGOLF/LEGEPLADS • A LA CARTE RESTAURANT/KONFERENCE

