

Jul og nytår hos REF Borg



Læs også om
REF Borgs
VIN & ØLFESTIVAL
5. NOVEMBER



REF Borg

HOTEL | SPISERI | BUTIK

Kære gæster på REFBORG

Vi glæder os meget til den hyggelige tid, der nærmer sig nu, og vi byder jer alle sammen indenfor og velkommen til at fejre de festlige begivenheder med os.

I Spiseriet har vi dejlige julemenuer, både til aften, til frokost og til at tage med hjem. I butikken kan du finde spændende julegaver og flotte gavekurve til dine venner, familie og ansatte, og vi kan også tilbyde gavekort, der kan benyttes på hotellet, i butikken og i Spiseriet.

I november og december holder vi julefrokostarrangementer for firmaer og større grupper. Og i starten af december har vi to specielle aftener, hvor vi inviterer til julefest med den store julebuffet og skøn dansemusik fra REFBORGS hus-band. I november holder vi for første gang VIN & ØLFESTIVAL, som vi håber, kan blive en begivenhed, som vores gæster vil sætte pris på.

Vi ønsker dig og dine nære en dejlig nytårsaften i dine egne rammer og kan for første gang tilbyde en lækker 3-4 retters menu, som vores køkkenchef Dannie, har skabt med ønsket om den bedste afslutning på dette spændende år.

Tak for jeres besøg og hyggelige timer i året der gik.
Vores største juleønske er, at vi må ser jer igen i det nye år.

Glædelig jul og godt nytår.

Bedste hilsner


Tommy Refshøj


Torben Klovborg

JULEGAVER HOS REFBORG...

Karmameju-aften
16. november
www.refborg.dk/det-sker



Gourmetdelikatesser, gavekort,
brugskunst, vine og specialøl
som årets gaveidéer.

Forkæl dig selv
med smagsoplevelser
eller find indholdet
til en lækker gavekurv.

Årets julevin og portvin
er kommet hjem.

**KØB FIRMAJULEGAVEN
eller værtindegaven
HOS OS**

Mandag-fredag: 10.00-18.00

Lørdag: 10.00-14.00

Lukket: 24. - 28. december

Åben: 29. - 31. december: 10.00-14.00



VIN & ØLFESTIVAL MED DELIKATESSEBORD

KL. 12.00-16.00

Smag 100 forskellige vine, 50 specialøl, spændende delikatesser fra gourmetbutikken og vores lækre frokost- og delikatessebord.

REFBORGs vin- og øleksperter, samt repræsentanter, fra vores vinimportør Sigurd Müller Vine, samt Fur Bryghus og Prima Beer/Grauballe Bryghus, vil fortælle om vinene og øllene. Du bliver guidet gennem smagningen. Der vil være skarpe tilbud, der kun gælder på selve dagen.

Du bestemmer selv, hvornår du kommer, men sæt god tid af til at smage alt.

Kr. 225,- pr. person.

GOURMETMIDDAG OG VINOLEVELSER

KL. 18.30-23.00

Velkomstdrink, 5-retters gourmetmiddag og 10 forskellige vine der er tilpasset menuen:
Græskarsuppe, dariole af skaldyr, syrnet fløde.
Koldrøget laks, syltet pære, jordskokkecreme og rødbedegel
Oksefilet, pastinak, gulerod, rosenkål, kartoffel og glace
Unika Rød Løber i sprød butterdej,
abrikoser, æbler, nødder og honning/æblesirup
Chokolade, citrus og sprød kage
Kaffe eller te og Summerbird chokolade

Menuen og vinene præsenteres undervejs.
Der vil være to forskellige glas vin, til hver ret.

Kr. 875,- pr. person.

PAKKEPRIS MED OVERNATNING

Vin & ølfestival med delikatessebord - Gourmetmiddag og vinoplevelser
Overnatning i nyrenoveret dobbeltværelse inkl. morgenmad.

Kr. 1.475,- pr. person.
Tillæg for enkeltværelse kr. 275,-

Vin- og Ælfestival

PÅ REFBORG

lørdag den 5. november 2016



Jul i S

REFBORGS JULEBUFFET – UD AF HUSET

Hvide sild med karrysalat
Pandestegte rødspættefileter med økologisk remoulade
Lakseterrine med håndpillede rejer og dildemulsion

Økologisk medister med brunede kartofler
Anderilette med syrlig kål og saltede mandler
Glaseret hamburgerryg med grønlangkål
Sprødstegt ribbensteg med fennikel-rødkålssalat, pære og dadler

Thyborøn Ravost med honningsyltede nødder
Risalamande med kirsebærsauc

Lækkert brød og smør, hjemmebagt og fra Billund Bageri

PRIS KR. 185,-

Fra minimum 15 personer.

Prisen er pr. person.

Afhentes inden 18.00.

Levering i Billund, kr. 200,-.

Spiseriet

REFBORG JULEPLATTE I SPISERIET – FROKOST

Hvide sild med karrysalat
Pandestegt rødspættefilet med grov remoulade
Anderilette med syrlig kål og mandler
Ale-braiserede svinekæber med timianbagte gulerødder
Sprødstegt ribbensteg med fennikel-nøddesalat
Danske gårdoste med saltet, sødt og surt
Risalamande med kirsebærsaucе

PRIS KR. 175,-

Minimum 2 personer.

Prisen er pr. person.

Serveres fra 12.00-15.00

REFBORGS JULEMENU I SPISERIET – AFTEN

Kartoffel-porresuppe med sprød chorizo, rugchips og persilleolie

Adebryst med kanel og anis, på bund af fennikel-/rødløgssauté,
glaserede gulerødder, med Pommes Duchesse og Sauce Bigarade.

Kirsebærfromage på mandelbund, hertil sprøde chokoladeflager
og appelsinmarinerede kirsebær og vaniljesifon.

PRIS KR. 345,- (2 retter 295,-)

Minimum 2 personer.

Prisen er pr. person.

Serveres fra 18.00-22.00

Se hele vores aftenmenu på www.refborg.dk/spiseriet

God mad, god betjening, god stemning og live musik med REFBORGS husband Thomas & Co.

Lørdag den 3. december og lørdag den 10. december Kl. 18.30-01.30

REFBORGS JULEBUFFET

Hvide og røde sild med karrysalat
Pandestegt fiskefilet med remoulade og citron
Lakseterrine med håndpillede rejer og dildemulsion
Rimmet torskefilet med hummercreme og dildmarinerede vinterurter

Anderilette med syrlig kål og saltede mandler
Spinatfyldt unghanebryst med timianbagte gulerødder
Orangemarineret andebryst med savoykål og tranebær
Honingglaseret hamburgerryg og fennikel-rødkålssalat
Sprødstegt ribbensteg og økologisk medister med brunede kartofler
"Ale"-braiserede svinekæber med rosenkålssalat

Gylden Esrom ost med hjemmelavet marmelade
Thyborøn Ravost med honningsyltede nødder
Klassisk ostelagkage med sprød kiksebund og gelé
Risalamande med kirsebærsauce

Pris: 295,-

INKLUSIV VELKOMSTDRINK VED BESTILLING INDEN DEN 1. NOVEMBER

REFBORGS julebuffet og øl-vin-vand under julebuffeten. Kr. 500,-
REFBORGS julebuffet og øl-vin-vand hele aftenen. Kr. 650,-
REFBORGS julebuffet og øl-vin-vand-snaps-drinks. Kr. 750,-

Kaffe/te og Summerbird chokolade ved bordet. Kr. 45,-
Flæskestegssandwich til natmad. Kr. 75,-
Kaffe/te, chokolade og flæskestegssandwich. Kr. 95,-

Overnatning i nye værelser. Kr. 350,- pr. person. Kr. 300,- i enkeltværelsestillæg.

Julefest på
REFBORG



3-RETTERS NYTÅRSMENU

Spar besværet! Hent en velsmagende nytårsmenu på REFBORG og nyd den sidste dag på året uden stress og jag.

Duet af torsk og laks med marinerede tigerrejer, hertil estragonemulsion, vinterens urter samt maltchips og lakserogn. Hjemmebagt brød og smør.

Kalvemørbrad med blomkålsflan, bagte gulerødder, kålsauté, pommes duchesse og morkelsauce tilsmagt med cognac.

"Chokoladedrøm", mørk chokoladecake med hvid mousse og krystalliseret lys chokolade, hertil syltede skovbær, broken gel og "nytårssne".

Kr. 325,- pr. person

Forret og dessert er serveringsklar.
Hovedretten skal blot varmes og anrettes.
Instruktion medfølger.



GØR-DET-ENDNU-LETTERE-FOR-DIG TILKØB

Tre appetizer godbidder til sen eftermiddagshygge, eller Dronningens nytårstale:

Hvidløgsmarinerede rejer med cremet pimentmayo
Fyenssk landskinke med appelsinmarinerede pastinakker
Confitteret unghane med grønkålsalat og rødbede

Pris kr. 45,- pr. person for alle 3 appetizere

Tre danske, økologiske gårdoste med tilbehør som en ekstra mellemret

Pris kr. 75,- pr. person

Petit fours til kaffen efter maden

Kr. 20,- pr. person

Dejlig natmad til nem opvarmning efter midnat – eller du gemmer til "dagen derpå"

Tom Kha thaisuppe med Hopballe Mølle kylling og kokosmælk (kun let krydret)

Kr. 50,- pr. person

Appetizere - 3-retters menu - Danske gårdoste - Petit Fours til kaffen - Natmad

Kr. 495,- pr. person

DET PRAKTISKE

Bestil venligst i god tid, men senest onsdag den 28. december.

Forbehold for udsolgt.

Afhentning på REF Borg Lørdag den 31. december kl. 13-15,
hvor vi giver et glas nytårsbobler.

Vi har sammensat en vinmenu, der passer perfekt til retterne.

Kom ind i butikken og smag:

Astrolabe Taihoa hvidvin, Baron Di Serramarocco 2010 rødvin,

Chateau Beaulon Pineaut Des Charentes

5 års dessertvin og Taylors Vintage Port 2008.

Kr. 950,- for en pakke med 4 virkelig gode flasker.

Vi har også
årets champagne
til din nytårsfest



REFBORG

HOTEL | SPISERI | BUTIK

VINTERÅBNINGSTIDER

HOTEL

Åben alle dage for gæster

SPISERIET

Mandag-lørdag: 11.00-22.00

Lukket: 23. december - 5. januar

BUTIK

Mandag-fredag: 10.00-18.00

Lørdag: 10.00-14.00

Lukket 24. - 28. december

Åben 29. - 31. december: 10.00-14.00

MØDELOKALER/FESTSAL

Efter aftale

Book plads eller hør nærmere 24/7:



75 33 26 33



mail@refborg.dk



www.refborg.dk

Buen 6 . 7190 Billund



Følg os på Facebook og bliv opdateret på nyheder og events