

Konferens med julsmaker. 8 – 14 pers.

När ni kommer hälsar vi er välkomna med kaffe/te och mackor på nybakt bröd.

Lunch serveras vid tid som passar er. Efter ert eftermiddagspass (och kaffe) serveras en tre-rätters middag med julsmaker och kaffe/te.



Efter middagen kopplar ni av och umgås i vårt natur spa, ni får låna badrock och extra handuk. En delikatessbricka står uppdukad som ni kan äta till eller efter badet.

Logi i våra personliga rum, ni har 6 enkelrum och 2 dubbelrum till ert förfogande och är ensamma på anläggningen.

Morgonen efter serveras en frukost med omtanke och själ. Dag 2 serveras ni fm. kaffe med kaka, lunch och eftermiddagsfika. Konferenslokal, dataprojektor, skrivmaterial ingår. Menyn presenteras på sidan 2.

Måltidsdricka ingår, ev alkohol kan vi inhandla enligt era önskemål eller också tar ni med er egen.

Pris per person: 1950:-/ + moms

Boka på 0651-47408 eller boka@chinova.se



Jul meny

Vi bjuder på Blossas årgångsglögg alt alkoholfri glögg med russin, mandel & pepparkaka när ni kommer

Förrätt:

3-sorters sill, bröd & ost:
calvadossill på kavring med vit caprinost.
basilikasill på hårt tunnbröd med västebottenost,
citronsill med sikrom på smörstekt lantbröd med vitmøgelost.



Varmrätt:

Välj mellan 2 olika rätter, hela gruppen bör välja samma.

Ugnsbakad lax serveras med saffranssås, rödlöksmarmelad samt potatispat'e

Oxfil'e tournedos serveras med glöggkryddad rödvinssås, smörslungad brysselkål samt potatispat'e

Efterrätt:

Tre sorters chokladtryfflar:
espressotryffel med saffran & mörk choklad.
vit chokladtryffel med lime,
choklad & chilistryffel.

