



Julemenuer 2025

HOTEL THINGGAARD

Klassisk julebuffet

Marineret sild m/kapers
m/rødløg & cremet karrysalat

Lun rødspættefilet
m/remoulade & citron

Tarteletter
m/hønseskød i asparges

Lun leverpostej
m/sprød bacon, champignon
& syltede rødbeder

Julemedister
m/grønlangkål &
sukkerglaserede kartofler

Små frikadeller
m/rødkål & surt

Ris a' la mande
m/mandler & kirsebærsauce

Min. 10 personer

Pr. pers. ud af huset kr. 279,-

Pr. pers. på hotellet kr. 329,-

Den lille juleanretning

Marineret sild m/kapers
m/rødløg & cremet karrysalat

Tartelet
m/hønseskød i asparges

Mørbradbøf
m/bløde løg, champignon a la
creme & surt

Ris a' la mande
m/mandler & kirsebærsauce

Min. 6 personer

Pr. pers. ud af huset kr. 229,-

Pr. pers. på hotellet kr. 279,-



Juletapas-buffet

Varmrøget laks
Fra Fiskercompagniet, Vorupør
Syltede fennikel & urtecreme

Skaldyrssalat
m/rejer, krebs og asparges i
cremet skaldyrsdressing & urter

Tørret Serrano skinke
m/sprøde salater, saltede mandler & aioli

Spansk Bresaola
m/oliven, basilikumpesto & syltede rødløg

Let sprængt andebryst
m/kirsebærcreme, syltede græskar & nødder

Spændende pølser
m/syltede tomater & humus

Små frikadeller og juletærte
m/mozzarella, bacon & grønt

Vesterhavssost fra Thise Mejeri
m/bærsylt & druer

Chokolade brownie
m/ganache, bær & nøddecrunch

Min. 10 personer

Pr. pers. ud af huset kr. 349,-

Pr. pers. på hotellet kr. 399,-

Tilkøb

Håndpillede rejer
m/æg fra Vibens Fryd,
mayonaise, citron & urter

Pr. pers. kr. 49,-

Pandestegt rødspættefilet
m/remoulade & citron

Pr. pers. kr. 49,-

Varmrøget laks
Fra Fiskecompagniet, Vorupør
m/syltede fennikel & urtecreme

Pr. pers. kr. 59,-

Lun ribbenssteg
m/rødkål

Pr. pers. kr. 69,-

Ostebræt m/2 slags specialiteter

Fra Thise Mejeri
m/bær sylt, druer & kiks

Pr. pers. kr. 89,-

Hjemmebagt julerugbrød
Surdejsbrød og smør

Pr. pers. kr. 20,-

Jule-gourmetmenu i vores Gourmetrestaurant

Østers fra Venø
Æble boullion, dildolie, peberrod
& blegselleri sne

Hamachi fra Hanstholm
Pimentcreme, tørret tomat, syltet grøn tomat,
aromatiske urter, tomatponzu & pistacieolie

Smørbaugt vesterhavs fangst
Grønkål, yuzu gel, fennikel, hyldeblomst
beurre blanc, yuzu kosho & ærteskud

Rosastegt Andebryst
Fermenteret løgpure, glaseret rødbede,
rosagrønkål, tragtantareller, rød melde
& brombær beurre rouge

Yoghurt iscreme
Syltede vilde blåbær, ristede hasselnødder
vallekaramel, skovsyre & tuille

NB! Gourmetmenu kun på hotellet

2 retter pr. pers. kr. 399,-

3 retter pr. pers. kr. 499,-

4 retter pr. pers. kr. 599,-

5 retter pr. pers. kr. 699,-



HOTEL THINGGAARD

HURUP THY

2004 *20 års jubilæum* 2024

Jernbanegade 5

7760 Hurup Thy

Tlf. 97 95 12 00

info@hotelthinggaard

www.hotelthinggaard.dk

