

GODE TILBUD

FRA VORES TROFASTE SPONSORER



STØT DEM - SOM STØTTER OS

Café Razz

JULEPLATTE

UD AF HUSET

- Hvide julesild med karrysalat, pyntet med tomat og rødløg
- Koldrøget laks med hjemmelavede dilldressing
- Æg og rejer med mayonnaise, kaviar og karse
- Fiskefilet med remoulade og citron
- Flæskesteg med hjemmelavede rødkål og appelsin
- Medister med rødbeder
- Lun leverpostej med bacon og champignon
- Comte Rivoire ost med syltet valnødder

.....
169,-

PR. PLATTE

.....

Tilkøb: Tartelet med høns for kun 29,- og risalamande for kun 29,-



CAFÉ RAZZ



Årets julevin

ITALIEN

**2018 LE CROSARE RIPASSO
CANTINE LENOTTI, VENETO**

Et skoleeksempel på en kvalitets-Ripasso! Her er alt, hvad vi forlanger af en klassisk og ædel Ripasso: Høj alkohol, masser af farve, koncentration, styrke, intensitet og frugtsødme.

En stor oplevelse og helt sikkert et hit til vinterens kraftige retter!

Normalpris 165,-

Tilbud

99,-

SPAR 66,-



VINOBLE

V/Dennis Kappel Danmarksgade 28B 7000 Fredericia
7620 3844 www.vinoble.dk fredericia@vinoble.dk

KLASSISK JULEMENU STOR

(Minimum 10 kuverter)

Det kolde

Marineret sild med karrycreme og løg.
Kryddersild med kapers og æg.
Gravad laks med sennep/dild dressing.
Halvt æg med rejer og krydderurte-mayonnaise.

Det lune

Leverpostej med sylt og bacon.
Fiskefilet med remoulade og citron.

Det varme

Andebryst med brunede kartofler og rødvinssauce.
Ribbenssteg med rødkål og sylt.
Julemedister og sønderjysk julekål med sennep og rødbeder.

Det søde

Ris á la Mande med kirsebærsauce.
Udvalg af oste med hyben og syltede nødder.

Kr. 235,- pr. kuvert. Inkl. brød og smør

KLASSISK JULEMENU LILLE

(Minimum 10 kuverter)

Det kolde

Marineret sild med karrycreme og løg.
Gravad laks med sennep/dild dressing.
Halvt æg med rejer og krydderurte-mayonnaise.

Det lune

Fiskefilet med remoulade og citron.
Ribbensteg med rødkål og sylt.

Det søde

Ris á la Mande med kirsebærsauce.

Kr. 129,- pr. kuvert. Inkl. brød og smør

JULEMENU

(Minimum 10 personer)

Det kolde

Marineret sild i æble og dild, hertil kaperscreme og æg.
Koldrøget laks, dildmayonnaise, syltet perleløg og karse.
Marineret rejer, citron mayonnaise og urter.

Det lune

Rugmels stegt fiskefilet med remoulade og citron.
Rosa andebryst, rosmarin bagte rodfrugter og rødvinssauce.
Braiseret kæber af gris med bagte rodfrugter, syltet tyttebær og rødvinssauce.
Julemedister og sønderjysk julekål med sennep og rødbeder.

Det søde

Ris á la mande med kirsebærsauce
Udvalg af oste med hyben og syltede nødder

Kr. 235,- pr. person. Inkl. brød og smør

LUKSUS JULE ANRETNING

Marineret sild med æble og dild, hertil kaperscreme og æg.
Koldrøget laks, dildmayonnaise, syltede perleløg og karse.
Marineret rejer, citronmayonnaise og urter.
Rosa andebryst, rosmarin bagte rodfrugter og rødvinssauce.
Vanilje á la Mande; vanilje Panna Cotta, kirsebæргеle, Amarena kirsebær, frysetørret kirsebær

Kr. 149,- pr. kuvert. Inkl. brød og smør

Hent din Juleaften Menu hos Thinggaard Food

Afhent hos os 23. december ml. 14 -16
Stil på køl til 24/12. Vejledning til opvarmning medfølger!

Bestil senest 20. december

Min. bestilling: 1 stk. hel juleand, svarende til 6 personer

TILBUD JULEAFTEN MENU Til 6 personer

- 1 stk. klassisk, hel andesteg med stegte svesker og æbler
- Hjemmelavet rødkål og hjemmesyltede agurker
- Franske kartofler og syltede tyttebær
- Julesalat med rødkål, appelsiner og ristede nødder
- Hvide og brunede kartofler, samt andeskysauce

Dessert

- Ris á la Mande med kirsebærsauce

Mandelgave

- Overraskelse!

(166,- kr. pr. pers.)

JULE TILBUD KUN KR. 995,-

Vi holder lukket d. 24 - 27. december, men tager imod telefoniske bestillinger af Nytårsmenu

Bestil på:

78 76 25 60

info@thinggaardfood.dk

Thinggaard Food, Hjulmagervej 23, Vejle

Følg os på Facebook for nyheder og konkurrencer!



thinggaard·food

CATERING & EVENT

www.thinggaardfood.dk

NYTÅRSMENU

Smuk og overdådig menu

Snacks

Rodfrugt chips, oliven og saltede nødder

Tilkøb: Lækkerier til snacken - Caviar (på Blinis) og Champagne

Forret

Jomfruhummer bisque med bagt torsk og urter

Tilkøb: Caviar som garniture på torsken

Mellemret

Lufttørret okse med brud af unika oste og trøffelmayonnaise

Hovedret

Bøf af oksemørbrad, ristede svampe, petit gulerødder vendt i estragon og rødløg. Pommes Anna og rødvinsauce

Tilkøb: Ekstra smagsoplevelse - friskrevet Trøffel henover hovedretten

Dessert

Crème Brûlée med bær, hasselnøddekna og fragelité vaniljeis



(Minimum 2 kuverter.) Kr. pr. kuvert

359,-



Prunier Classique Caviar

10 g = 149 kr

30 g = 299 kr.

50 g = 499 kr.



Sort vintertrøffel (Tuber Melanosporum)

10 g = 199 kr. pr. stykke.



Bestil:

Menu, vin & Champagne

Til og med 28. december.

Trøfler og Caviar

Senest 20. december.

(Betaling ved bestilling, som er bindende).

Bestil på:

info@thinggaardfood.dk

Tlf. 73 76 25 60

Afhent 31. december
efter aftale på:

Hjulmagervej 23, Vejle

Vinmenu 1 (4 personer)

Mousserende

Weingut Franz Keller Petit Adler Brut

Hvidvin

Weingut Franz Keller Jeden Tag, Qualitätswein 2019

Rødvin

Weingut Franz Keller Erste Lage Oberbergener
Bassgeige Spätburgunder 2018

I alt 3 flasker kr.

399,-

Vinmenu 2 (4 personer)

Mousserende

Acquesi DOC Piemonte Brachetto Demi-sec 2018

Hvidvin

Domaine MM, Côte du Rhône Blanc 2019

Rødvin

Domaine MM, Côte du Rhône Rouge 2017

I alt 3 flasker kr.

299,-



Champagne

Maison Jacques Copin Champagne
Cuvee Tradition Brut

Frugtbetonet og fyldig Champagne
med dejlig aromatisk bouquet

Kr. pr. flaske 299,-



Børnemenü - 3 retter

Forret

Tunmousse med rejer og gnavegrønt

Hovedret

Byg-selv-burger

Dessert

Pandekager med nøddecreme og bær

Kr. pr. kuvert 99,-

Måneds tilbud i november.

Vi tilbyder vores frugt og grønt mix kasse til levering på din virksomhed alle fredage her i november. Dvs. den 6, 13, 20 og den 27. (kan også afhentes på Brovadvej 23 a)

Den kan bestilles i 2 størrelser

Den lille kasse til kr. 150,00

Den store kasse til kr. 250,00

Hvis der bestilles til alle 4 fredage på samme tid, kvitterer vi med 1 flaske lækker olivenolie og en dåse feta.

Kassens indhold varierer fra uge til uge.

Denne uges indhold i den lille kasse er flg.

Lille kasse

0,75 kg. Vildmose Kartoffler Danske

0,5 kg. Aspargeskartofler Danske

1 Stk. Broccoli

1 stk. Rødkål Danske

1 stk. Squash

1 bk. Crisp salat sprød blandet salat

2 stk. Avocado

1 stk. Agurker

3 stk. Tomater Danske

2 stk. Belle Boscop æbler

1 Bk. Hindbær

0,5 kg. Druer stenfrie Grønne

2 stk. Appelsiner mellem størrelse

6 stk. Blandet Frugt



Stor kasse

- 1,5 kg. Vildmose Kartoffler Danske
- 1 kg. Aspargeskartofler Danske
- 1 Stk. Broccoli
- 1 stk. Rødkål Danske
- 1 stk. Squash
- 1 stk. Iceberg
- 1 bk. Crisp salat sprød blandet salat
- 1 bdt. Forårsløg
- 1 stk. Bladselleri Danske
- 4 stk. avokado alm.
- 1 stk. Agurker
- 6 stk. Tomater Danske
- 4 stk. Belle Boscop æbler
- 1 stk. Honning melon
- 1 Bk. Hindbær
- 0,5 kg. Druer stenfrie Grønne
- 4 stk. Appelsiner mellem størrelse
- 12 stk. Blandet Frugt



Der bestilles på mail. info@byens-groenttorv.dk

Ser frem til at leverer friske, lækre og sprøde frugt og grøntsager til jer og jeres medarbejder.

Friske hilsner

Byens *Frisk!
Bedre!
Billigst!* 
Grønttorv



Find Bladtkramer på
Brovadvej 5 i Erritsø

Eller på Telefon: 75 94 44 46

SPAR PENGE PÅ KVALITETSMALING

Vægmaling

Original helmat glans 5 kan tones i de fleste farver

2 1/2 liter.... Kun KR 299,-



Håndbold-TILBUD:

Køb 2 1/2 ltr. Original helmat glans 5-
og få 2 1/2 ltr. GRATIS !!

Rabatkode: Håndbold

Tilbuddet gælder frem til 18/12-2020



Værkstedbutikkens åbningstider:

Mandag til fredag klokken 9-12 & 13-15.30 eller efter aftale

Følg Bladtkramer



VI GLÆDER OS TIL AT SE JER!



Den Lille Kok - Hvem er vi.

Den Lille Kok er et mindre team af kokke med baggrund i mange forskellige køkkener.

Vi elsker at lave mad med hjertet, der er lavet fra bunden da det bare sager bedre.

Vi arbejder efter den personlige oplevelse & samarbejde, fremfor samlebåndsmetoden,

Du er garanteret personlig service, gode råd & en kreativ sparringspartner samt du kan være

sikker på at du bliver taget seriøst når du henvender dig til os 😊

Vi kan skræddersy en lækker frokost ordning så den passer perfekt til jer 😊

Frokost aftale hos Den Lille Kok betyder hjemmelavet mad med masser af kærlighed og maden komme klar til servering så kunne i tænke jer en frokost aftale, så kontakt os.

Vores motto er : ALT KAN ARRANGERS & vi er klar til at hjælpe

Frokostbuffet består af følgende:

Salatbar m. diverse garniture & en slags kød eller 2 lækre blandede salater

2 slags pålæg

1 varierende lun ret

2 slags brød

Smør

Torsdags kage

49,- kr. pr. pers pr. dag

Vi tilbyder følgende:

Lækker sæson salat pr. pers 45,-

Lun ret pr. pers 49,-

Luksus frokost platte pr. pers 69,-

Sandwich f.eks. m/ kylling, tun, frikadelle eller æg/rejer pr. pers 45,-

Frokostbuffet (min 10 pers) pr. pers 45,-

Frokostbuffet inkl. torsdags kage (min 10 pers) pr. pers 49,-

Alle priserne er inkl. moms & levering.

Vi portions anretter også så man stadig kan forkæle sine ansatte med en lækker frisklavet frokost.



Covid 19 er iblandt os, smitten stiger og alt ændres hele tiden.

En underlig tid 2020, et år vi sent glemmer 😞.

Hos Den Lille Kok er vores højeste ønske at få bugt med denne virus og alt kan blive som før 😊

Julen & nytår 2020 står for døren og der er mange der ikke holder julefrokost i år, så lad julen komme til jeres ansatte, kære, venner og selvfølgelig jeres egen familie.

Bestil julemaden udefra så i kan nyde juletiden med familien, det betyder så meget for os alle.

MERRY CHRISTMAS

Luksus jule menu:

2 slags sild m/hjemmelavet karrysalat
Æg & rejer
Laks varmrøget m/sennepscreme
Rosa steg berberiandebryst m/græskarcreme & grønkål
Fiskefilet m/hjemmelavet remoulade & citron
Tarteletter m/høns i asparges
Lun leverpostej m/hjemmelavet rødbeder, champion & bacon
Frikadeller m/stuvet hvidkål
Medister m/grønlangkål
Ribbensteg m/rødkål
Nakkefilet af gris, øl braiseret m/æblesalat
Brune kartofler
Hjemmebagt brød
Ostebræt
Risalamande
KUN 350,- pr. pers

Min. 10. kuverter

Julemenu:

2 slags sild m/hjemmelavet karrysalat
Æg & rejer
Fiskefilet m/hjemmelavet remoulade & citron
Tarteletter m/høns i asparges
Lun leverpostej m/hjemmelavet rødbeder, champion & bacon
Medister m/grøn og hvidkål
Ribbensteg m/rødkål
Hjemmebagt brød og smør
Risalamande
KUN 199,- pr pers

Min. 4. kuverter

Gl. dags. Nytårsmenu:

Rejecocktail
Hamburgerryg m/grønlangkål, hvidkål, hvide, brune kartofler & sovs
Citronfromage
Kun 249,- pr. pers

Dagen der på mad

Mørbradgryde m/stegte kartofler & hjemmelavet agurkesalat
KUN 69,- pr. pers
Begge retter KUN 298,- pr. pers



DEN LILLE KOK

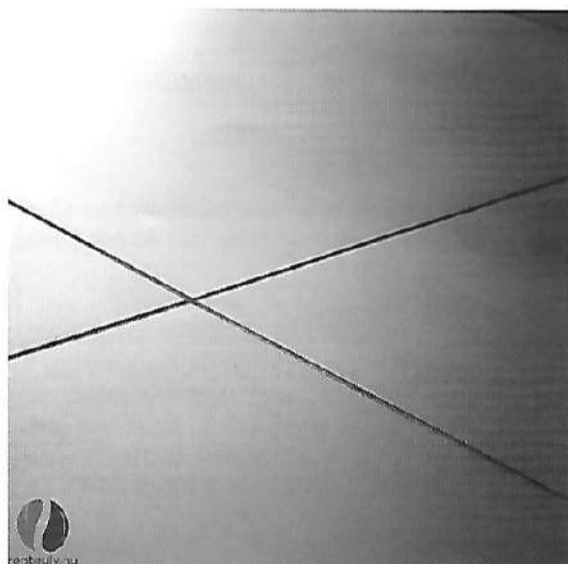


Den Lille Kok | Grønningen 2 | 6000 Kolding | Tlf 26155785 | www.hosdenlillekok.dk



Dybderengøring og forsegling af fliser, klinker og natursten

Vi er specialister i rengøring af butiksgulve, bilhuse, trapper, køkkener, kantiner, showrooms, kontorer, badeværelser og meget mere



Spørg os angående dit projekt !
Tlf.: 7060 2330

info@rentgulv.nu / www.rentgulv.nu



Kender DU problemet med snavs, skjolder, kalk og pletter på dine fliser ?

Det kan vi fixe !!

I de fleste køkkener og badeværelser etc. er der monteret fliser eller klinker, som er meget rengøringsvenlige. Det kan være keramiske fliser, glaserede klinker, eller andre typer som er meget modstandsdygtige mod snavs, kalk m.m.

Vores erfaring viser os at der kun i meget få tilfælde rengøres korrekt efter man har monteret fliser. De fleste får stadig fuget med cement-baserede fuger, og disse udlægges og formes med brug af vand og fugebræt, svamp m.m., og gulvet ser herefter så umiddelbart fint ud.... Desværre er det et faktum at man efter et par dages tørretid ofte får en overflade som let fremstår grålig/kedelig, og ikke ligner den flise man købte oprindeligt - det er det som kaldes fugeslør - altså rester af fugematerialet, som ikke er blevet fjernet tilstrækkeligt.

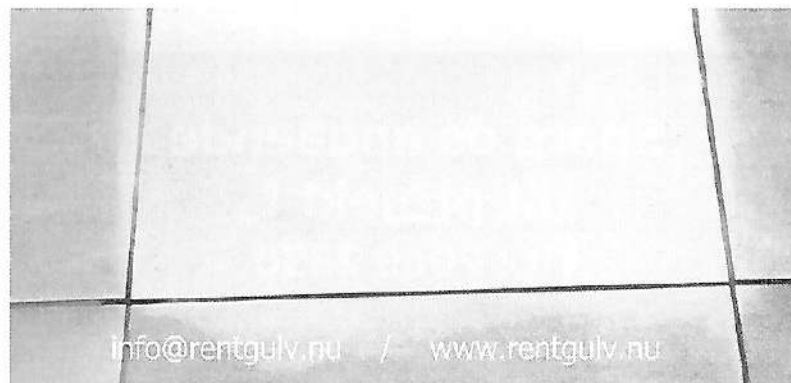
Desværre sker det meget sjældent at gulvet afvaskes korrekt, og i mange tilfælde forsøger man sig endda med afvaskning med sæbespån, "forkerte" rengøringsmidler, brun sæbe eller andet. Det er ikke hensigtsmæssigt, da dette kun vil forværre situationen på gulvet, og det vil se mere snavset ud end før.

Kan det løses?

Ja, absolut. Vi kan på en ganske enkel måde afvaske såvel sæbe/snavs som fugeslør, og derefter komme med en anbefaling til fremtidig rengøring og pleje.

På ældre fliser og klinker, som ønskes genopfrisket/rengjort, har vi en lignende metode med en grundrens, som vi anvender til at fjerne alt gammel snavs, sæbe, voks, organiske pletter m.m. før vi evt også afrenser med en let syreblanding. Dette kan give nærmest nye gulve igen - selv efter 20-30-40 års "mishandling" - se bl.a. nogle af vores resultater på vores hjemmeside.

Lad os høre fra dig !



info@rentgulv.nu / www.rentgulv.nu

Anderledes firmajulegaver

- Giv en lækker firmajulegave fyldt med spanske specialiteter og spred glæde

Min. 20 bestillinger - Få sendt julegaver til døren for kun 50 kr. pr. pakke

Julegave nr. 1 350 kr. + moms



Julegave nr. 2 550 kr. + moms

Julegave nr. 3 475 kr. + moms



NOVEMBER TAPAS - Bestil nytårs tapas nu

Tilvalg: Dessert Flan de turrón med figen & sherry sirup. + 20 kr.

- Jamon Serrano Gran Reserva
- Jamon de pato (Lufttørret andebryst)
- Chorizo i sidra
- Manchego modnet 3 måneder (Sølvmedalje ved World cheese awards)
- Pato de mulo (Traditionel fåreost fra Zamora, Bronze medalje ved World cheese awards)
- Pintxo Magret de pato c/cumbel de cacao y naranja (Andebryst m/chokolade crumbel & appelsin)
- San simon (Letrøget komælksost fra Galicien)
- Figen & havtorn compot (Hjemmelavet)
- Dadler m/panceta 100% Iberico bellota
- Hjemmelavet kryddermayo
- Tapenade, oliven & brød

175 kr. pr. person

Bestilling min. 2 personer



JULEFROKOST PAKKE 2020

HOLD ÅRETS FEST I EGET HUS.

FESTMESTEREN HJÆLPER DIG
MED AT BLIVE KLAR TIL JULEFROKOSTEN.

VI HAR SAMLET EN PAKKE SÅ DU HAR ALT
HVAD DU SKAL BRUGE TIL BORDET.

Bestil på

festmesteren@festmesteren.dk

Eller på tlf. 75 92 44 11

www.festmesteren.dk

Julepakke 1

- Borde og stole
- Duge og servietter i stof
- Tallerkener til 3 retter
- Bestik til 3 retter
- Vin-, øl og snapseglas
- Julepynt til bordet
- Håndsprit til hver gæst

Pris kr. 95 pr. kuvert
Min 6 kufferter

Julepakke 2

- Stofservietter
- Tallerkener til 3 retter
- Bestik til 3 retter
- Vin-, øl og snapseglas
- Julepynt til bordet
- Håndsprit til hver gæst

Pris kr. 55 pr. kuvert
Min 6 kufferter

FLAMMELAMPER

Til hygge i stuen/udestuen, på terrassen eller hvor du vil.
Julegaveide, der kan bruges hele året.

WECAMP
Comet
kr. **299,-**
før kr. 399,-



WECAMP
Flame
kr. **99,-**
før kr. 149,-



WECAMP
Cosmo B2
kr. **299,-**
før kr. 399,-



WECAMP Cosmo B2

Flame Speaker Comet - LED

Flammelampe med LED dioder, der giver flammende skær.

Lampen har en ring i toppe og kan hænges op.

Indbygget lithium batteri - lades med USB.

Indbygget 5 W bluetooth-højttaler.

WECAMP Comet

Flame Speaker Comet - LED

Flammelampe med LED dioder, der giver flammende skær.

Lampen har en ring i toppe og kan hænges op.

Indbygget lithium batteri - lades med USB.

Indbygget 5 W bluetooth-højttaler.

WECAMP Flame

LED flammelampe med 34 LED dioder, der giver naturlig flammende skær. Indbygget lithium batteri - lades med USB.



KG Camping - Mønten 6 - 6000 Kolding
Lige overfor Kolding Storcenter

Besøg vores webshop på kg-camping.dk

VI HAR FORBEDRET DIN LOKALE UGEAVIS' HJEMMESIDE

Det betyder bl.a., at der fremover vil være mere indhold og flere brugere. Tiltaget er desuden med til at sikre sammenhængskraften i lokalområdet.



KOMBIPAKKER DIGITAL OG PRINT

Hvis du ønsker optimal dækning af din målgruppe. Dvs. din annonce ses af så mange som muligt, så tilbyder vi pakker, der både indeholder print og digitalt.

SOM ANNONCØR HAR DU MULIGHED FOR AT MARKEDSFØRE DIG DIGITALT MED EN UNIK SYNLIGHED

Hvis du allerede i dag annoncerer i din ugeavis, har du dermed mulighed for at aktivere din målgruppe forskelligt, alt efter hvilket medie målgruppen vælger at benytte - udover at du digitalt vil ramme dem alle ugens syv dage.

TRE VIGTIGE GRUNDE TIL AT ANNONCERE DIGITALT:

- Nemt at aktivere sin målgruppe – kun ét klik væk
- Unik synlighed i den lokalforankrede markedsplads
- Kampagnetryk alle ugens syv dage hele døgnet rundt

Læs mere om dine muligheder og priser på næste side →



Ring eller send en mail
Tlf. 42130577
Mail: tope@jfmedier.dk

ugeavisen.dk

Ugeaviser:

Kategori A

Amager Bladet
Kbhilv.dk (forside)

Kategori B

Ugeavisen Odense
Viborg Nyt
Ugeavisen Esbjerg
Nørrebro Bladet
Frederiksberg Bladet
Østerbro Avis
Valby/Kgs. Enghave Bladet
Lokalavisen Nordsjælland

Kategori C

Randers Onsdag
Kolding Ugeavis
HorsensPosten
Sønderborg Ugeavis
Holstebro Onsdag
Ugeavisen Vejle
Haderslev Ugeavis
Ugeavisen Varde
Ugeavisen Svendborg
MelfarPosten
ElboBladet
CityAvisen

Kategori D

Aabenraa Ugeavis
Lokalavisen Assens
Ugeavisen Ribe
DigePosten
Ugeavisen Vejle
Ugeavisen Tønder
Ugeavisen Nordfyn
Odder Avis
Bilkund Ugeavis
Give Thyregod Avis
Hedensted Avis
MidfynsPosten
Vanløse Bladet
Vesterbro Bladet
Sydhavnen

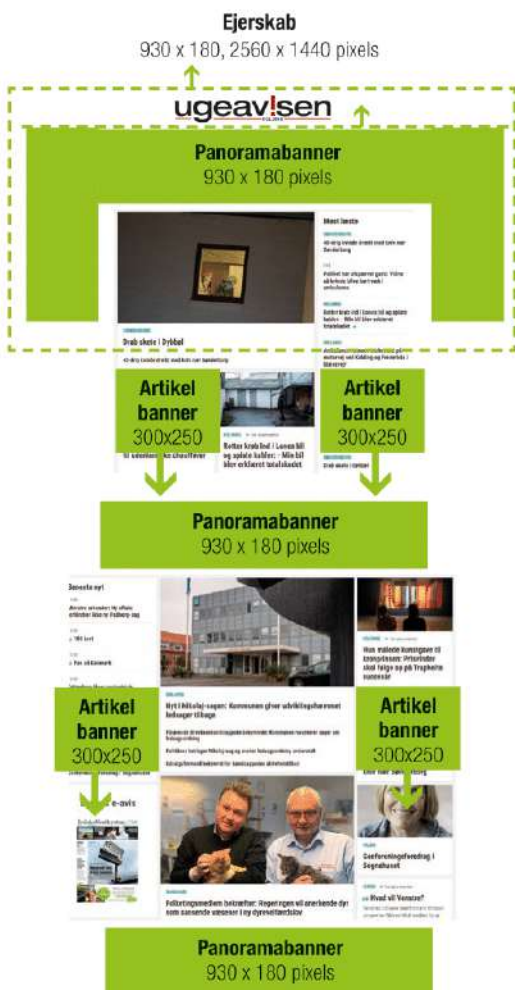
Kategori E

Bjerringbro Avis
Ugeavisen Grindsted
Kerteminde Ugeavis
Ugeposten Skjern
Ugeavisen Bramming
Lokalavisen Nyborg
Ugeavisen Øboen
VesterhavsPosten
Ugeavisen Ølgod
Ugeavisen Faaborg
Tørring Folkeblad
Ugeavisen Midtsyd
Dalum Hjallesø Avis
Ny Tirsdag
Ugeavisen Møldrup-Aalestrup
Egtved Posten
Ugeavisen Struer
Ugeavisen Ringkøbing

Kategori F

Lokalavisen Lemvig
Brædstrup Avis
Mariager Avis
Lokalavisen Nordvest
SkibhusAvisen
Bov Bladet
Den Lille Avis
Trekantens Folkeblad
Jelling Ugeavis
Ugeavisen Vamdrup

Forside - ugeavissite



2 annoncer bliver placeret på alle bannerplaceringer

Artikelside - ugeavissite



2 annoncer bliver placeret på alle bannerplaceringer

Desktop-priser	Placering	Listepris	Pr. år	Pr. mdr.	Pr. uge
A	Ejerskab	59.900	47.900	4.742	1.306
A	Standard	39.900	31.900	3.158	690
B	Ejerskab	42.750	34.200	3.384	822
B	Standard	28.500	22.800	2.256	548
C	Ejerskab	31.500	25.200	2.494	606
C	Standard	21.000	16.800	1.663	404
D	Ejerskab	22.500	18.000	1.781	433
D	Standard	15.000	12.000	1.188	288
E	Ejerskab	15.750	12.600	1.247	303
E	Standard	10.500	8.400	831	202
F	Ejerskab	11.250	9.000	891	216
F	Standard	7.500	6.000	594	144

Mobil-priser

Standard pris - hvis det kombineres med desktop får man 50% rabat på mobil prisen



Kontakt din lokale medierådgiver

ugeavisen.dk