

# GODE TILBUD

FRA VORES TROFASTE SPONSORER



STØT DEM - SOM STØTTER OS



# SKRAB & VIND

I SAMARBEJDE MED VESTBYENS HERRETØJ



# SKRAB HER

# AVISEN.nu

AVISEN udgiver hver dag friske nyheder fra Sydjylland og Vestfyn. Vi dækker byerne Fredericia, Middelfart, Vejle og Kolding udover faste landsdækkende historier. Det man normalt kalder for Trekantområdet er en af Danmarks hurtigst voksende egne, med en stor tilflytning og vækst.

Motorvejsnettet i området har forbundet byerne, der ligger med mellem 10 og 30 km afstand i en integreret og dynamisk zone med masser af oplandsbyer imellem. Vores redaktionelle linje er klar, nemlig at vi bringer det der er relevant for vores læsere uden hensyntagen til politiske interesser.

Vi er 100% finansieret via annoncer, og plejer et solidt netværk af annoncører, der finder stor eksponering og loyale kunder via samarbejdet med AVISEN. Vi har ikke nogen betalingsmur: Alt er gratis. Årsagen er at vi tror på et frit marked, og det starter med at læserne og annoncørerne finder hinanden i et godt medieprodukt. Samtidig er ingen historie for stor eller for lille til os. Vi fortæller fra bunden til toppen, og vi tager alt det midt imellem.

Vores platforme finder du på

[www.fredericiaavisen.dk](http://www.fredericiaavisen.dk)

[www.middelfartavisen.dk](http://www.middelfartavisen.dk)

[www.koldingavisen.dk](http://www.koldingavisen.dk)

[www.vejleavisen.dk](http://www.vejleavisen.dk)

[www.kanal3.dk](http://www.kanal3.dk)



AVISEN.nu rammer årligt 2 millioner læsere og vi har et væld af digitale muligheder via de sociale medier og vores hovedplatform for eksponering, fortælling og intelligent markedsføring. Dertil kommer, at vi gerne hjælper vores kunder med at få mest ud af deres pakke.

**KONTAKT OS PÅ 26 20 08 16**

**AD@AVISEN.NU og få et sponsortilbud**

# NYTÅRSMENU 2020

VI HAR SAMMENSAT EN LÆKKER 5 RETTERS NYTÅRSMENU TIL ÅRETS SIDSTE DAG

Retterne er gennemarbejdet og udviklet af vores dygtige kokke. Vi har fokus på udvalgte lokale leverandører, bæredygtigt emballage og selvfølgelig den gode madoplevelse. Nyd samværet med hinanden og jeres gæster. Med nytårsmenuen fra Din Madpartner medfølger der en nem vejledning som skaber hygge og trykthed hjemme i stuerne.



## SNACKS

Røgede saltede mandler. Syltede peberfrugter med friskost. Rodfrugtchips og grissini. Snackpølser. Tomatrelish tilsmagt med timian.



## FORRET

Bagt torsk fra "Ryan" med krebsehaler, syltede sennepskorn, koldpresset rapsolie, hertil cremet hummerbisque med økologisk fløde fra Naturmælk Pisket brød med lokal kærnet smør tilført sydesalt.



## MELLEMRER

Rillette af dansk frilandsgris med friske urter og Limfjordsporter, puffede svær, karamelliseret lægkompot, syltede ribs og træffelolie.



## HOVEDRET

Oksesmørbrad med kartoffelgratin og syltede rødløg hertil rustikke kartofler med selleri, gulerødder og pastinacker samt kraftig rødvinsauce.



## DESSERT

Fragilité roulade med brombærcoulis, saltkaramel, knas, hertil parfait is tilsmagt med vanilje og bagt hvid chokolade.



## AFHENTNINGSSTEDER

Vejle: Fredericiavej 441, 7080 Børkop kl. 12-15  
Esbjerg: Haraldsgade 39, 6700 Esbjerg (EGF hallen) kl. 12-14



Denver ACK-8061W 4K  
actionkamera 8 MPX med 2"  
skærm og Wi-Fi

Pris: 369 KR.

[Køb her.](#)

Red Power gamerstol /  
kontorstol, maks. 140 kg.

Pris: 599 KR.

[Køb her.](#)



Denver DCH-350 drone 2,4  
Ghz med gyroskop og HD  
kamera, op til 22 min.

Pris: 312 KR.

[Køb her.](#)



**frishop** dk



Denver TSP-450  
bluetooth trolleyhøjtaler  
30W med LED lys

Pris: 945 KR.

[Køb her.](#)

Denver SLE-65220  
elektrisk løbehjul i sort  
6,5"

Pris: 1.676 KR.

[Køb her.](#)



**frishop** dk

Har i aflyst firma julefrokosten i år?

Overrask dine ansatte med et Gavekort med juleanretning eller tapas, som kan nydes hjemme!



### Klassisk Juleanretning til 2 personer

Marineret sild med karrycreme og løg.  
Gravad laks med sennep/dild dressing.  
Halvt æg med rejer og krydderurtemayonnaise.  
Fiskefilet med remoulade og citron.  
Brød og smør.  
Ris á la mande med kirsebærsaucé.

Ekskl. moms **kr. 140,-**

### Luksus Juleanretning til 2 personer

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.  
Brød og smør.  
Vanilje á la Mande; vanilje Panna Cotta, kirsebærgele,  
Amarena kirsebær, frysetørret kirsebær.

Ekskl. moms **kr. 200,-**

### Tapas anretning til 2 personer

Marinerede rejer med stegte citron og citronmayonnaise.  
Lufttørret skinke med ristede kerner og basilikumpesto.  
Okse Bresaola med unika Karamelsten og ristede pinjekerner.  
Unika gl. Knas med hyben og rugbrødschips.  
Brød og smør.  
Gateau Marcel med hasselnøddekna og hindbær.

Ekskl. moms **kr. 275,-**

Vælg en menu og skriv hvor mange gavekort der ønskes, så sender vi gavekort retur.

**BESTIL GAVEKORT PÅ**  
E-mail: [gavekort@thinggaardfood.dk](mailto:gavekort@thinggaardfood.dk)

Gavekortet kan indløses en fredag frem til d. 18/12 - 2020.  
Menuen bestilles senest 3 dage før indløsning.

Med venlig hilsen  
Thinggaard Food



**thinggaard·food**  
CATERING & EVENT





Find Bladtkramer på  
Brovadvej 5 i Erritsø

Eller på Telefon: 75 94 44 46

## SPAR PENGE PÅ KVALITETSMALING

### Vægmalning

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!





Smagfuld og høj kvalitet

Nytårsmenu ud af huset  
Bestil senest d. 28. december 2020

# LUKSUS GOURMET NYTÅRSMENU 2020



## 5-retters nytårsmenu

### Snacks

Sprød butterdejssnack med spinat og serranoskinke, hertil tomatpesto

### Forret

Hummercreme serveret med torskesoufflé og citrondampede urter i brunoise

### Mellemret

Lufttørret okseinderlår af dansk Angus med basilikumsaioli, syltede rødløg og friseésalat

### Hovedret

Duet af kalvemørbrad og kalvespidsbryst i panko - kartoffelterriner med timian - trøffelky - stegt kejserhat - gulerodspuré - bagt selleri

### Dessert

Chokoladebrownie - hvid chokoladeganache - brændt chokolade - mangopuré - friske bær

### Kransekage

Kransekage til kl. 24.00

Pris pr. kuvert

kr. 465,-

Minimum 2  
kuverter

### Det er nemt for dig

Der medfølger udførlig vejledning til tilberedning og billeder af maden samt menukort til borddækningen.

### Afhentning

Nytårsmenuen skal du afhente den 31. december 2020 fra kl. 12.00 - 13.00.

Når du henter menuen, får vi sammen et glas øl eller mousserende vin og ønsker godt nytår.



Bestil senest d. 28/12-20

Du skal bestille jeres nytårsmenu direkte på vores hjemmeside:  
[www.hotelfredericia.dk](http://www.hotelfredericia.dk)

HOTEL FREDERICIA

# Få overblik og tid til mere med PwC One View



PwC One View er til dig, der driver din egen forretning. App'en samler al administration ét sted og giver dig en række digitale værktøjer til at klare det daglige arbejde. Og du kan når som helst få indblik i, hvordan din virksomhed klarer sig, så du også kan kigge fremad.

Samarbejder du med PwC, får du økonomisk overblik her og nu, og vi er altid lige ved hånden. Al kommunikation mellem dig og din personlige rådgiver er samlet i PwC One View, og sammen klarer I både de daglige opgaver og visionerne for fremtiden.

**Få tid til mere. PwC One View er tilgængelig for alle. Download PwC One View i App Store og på Google Play. Søg på "One View".**



PwC One View giver dig adgang til bl.a.:

 Benchmark-værktøj

 Bilagsscanner

 Digital kørebog

 Gode råd og viden fra PwC's eksperter

*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**



LUKSUS TAPAS  
TIL NYTÅR

Tilkøb: Robert Moncuit Champagne 495 kr.

Caviar Baerii

- 10 g: 139,- stk
- 30 g: 299,- stk

Menu 1

Appetizer:

- Caviar Baerii

m/ kartoffel rosti og creme fraish

Hovedret:

- Jamón Ibérico 100% Bellota  
(3 stjerner, ved Great taste awards for 6. År I træk)
- Cecina modnet 2-3 år (Fra Rubia Gallega)
- Salchichon / Chorizo 100% Bellota
  - Pintxo con pluma y piquillo
- Mouse de foie con pure de mango  
(Mouse de foie med mango pure)
  - Mahon curado/Lageret
    - Manchego 7 md
    - Trøffelost  
(Med vinter trøfler "Tuber melanosporum")
  - Gambas al pil pil
  - Figen & havtorn compot
  - Mini peberfrugt med ost
  - Dadler m/panceta iberico 100%
- Trøffelmayo – mandler – picos – tapenade –  
oliven – brød

Dessert:

- Mouse de turrón med crema de chocolate

695,- pr. kuvert

Menu 2

Appetizer:

- Setas con crema de queso  
(Svampe/champignon med ostecreme)

Hovedret:

- Jamón Ibérico cebo  
m/ avocado creme og persille relish
- Cecina de león
  - Chistorra
- Gambas al pil pil
- Pintxos sobrasada c/mahon ost
  - Manchego 3 md
  - Mahon
- Hvidløgsost (Hjemmerørt)
- Mini peberfrugt med ost
- Figen & havtorn compot
- Dadler med panceta iberico 100%
- Mandler – picos - Trøffelmayo – Tapenade –  
Oliven – Brød

Dessert:

- Mouse de turrón med crema de chocolate

395,- pr. kuvert

Minimum 2 bestillinger - Bestilles inden d. 28/12

# Jule/December tapas

- Jamon serrano gran reserva modnet + 16 måneder
- Salchichon Ibérico cebo
- Chistorra
- Piquillo med oksekød
- Croqueta
- Mouro (*Komælks ost med kaffe og kanel*)
- Los Vivales fåreost modnet 6 måneder
- Chiliost (*Fåremælk*)
- Figner marinerede i Pedro Ximenez
- Dadler med panceta Iberico 100% reduceret i Pedro Ximenez
- Kryddermayo – Tapenade – Oliven – Mandler – brød

175,- pr. person

**LA CANTINA**  
*María*



# Fredericia Netværk tilbud

## Tilbud på skala.fm samt VLR i Fredericia, gælder kun for netværk FC Fredericia

### Årsaftale:

Skala.fm Fredericia samt classic.fm Fredericia. 37.000 ugentlige lyttere

5 afviklinger á 15 sekunder, hver 2. dag hele året

2 spotproduktioner

Pr. md. 2.495,-

Tilbuddet gælder ved rabatkode: netværkFR



skala.fm

RADIO VLR

Classic.fm  
Passion for music

RADIO VIBORG

## Kontakt

☎ 7912 4500

✉ kontakt@jfmradio.dk



JFM RADIO

Nem & lækker jul/nytårs mad fra Den Lille Kok 😊

## Julefrokost menu

lige til at sætte på bordet

**Kun 199,-**  
pr. pers



Min 4. kuverter

Bestil nu på  
tlf. 26155785

### Take-Away menu

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 huidkål  
Ribbensteg m/rødkål  
Hjemmebagt brød og smør  
Risalamande



DEN LILLE KOK

tlf. 26155785

Den Lille Kok, Grønningen 2, 6000 Kolding

## Luksus julefrokost

lige til at sætte på bordet

**Kun 350,-**  
pr. person



Min. 10 kuverter

Bestil nu på  
tlf. 26155785

### Take- Away menu

2 slags sild m/hjemmelavet karrysalat  
Æg & rejer  
Laks varmrøget m/sennepscreme  
Rosa steg berberiane-bryst m/græskarcreme & grønkål  
Fiskefilet m/hjemmelavet remoulade & citron  
Tarteletter m/høns i asparges  
Lun leverpostej m/hjemmelavet rødbeder, champion & bacon  
Frikadeller m/stuuet huidkål  
Medister m/grønlanghåll  
Ribbensteg m/rødkål  
Nakkefilet af gris, øl braiseret m/æblesalat  
Brune kartofler  
Hjemmebagt brød  
Ostebræt  
Risalamande



DEN LILLE KOK

tlf. 26155785

Grønningen 2, 6000 Kolding  
[www.hosdenlillekok.dk](http://www.hosdenlillekok.dk)

Den Lille Kok, Grønningen 2, 6000 Kolding – Tlf 26155785 [www.hosdenlillekok.dk](http://www.hosdenlillekok.dk)

# Juleaftens menu - Take-Away

Gl. daws andesteg & flæskesteg m/brunede, hvide kartofler, rødkål,  
kompot af æbler, svesker & andesous.  
Ris a la mande m/kirsebærsous

**KUN 289,- pr. pers**

Den Lille Kok laver hele menuen, så du kun lige skal varme det.

Nemt & lækkert - afhentes 24. december mellem kl. 11.00 - 13.00



**Bestil allerede nu på 261555785**

Den Lille Kok | Grønningen 2 | 6000 Kolding | Tlf. 26155785 | [www.hosdenlillekok.dk](http://www.hosdenlillekok.dk)



# Gl. dags nytår menu & dagen derpå mad

Begge menuer KUN 298,-  
pr. pers



Bestil allerede nu  
tlf. 26155785

Hentes 31. december mellem 11.00 - 13.00

## Take-away menuer

Rejecocktail  
Hamburgerryg m/hvidkål, grønlangkål,  
hvide & brune kartofler  
Citronfromage

**Kun 249,- pr. pers**

Mørbradgryde m/  
stegte kartofler & hjemmelavet agurkesalat  
Kun 69,- pr. pers



Bestilles senest den. 27. december.

Den Lille Kok, Grønningen 2, 6000 Kolding



Den Lille Kok, Grønningen 2, 6000 Kolding – Tlf 26155785

[www.hosdenlillekok.dk](http://www.hosdenlillekok.dk)