



GODT SELSKAB OG GOD MAD FRA LOKALE PRODUCENTER

*Helt
tæt på*

Gennem vores passion for gastronomi sætter vi en dyd i at skabe og tilberede fantastiske smagsoplevelser med fokus på god tilberedning, hvor vi tager udgangspunkt i sæsonens gode danske råvarer – gerne fynske og økologiske, når det er muligt.

Vi anvender årstidens grøntsager, frisk fisk og skaldyr samt kød med fokus på dyrevelfærd.

Vi anvender primært råvarer fra lokale, fynske/danske producenter. Vi får f.eks. flere gange om ugen leveret økologiske grøntsager fra Rosilde Højgaard – blot få km fra hotellet. Ligeledes får vi kalve- og oksevelfærds-kød fra Grambogård og Fynbo Grisen fra Vester Hæsingelagter, fjerkræ fra Allégården og Hopballe Mølle.

Alle er leverandører, hvor der er fokus på dyrenes velfærd, som kan smages i kødets saft og kraft.

Vi og vores leverandører har gjort os umage.
Vi håber, det kan smages!

HELE DANMARKS MØDESTED

FESTLIGE FESTER

I sæson (januar/april) (maj/juni) (juli/september) (oktober/december)

- Velkomst (mousserende)
- 3 retter og 3 glas vin (økologisk banquet vin)
- Kaffe/te, småkager
- Natmad

PRIS KR. 865,- *Tillæg ved enkelte retter*

FESTLIGE FESTER UDVIDET

I sæson (januar/april) (maj/juni) (juli/september) (oktober/december)

- Velkomst (mousserende + snack)
- 4 retter med økologisk banquet vinpakke ad libitum under middag
- Kaffe/te, småkager
*tilkøb: Fri bar med øko-vin, øl og vand (maks. 4 timer) **KR. 160,-**
- Natmad

PRIS KR. 1.040,- (* 1.200,-) *Tillæg ved enkelte retter*

FESTLIGE FESTER OPGRADERET

(maks. 7 timer eller senest til kl. 02.00)

I sæson (januar/april) (maj/juni) (juli/september) (oktober/december)

- Velkomst (mousserende + snack)
- 4 retter med opgraderet vinpakke ad libitum under middag
- Kaffe/te, hjemmelavet chokolade (2 stk.)
- Natmad
- Fri bar med øko-vin, øl og vand (maks. 4 timer)

PRIS KR. 1.327,- *Tillæg ved enkelte retter*

FESTMIDDAGE JANUAR TIL APRIL 2022

FORRETTER:

- Marineret færøsk laks, sursød skalotteløg "Escabeche", sprød salat og dildmayo
- Hummerbisque, linser og jomfruhummerhaler

MELLEMRET:

- Carpaccio af røget dyr, svampe, rødbede, gedefriskost og kørvæl

HOVEDRETTER:

- Letrøget kalvefilet, hvide rødder med persille, svampepolenta, smørvendt savoykål, bagt urtekartoffelpuré og sherry-kalveglace
- Filet af Fynbogrisen vendt i krydderrasp, braiseret kæbe, gulerodspuré på brunet smør, pommes croquette og timiansauce

FISKEHOVEDRET:

- Brosme bagt med persillepesto, spinatfrites, bagt porre, brændte skalotter, pommes Duchesse og sauce Nage med urter

OST:

- Gammelknas med spicy hyben-æblechutney og kerne knækbrød

DESSERTER:

- Trøffelkage med havtorn, karamelknas, sprøde chokoladekugler, syltede havtorn og creme anglaise
- Vaniljeis, chokoladeis, toffee, syltede bær fra efteråret, kys, peanuts, syre

NATMAD:

- Cremet karrysuppe med rejer, æble og hjemmebakket baguette
- Danske oste og middelhavsinspireret dansk charcuteri, diverse pestoer, garniturer og hjemmebakket brød

VEGANSK/GLUTENFRI MENU

FORRET:

- Bagt pastinak i beignet med æblekompot, syltede sennepskorn og urtesalat

HOVEDRET:

- Stegte valnødboller, boghvede-otto med svampe, savoykål og krydderurtevinaigrette

DESSERT:

- Chia chokolademousse med karamelliserede saltmandler og brombær

NATMAD:

- Cremet karrysuppe med æble, syltede rødløg og koriander

FESTMIDDAGE MAJ OG JUNI 2022

FORRETTER:

- Røget færøsk laks, persillemayonnaise, citronperler og krydderurtesalat
- Hvide dampede asparges, Rømø-rejer, sauce Hollandaise, urter

MELLEMRETTER:

- Nyborg Strand-skinke af Svendborg gourmetgris, syltede asparges, rygeost

HOVEDRETTER:

- Rosastegt oksemørbrad, sommergrønt, bacon, ramsløg, skalotter, pommes Anna, sauce bordelaise
- Unghanebryst fra Hopballe Mølle fyldt med morkelsoufflefars, perle-otto med rygeost og spidskål, grillede forsommerløg, små kartofler og kraftig hanesky med kørvæl

FISKEHOVEDRET:

- Grillet multe, dild, gulerødder, forårsløg, sauce supreme med citron og nye kartofler

OST:

- Dansk fast håndværksost, syltede grønne tomater og tomatmarmelade

DESSERTER:

- Crème brûlée med hyldeblomstsorbet og sprød florentinertuile
- Hvid chokolademousse med rabarbergelé, mandelkrokant, rysteribs, rabarbersorbet og sukkerslør

NATMAD:

- Dansk charcuteri og ost med hjemmelavet relish, syltede nødder og pesto
- Hotdog-buffet med ristede gourmetpølser, hjemmelavet tomatpickles, pebermayo, syltede rødløg og krydderurter

VEGANSK/ GLUTENFRI MENU:

FORRET:

- Asparges i vinaigrette med dehydrerede tomater og vegansk urtemayo

HOVEDRET:

- Quinoa krebinner med grillet kål, små kartofler og ærtepuré

DESSERT

- Friske danske jordbær med brændt vegansk marengs og estragon

NATMAD:

- Hjemmelavede veganske tapas-specialiteter med glutenfrit brød og humus

VÆRD AT VIDE

- Fra minimum 20 couverter.
- Børn: 0-3 år gratis, 4-12 år 50% v/samme menu inkl. drikkevarer.
- Alle retter er tilberedt af friske kvalitetsråvarer.
- Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale.
- Menuforslagene er inklusive festligt pyntede borde med årstidens blomster samt lys, når festen holdes på Nyborg Strand.
- Ønsker om specielle blomster og bordpynt imødekommer vi gerne mod eventuel merpris.
- Ønsker om farver på duge og servietter imødekommer vi gerne, ligesom eventuel aftale om musik.
- Piano kan stilles til rådighed uden beregning.
- Senest 21 dage før arrangementet skal der aftales tidspunkter, menu, bordplan, bordpynt m.m. samt foreløbigt antal deltagere. Ring venligst på forhånd til os og aftal tid for et møde om dette.
- Senest 3 dage før arrangementet skal endeligt antal deltagere være fastlagt.

| | |
|---|-----------|
| Ekstra ret til menu..... | kr. 80,- |
| Husets økologiske vin pr. flaske..... | kr. 285,- |
| Husets opgraderede vin pr. flaske | kr. 374,- |
| Avéc pr. glas (3 cl.) | kr. 46,- |

ALLERGIKER, VEGANER OG VEGETAR

Vi vil gerne imødekomme alle allergener, men har ikke mulighed for at tilpasse vores servering til diverse slankekure.

Er man på kur, tilbyder vi vores veganermenu eller den menu, som arrangøren har bestilt.

Vi gør opmærksom på, at specialkost, som ikke på arrangørens opfordring udleveres/spises, vil blive efterfaktureret til fuld menupris.

For at vi kan opfylde ønsker om specialkost, skal disse være oplyst til os senest 7 dage før ankomst – dette for at kunne minimere madspil og overproduktion.

Oplyses ønsker om specialkost først på dagen, bedes man spise det, som man kan i forhold til den af arrangøren bestilte menu/buffet.

Ved buffetservering har vi taget højde for, at der i sortimentet er et varieret udvalg af veganske/vegetariske retter, og at man dermed kan undgå de fleste allergier. Køkkenpersonalet guider gerne omkring buffeten. Ved andre præferencer (diæter, slankekure osv.) vil det være vores veganermenu, der bliver serveret.

NYBORG STRAND®
HOTEL OG RESTAURANT