

Festlige fester

*Havudsigt fra
festlokalet*

Du kan trygt lægge festen i vores hænder. Alle på hotellet vil gøre deres yderste for, at festen bliver en uforglemmelig oplevelse.

Velkomstdrink 1 glas

- Mousserende vin, Ferskenaperitif, Kir – aperitif af solbærlikør og hvidvin eller alkoholfri aperitif.

Forretter

Hertil 2 glas husets hvidvin

- Laksemousse med perlehvede sauté og fiskefumét.
- Årstidens suppe:
August til oktober: Blomkålscreme med brødcroustons.
November til februar: Jordskokkecreme med hakkede kammuslinger, ristede nødder og persilleolie.
Marts til juli: Asparæssuppe med hjemmelavede hønsekødsboller og grønne asparæssnitter.
- Røget laks med dildmayonnaise, krydderurtesalat med fennikel – hertil serveres maltbrød.
- Lille stjernesked med dressing og brød a part.

Der serveres brød fra eget bageri til alle forretterne.

Hovedretter

Hertil ½ flaske husets rødvin

- Svinemørbrad Wellington, pommes duchesse med krydderurter, sauce af mørk øl.
- Dansk Hereford tykstegsfilet med petit kartofler og lun hjemmelavet bearnaisesauce.
- Kalvetyksteg stegt som vildt, serveret med waldorfsalat, tyttebær, brunede og hvide kartofler samt vildt flødesauce.
- Ungthanebryst farseret med ost, bacon og krydderurter, serveres med pommes rissolles og sauce Madeira.

Der serveres sæsonens garniture til alle hovedretterne

Ekstra tillæg for alternative forslag til kød.
Oksemørbrad kr. 79,- pr. couvert.
Dansk frilandskalvefilet kr. 59,- pr. couvert.

Ekstra tillæg for salatbord kr. 65,- pr. couvert (minimum 25 couverts).

Desserter

Hertil 1 glas dessertvin

- Lun chokoladefondant med vaniljeis
- Citrontærte med vaniljecreme og is.
- Kold appelsinsouffle med chokoladetrøffel og abrikos.
- Ostetallerken med 3 oste, oliven, hjemmesyltede nødder og knækbrød.

Kaffe/te og hjemmebakte småkager fra eget bageri.

Natmad

Serveres helt frem til kl. 01.30

- Hotdog-buffet.
- Fransk løgsuppe med ostecroustons.
- Danske oste og pålæg med klassisk tilbehør og hjemmebakket rugbrød.
- Hjemmelavet hønse Salat med rygeostdressing og asparges. Serveres med salat og madbrød.

Festlige fester



**FORDI DU
SKAL FØLE
DIG TRYK**

*Harudsigt fra
festlokalet*

Helaftearrangement som beskrevet pr. couvert kr. 680,-

Tillæg for husets vin ad libitum arrangement under middagen kr. 65,-

Kældermesterens anbefaling:

Opgrader din vinmenu med kælderrestpakken udvalgt af vores restaurantchef til netop din sammensatte menu – 2 glas hvidvin, ½ flaske rødvin samt et glas dessertvin. Forhør nærmere.

Tilkøb:

Fri bar med øl, vand og husets vin efter forbrug ad libitum, maks. 4 timer eller senest til kl. 02.00 kr. 125,-.

Fri bar udover 4 timer eller senere end kl. 02.00 pr. ½ time påbegyndt kr. 35,- x antal bestilte festdeltagere.

Cognac/likør til kaffen fra kr. 45,-/glas.

Børn 4-14 år = ½ pris (ved samme menu/inkl. drikkevarer).

Priserne er gældende fra 1. januar 2018.

Alle priser er inklusive moms og betjening. Ret til ændringer forbeholdes..

Værd at vide

- Fra minimum 12 couverter.
- 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 vi er behjælpelige med menubånd og 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.