


FESTLIGE FESTER

HAVUDSIGT FRA FESTLOKALET



Fordi du skal
føle dig tryk

HELAFTENSARRANGEMENT SOM BESKREVET PR. COUVERT KR. 680,-

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

KÆLDERMESTERENS ANBEFALING:

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

TILKØB:

Tillæg for husets vin ad libitum arrangement under middagen kr. 65,-
Fri bar med øl, vand og husets vin efter vin 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.

Priserne er gældende fra 1. januar 2019.

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 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.

FESTLIGE FESTER

HAVUDSIGT FRA FESTLOKALET



VELKOMSTDRINK 1 GLAS

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

FORRETTER

Hertil 2 glas husets hvidvin

- Laksemousse med rimmet laks. Hertil perlehvederisotto og krydderurfumét.
- Consomme Danoise med urter og hønse-souffleboller, brød a part.
- Røget laks med broken gel af citron, rygeost-creme, krydderurter. Hertil serveres maltbrød.
- Lille stjernesked med dressing og brød a part.

HOVEDRETTER

Hertil ½ flaske husets rødvin

- Duet af svin, mørbrad og bryst. Hertil pomes duchesse med krydderurter og braseringsky på mørk øl.
- Oksefilet med pomes rissollées og kraftig rødvinssky.

- Kalvetyksteg stegt som vildt med waldorf-salat, tyttebær, glaserede løg og persillekartofler. Hertil serveres vildt flødesauce.
- Soufflefarseret unghanebryst med comté, bacon og krydderurter. Serveres med ristede petit kartofler og ristet Dijon sauce.

Der serveres sæsonens garniture til alle hovedretterne

Ekstra tillæg for salatsbyrd kr. 65,- pr. couvert (minimum 25 couverter).

Vælg carvery buffet som hovedret mod et tillæg på kr. 85,- pr. person (minimum 25 couverter).

Carvery buffet bestående af: Helstegt oksefilet. Lammekølle med rosmarin, hvidløg og citron. Kylling chasseur med bacon og svampe. Saltbagte petit kartofler. Flødekartofler med brændt piment og hvidløg. Tzatziki og kornsalat. 2 blandede salater og 2 grønsager efter sæson. Sauce Bearnaise og sauce Bordelaise.

DESSERTER

Hertil 1 glas dessertvin

- Chokolade-/karamelkage med havsalt og creme fraiche.
- Lille hindbærroulade, broken gel på hindbær og hindbærsorbet.
- Appelsinfromage med chokoladetrøffel og abrikoscreme.
- Ostetallerken med 3 oste, hjemmelavet blommechutney og knækbrød.

KAFFE/TE OG HJEMMEBAGTE SMÅKAGER FRA EGET BAGERI.

NATMAD

Serveres helt frem til kl. 01.30

- Hotdog-buffet.
- Klassisk aspargessuppe.
- Danske oste og pålæg med klassisk tilbehør og hjemmebagt rugbrød.
- Hjemmelavet hønse-salat på rygeostdressing. Serveres med salat og madbrød.

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

HELE DANMARKS MØDESTED

Nyborg Strand Østerøvej 2 5800 Nyborg 65 31 31 31 nyborgstrand.dk nyborgstrand@nyborgstrand.dk