

Værd at vide

- Fra minimum 20 couverter.
- Børn: 0-3 år gratis, 4-12 år 50% v/samme menu inkl. drikkevarer.
- Når du holder din fest hos os er festligt pyntede borde med årstidens blomster samt lys inkluderet i menuprisen.
- Vi imødekommer gerne ønsker til specielle blomster, bordpynt, duge og servietter mod eventuel merpris
- 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. 310,-**

Husets opgraderede vin pr. flaske..... **kr. 406,-**

Avéc pr. glas (3 cl.) **kr. 50,-**

Håndtering af kostpræferencer

Vi bestræber os på at imødekomme alle ønsker til menuer samt tilgodese alle allergener, men har desværre ikke mulighed for at tilpasse vores servering til diverse diæter og slankekure. Vi gør opmærksom på, at vegetarer får serveret vores veganermenu, samt at pescetarer kun får fisk, hvis det er en del af den øvrige menu.

Såfremt nogen i selskaber har allergener eller ønsker veganske/vegetariske retter, bedes du oplyse os herom senest 3 uger før arrangementet

Forlæng festen – tag en overnatning

Vi har hele 422 værelser, så dine gæster kan med fordel booke en overnatning i forbindelse med dit arrangement og glemme alt om bøvlet med at sørge for transport hjem. Samtidig giver det jer mulighed for at forlænge festlighederne til den efterfølgende morgen, hvor I sammen kan nyde en lækker morgenbuffet bestående af hjemmelavede og økologiske specialiteter.

Pris for overnatning inkl. morgenbuffet

Enkeltværelse **kr. 698,-**

Dobbeltværelse **kr. 898,-**

**NYBORG
STRAND**

HOTEL & KONFERENCE

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



Smukke omgivelser og god mad fra lokale producenter



Når du holder din fest på Nyborg Strand, sørger vi for, at det hele spiller, så du kan læne dig tilbage og nyde tiden sammen med dine gæster. Bordene er smukt dækkede, når I ankommer, vores dygtige kokke kredser om retterne i køkkenet, mens vores professionelle stab af tjenere står klar til at servicere jer i lokalet.

Vi sætter en dyd i at skabe gode smagsoplevelser for dig og dine gæster med udgangspunkt i gode lokale, danske og gerne økologiske råvarer i sæson.

I vores menuer bliver du præsenteret for årstidens grøntsager, frisk fisk og skaldyr samt kød, der er nøje udvalgt med respekt for dyrevelfærd.

Mange af vores økologiske grøntsager kommer fra den lokale Rosilde Højgaard, der ligger placeret få kilometer fra hotellet. Ligeledes får vi kalve- og oksevelværdskød fra Grambogård, Fynbo Grisen fra Vester Hæsing Slagteren og fjerkræ fra Allégården og Hopballe Mølle.

Du kan trygt lægge din fest i vores hænder. Vi glæder os til at gøre vores ypperste for at skabe en uforglemmelig oplevelse for jer.

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. 928,- *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. 228,-
- Natmad

Pris kr. 1.188,- (* 1.416,-) *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. 1.468,- *Tillæg ved enkelte retter*

Festmiddage januar til april 2023

Forretter

Terrine af røget laks og torsk, rødølgs soubise, frissé med æble, kapers og syltede sennepskorn

Ristet rødfisk, brændt skalotteløg i vinaigrette, spinat, porre og lun olivenolie-emulsion

Mellemret

Ølbraiseret svinekæbe i egen glace, pastinakpuré, blancherede rosenkålsblade og pastinakchips

Hovedretter

Rosastegt kalvefilet med krydderurtecrust, orly bagte jordskokker, små langtidsbagte tomater, perlebygotto med svampe, grønne bønner og hvidvinssky

Stegt bryst af dansk velfærdsykilling og confiteret lår, friteret cremet krydderurtepolenta, grillet marineret Hokkaido græskar og dampet broccoli med baconcrunch, salmissauce og pommes rissoles

Fiskehovedret

Ristet helleflynder, cremet selleripuré, belugalinser, syltet fennikel, kørvelolie, rødvinsglace og små ristede kartofler

Ost

Ostetallerken med danske økologiske oste, syltede nødder, oliven og hjemmebagt kerneknækbrød

Desserter

Hvid chokolade "brownie" med moccas og hyldebærmousse, florentiner, knuste kakaobønner og kaffesirup

Støbt muscovado-parfait is med sprød valnødde sablé, rødvinssyltede æbler og salt-karamelcreme

Natmad

Klar suppe med urter, kød- og melboller og hjemmebagte flutes

Dansk charcuteri og ost med pesto, cornichoner, oliven, hjemmesylt og hjemmebagt madbrød og kiks

Festmiddage maj og juni 2023

Forretter

Hvide asparges med Nyborg Strands lufttørrede skinke af Svendborg Gourmetgris, kold luftig mousseline og friske krydderurter

Rimmet lyssej, kørvel-panna cotta, æble-rødløgsvinaigrette, citrusperler og ærtespirer

Mellemret

Ristet rødtungefilet, forårsløg og spinat, sprød røget tang fra Langeland, hvidvinscreme med purløg, kapers og tallerkensmækkere

Hovedretter

Hvidvinsmarineret kalveculotte, cremede skovsvampe i lille butterdejs vol au vent, grønne asparges, aspargescroudité, nye kartofler og hvidvins-kalvesky

Grillet trøffelfarseret velfærdsykillingebryst, kompot af grønne asparges, hvide bønner, hestebønner og kantareller, forsommergrøntsager, sauce blanquette og nye kartofler

Fiskehovedret

Bouillabaisse med forskellige fisk, muslinger og skaldyr i fiskebouillon med tomat og safran, aioli og ristet toast

Ost

Rørt rygeost med Nyborg Strand honning, sprød karamelliseret butterdej, syltede bær og sprøde salater

Desserter

Friske jordbær, brændt marengs, hyldeblomstsbet, frisk estragon, kammerjunkte-crumble og råcreme med vanilje

Lun rabarbertærte med sprød mandeltop, vaniljeis, ribscoulis, hvide chokoladekrystaller, friske bær og skovsyre

Natmad

Klassisk dansk pølse- og ostebord med rullepølse, vildtspegepølse, kalveleverpostej, 3 gode oste, løg, sky, pickles, syltede nødder og oliven. Hjemmebagt grovbrød, rugbrød og kiks

Hotdogbuffet (byg selv) med røde pølser, wienerpølser, hotdogbrød, grov remoulade, ketchup, sennep, rå og ristede løg og hjemmelavet agurkesalat