



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 oksevelfærds-kød 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.

Festmiddage januar til april 2023

Forretter

Terrine af røget laks og torsk, rødløgs 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 velfærdskylling 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 moccasais 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 velfærdskyllingebryst, 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, hyldeblomstsorbet, frisk estragon, kammerjunke-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

Festmiddage juli til september 2023

Forretter

Syltede hvide asparges, håndpillede rejer, salturt, hollandaise-mayo og krydderurtesalat

Rillette af dampet og varmrøget laks, rørt med cremefraiche og purløg, små salater, ørredrogn, syltede milde løg og sennepskorn

Mellemret

Ristet polenta med Arla Unika Gammelknas, cremet perlebyg, tomat-pimentkompot og tallerkensmækkere

Hovedretter

Grillet hvidvinsglaseret svinefilet "royal", ristede kantareller med majs, persille og frisk rødløg, bønner og ærtepuré, flæskesvær, estragonflødesauce og persillekartofler

Rosastegt kalvefilet, løvstikkevendt spidskål, smørglaserede topgulerødder, ristede østershatte fra egen kaffegrumsproduktion, pommes Anna og morkelsky

Fiskehovedret

Ristet rødfisk, bagte nye løg, ristet blomkål, spinat, hvide kartofler og basilikumcreme

Ost

Bagt fynsk rygeost i sprød filodej med rød vins-/pærekompot, friske pærefileter og kørvel

Desserter

Hindbærmazarin og hindbærsorbet, friske hindbær, små kys, hvid chokoladesirup, chokoladekrystaller og skovsyre

Gâteau Marcel, blåbærsorbet, pernodesyltede brombær, coulis og sprød florentiner tuile

Natmad

Byg selv gourmethotdogs med oksepølser fra Nr. Søby, hjemmebagte pølsebrød, tomatpickles, grov sennep og sprøde løgringe

Danske lufttørrede skinker, pølser og oste med pesto, cornichons, oliven, syltede nødder og hjemmebagt madbrød og kiks

Festmiddage oktober til december 2023

Forretter

Ceviche af letsaltet torsk med citron og nøddeolie, svampemayo, saltristede hasselnødder, syltet butternut-squash og sprøde salater

Lufttørret Nyborg Strand krydderskinke, let rygeostcreme, belugalinser i urtevinaigrette, sprøde salater og saltbagte boghvedekerner

Mellemret

Arancini: Stegt risotto med artiskokker, krydderurter og østershatte fra egen kaffegrumsproduktion, små bagte tomater i lun vinaigrette med rapskimolie og cidereddike, tallerkensmækkere

Hovedretter

Portvinsglaseret rosastegt dyrekølle fra Holckenhavn, saltbagt selleri, mild selleripuré, grillede skalotteløg, rosenkål med æblevinaigrette og baconknas, portvinssauce og pommes rösti

Stegt velfærds-kyllingebryst med frisk gremolata af citron, hvidløg og persille, sur-sød escabeche af rødløg og grillet rød piment, langtidsbagt fennikel, ristede svampe, kyllingeskysauce og pommes duchesse

Fiskehovedret

Rødspættefilet i sprød rugmels-orlydej, sauteret spinat, syltet fennikel, capers-persille beurre blanc og små bagte kartofler

Ost

Tre slags danske økologiske oste med pebersyltede pærer, hybenchutney og hjemmebagt kerneknækbrød

Desserter

Havtorn-trøffelkage, sprød cookie-crumble, chokoladekugler, saltkaramelcreme, brændt marengs og havtorncoulis

Chokolade-creme brûlée, kirsebærsorbet og sprød tuile

Natmad

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

Hotdog buffet (byg selv) med røde pølser, wienerpølser, hotdog brød, grov remoulade, ketchup, sennep, rå og ristede løg og hjemmelavet agurkesalat

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*

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 slankeklure. 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