



Selskaber 2026

Velkommen til Hotel Rudkøbing Skudehavn



Skal de holde fest

Kære Gæst

Rudkøbing Skudehavn har siden åbningen i 1989 fremstået, som en perfekt ramme omkring alle former for selskaber, møder og konferencer. Hotel og restaurant har siden august 1999 været ejet og drevet af familien Price. Ejerne Jane og Steven Price er begge involveret i den daglige drift sammen med næste generation som er uddannet inden for branchen,

Stort eller småt, hyggeligt, festligt, afslappet eller stilfuldt – vi har omgivelserne, der passer til enhver lejlighed. Vi har op til 5 selskabslokaler - alle med udsigt over Rudkøbing havn.

I dette menuforslag har vi udarbejdet mange forskellige menuer og sammensætninger, som enkeltstående retter eller som del af en dags - eller aftenarrangement. Har i specielle ønsker, opfylder vi gerne disse, da køkkenet gerne udarbejder en menu efter jeres ideer. Når De gennemlæser selskabskortet, kan det måske give anledning til at "blande" arrangementerne, det er naturligvis muligt mod et pristillæg.

Lad os i fællesskab sammensætte et arrangement, så det passer til jeres behov og ønsker – både i omfang såvel som pris. I er velkommen til at kontakte os for et uforbindende tilbud.

Vi håber at de næste sider kan vække jeres appetit, og glæder os til at byde jer og jeres gæster velkommen til Rudkøbing Skudehavn.

Ring og aftale en tid på 62 51 46 00



Indholdsfortegnelse

VELKOMST GLAS MED SNACKS:	1
SELSKABSARRANGEMENT 1	2
SELSKABSARRANGEMENT 2	4
SELSKABSARRANGEMENT 3	7
SELSKABSARRANGEMENT 4	9
SOMMER MENU	11
EFTERÅRS MENU	13
HUSETS MENU	15
BRYLLUP – 11 TIMER	16
HUSETS BUFFET	17
SKUDEHAVNENS GOURMET BUFFET	19
TAPAS BUFFET - MIDDELHAVNSANRETNING	21
MINI FROKOSTBUFFET – 4 TIMER	24
BRUNCH 1 – KL. 10.00 TIL KL. 14.00	25
BRUNCH 2 – KL. 10.00/11.00 TIL KL. 14.00/15.00	26
COCKTAIL BUFFET	27
NATMAD	28
BØRNEMAD/TILKØB	29
GENERELLE BETINGELSER FOR SELSKABS ARRANGEMENT	32

Velkomst glas med snacks:



Inkluderet i selskabsarrangementerne

Skudehavns bowle - tør hvidvin, juice og ananas saft

Verdi - Italiensk let mousserende vin. Spørg efter udvalg

Skudehavns sommer glas - æblejuice, hvidvin, hyldeblomst og lime.

Alkoholfri vin.

Normal pris kr. 65,-

Ønsker De at forkæle Deres gæster yderligere kan vi tilbyde:

Prosecco—italiensk mousserende vin +15,- pr. person

Husets hvidvin serveres kølig +15,- pr. person

Aperol spritz - Aperol, Prosecco, mineralvand og appelsin +20,- pr. person

Lillet spritz - Lillet (fransk), mynte, mineralvand, blå— og tranebær +25,- pr. person

Skudehavns aperitif - Vodka, limesaft, æble juice fra Enghavegaard +25,- pr. person

Cremant de Bordeaux— fransk mousserende vin + 30,- pr. person

Champagne + 50,- pr. person

Selskabsarrangement 1

(min. 15 personer)



Forretter:

Tarteletter med høns i asparges.

Tunmousse anrettet på salat med avokado/tomat/agurk salsa og yoghurt dressing.

Hjemmelavet hønsesalat anrettet på ananasring med sprød bacon og asparges.

Cremeret kartoffel-porre suppe med bacon, rustik crouton og creme fraiche.

3 små bruschetta (toastet canapèr) – tomat, tunmousse, lufttørret skinke pyntet med årstidens garniture.

Hovedretter:

Kalvesteg stegt som vildt med ½ æble med gele, waldorfsalat, rysteribs, agurkesalat, hvide og brune kartofler samt kalvefløde sauce.

Langtids braiseret kalvesteg med grov sennep, bacon og krydderurter hertil braiseret grøntsager, surt, pommes rissolles og sauce chasseur.

Gammeldags oksesteg af Sahsi kødkvæg med ½ tomat med fløde peberrod, glaseret perleløg, rysteribs, agurkesalat, bønner og gulerødder, hvide kartofler samt okseskysauce.

Oksesteg af Sashi kødkvæg marineret med grov sennep, rosmarin, timian og farin. Serveres med sæsonens kål og løg sauté med bacon, nødder og citron, gratineret kartofler, rucola/spinat salat med peberrodscreme og bordelaise sauce.

Flæsketeg med sprød svær, ½ æble med gele, hjemmelavet rødkål, hvide-brune og franske kartofler hertil skysauce.

Dessert:

Hjemmelavet islagkage med marcipan og chokolade serveret med sorbet og chokoladesauce.

Lun hjemmebagt frugt crumble med vanilje parfait og pynt.

Citronfromage med flødeskum.

Florentinerkurv med 4 slags is og sorbet hertil frisk frugt og coulis.

Hjemmelavet pandekager med parfait, syltede bær og chokoladesauce.



Kære gæst
Det er tilladt at
blande menuer
efter ønske. Mod
evt. pristillæg.

Natmad:

Klar suppe med boller og urter.

Flødelegeret aspargessuppe med kødboller.

Hjemmelavet biksemad med spejlæg, rødbeder og rugbrød.

Varm leverpostej, ost og skinke serveres med behørig garniture, brød og smør.

Priser for Selskabsarrangement 1

Velkomstdrink

3 retter menu valgt fra ovenstående

Kaffe/the med kransekage

Inkl. husets vine ad libitum, portvin til desserten samt øl og vand

6 timer - pris pr. person kr. 645,00

Som ovenstående samt fri bar med husets vine ad libitum og samt øl og vand

Natmad som ovenstående

8 timer - pris pr. person kr. 745,00

Børn u/12 år ½ pris

Selskabsarrangement 1 er på søndage max. 6 timer

Start senest kl. 12.30 på søndage.

Selskabsarrangement 2

(min. 30 personer)



Forretter:

Tarteletter med høns i asparges

Tunmousse anrettet på salat med avokado/tomat/agurk salsa og yoghurt dressing

Hjemmelavet hønsesalat anrettet på ananasring med sprød bacon og asparges

3 små bruschetta (toastet canapèr) – tomat, tunmousse, lufttørret skinke pyntet med årstidens garniture

Kære gæst
Det er tilladt at
blande menuer
efter ønske. Mod
evt. pristillæg.

Stege buffet:

4x STEG	2x KARTOFLER	2x SAUCE	3x SALAT
Rosastegt oksefilet	Flødekartofler	Brun sauce	Grøn salat(standard)
Flæskesteg m/ sprøde svær	Små pommes rissolles	Rødvinsauce	Pastasalat
Lammekølle m/krydderier	Bagt kartoffel	Pebersauce	Broccolisalat
Græsk inspireret kylling	Kartoffelbåde	Skudehavns Favoritsauce	Melonsalat
Honningglaseret skinke	Pommes sauté m/hvidløg	Sauce chasseur	Kålsalat
			Bulgursalat
			Græsk salat

Toppings - croutoner, rosiner, kerner, oliven, dressing samt olie/eddike.

Dessert:

Hjemmelavet islagkage med marzipan og chokolade serveret med bærsorbet og chokoladesauce.

Florentinerkurv med 4 slags is og sorbet, frisk frugt og coulis.

Skudehavnens trifli med sæsonens frugt/bær bestående af vaniljecreme, flødeskum og hjemmelavet knas.

Citronfromage med flødeskum

Hjemmelavet pandekager med parfait, syltede bær og chokoladesauce

Dessertbord m/frisk frugtsalat, hjemmebakket kage og hjemmelavet parfait is

Priser for Selskabsarrangement 2

Velkomstdrink

3 retter menu valgt fra ovenstående

Kaffe/the med kransekage

Inkl. husets vine ad libitum, portvin til desserten samt øl og vand

Natmad 1

8 timer - pris pr. person kr. 765,00

Børn u/12 år ½ pris

Selskabsarrangement 3

(min. 15 personer)



Forret:

Rimmet laks med dild og fennikel serveres på spinat, rocula og fennikel salat med sennep-honning vinaigrette og rugbrøds crumble

Røget dyrekølle med syltede rødløg, urtepesto, salat, peberrods creme fraiche og rugbrødchips

Urtemarinerede rejer på bund af salat og ristet brød hertil citron mayo, dehydrerede tomater, syltede rødløg, radiser og dild

Hovedretter:

Marineret kalvefilet med ristede svampe, grøntsags pure, syltede rødløg, grillet grønt, gratinerede kartofler og Madagaskar pebersauce

Unghanebryst med selleripure, honning glaseret grøntsager og sæsonens kål serveres med små gourmet kartofler og hvidvinssauce

Rosastegt oksefilet med marineret champignoner, klassisk ærte francaise, grøn salat med soltørret tomater hertil hvidløgss kartofler og sauce bordelaise.

Helstegt krondyr kølle marineret i solbær likør med grøntsags pure, braiserede rodfrugter, sæsonens svamp hertil portvin, ribsgele og valnød sauce og pommes rissolles.

Desserter:

Mørk chokolademousse med sæsonens bær, sprød kiks og krystalliseret hvid chokolade

Marmoreret is-tærte på kiksebund med bær coulis, frisk frugt og mørk chokolade ganache

Mazarinkage med blåbær, vanilje parfait, krystalliseret chokolade, sprød citron tuille og frisk frugt

Priser for Selskabsarrangement 3

Velkomstdrink

3 retter menu valgt fra ovenstående

Kaffe/the med kransekage

6 timer - pris pr. person med drikkevarer efter forbrug kr. 675,00.

El.

Inkl. husets vine ad libitum, portvin til desserten samt øl og vand

Natmad 1

8 timer - pris pr. person kr. 825,00*

Børn u/12 år ½ pris

Selskabsarrangement 4

(min. 15 personer)



Forretter:

Dampet laks med urtemayo, rugbrøds chips små tomater og friske krydderurter - servers på spæde salater

Bresaola(tørret okse inderlår) serveret på rocula salat hertil ristede nødder, pesto, mozzarella og balsamico glaze

Røget ørredfilet på spæde salater med urtemayo, syltede rødløg, rugbrøds crumble, citron og dild

Koldrøget laks på spæde salater med rygeostcreme tilsmagt honning hertil radiser, asparges, fennikel crudité, marinerede krebsehaler, citron og dild

Hovedretter:

Klassisk beef Wellington-Indbagt oksemørbrad med lufttørret skinke, champignon duxelles og butterdej serveres med årstidens garniture, små ristede kartofler og kraftig rødvinssauce

Tournedos af kalvemørbrad med sæsonens puré, stegte svampe, pommes Anna med rosmarin og årstidens grønt. Serveres med små ristede kartofler og sauce madeira

Honning glaseret andebryst, brændte løg, bagte druer, grønt, pommes kroket, syltede brombær og andesauce med cognac

Desserter:

Citrontærte med ristet skumfidus, sæsonens bær, hvid chokolade parfait og sprød karamel

Chokolade fondant med syltede bær, sprød karamel og vanilje parfait is

Gateau Marcel med sorbet, syltede bær, sprødt og coulis

Priser for selskabsarrangement 4

Velkomstdrink

3 retter menu valgt fra ovenstående

Kaffe/the med kransekage

6 timer - pris pr. person med drikkevarer efter forbrug kr. 795,00.

El.

Inkl. husets vine ad libitum, portvin til desserten samt øl og vand

Natmad 1

8 timer - pris pr. person kr. 945,00

Børn u/12 år ½ pris

Sommer menu

(min. 15 personer)



1/5 - 31/8

Forretter:

Skudehavns stjerneskud – stegt fiskefilet med cocktail dressing, koldrøget laks, rejer, friske asparges og pynt.

Bagt laks på fennikel, spinat og dild salat med citronmayo rugbrødschips og friske urter.

Serrano skinke på ristet ciabatta brød, rucolasalat, bagte tomater, salt mandler, pesto og mozzarellaost.

Hovedretter:

Oksefilet med grillet sommerløg, ristede champignon, små bagte tomater, rødvinssauce, sommersalat og smørstegte kartofler.

Indbagt svinemørbrad med bacon, salvie, spinat og tørret frugt med sommer grønt, nye kartofler med persille, ærter og urter/tomatsauce.

Stegt ung hane bryst med sommer beder, dampet spinat og bagt gulerod - serveres med nye kartofler, hønseestragon velouté og årstidens salat.

Desserter:

Sommerbær og rabarber som sylt, frisk og saft med crèmet vanilje parfait, sprød citron tuille og hvid chokolade.

Hjemmelavet islagkage med jordbær og mørk chokolade hertil marineret friske jordbær og kakao marengs.

Rabarber mazarinkage med bærcoulis, sommersorbet, hvid chokolade ganache og mandel kiks

Priser for sommermenu

Velkomstdrink

3 retter menu valgt fra ovenstående

Kaffe/the med kransekage

6 timer - pris pr. person med drikkevarer efter forbrug kr. 695,00.

El.

Inkl. husets vine ad libitum, portvin til desserten samt øl og vand

Natmad 1

8 timer - pris pr. person kr. 845,00

Børn u/12 år ½ pris

Efterårs menu

(min. 15 personer)



1/9 - 31/12

Forretter:

Rimmet laks med dild og fennikel serveres på rocula, spinat og fennikel salat med sennep-honning vinaigrette og rugbrøds crumble

Røget dyrekølle med syltede rødløg, urtepesto, frisee salat, peberrods creme og smør ristet rugbrød

Urtemarinerede rejer på bund af salat og ristet brød hertil citron mayo, dehydrerede tomater, syltede rødløg, radiser og dild

Hovedretter:

Oksefilet med brændte løg, glaserede rødbeder og puré med ristede kerner serveres med efterårssalat med feta og dressing, ovnbagte smør kartofler med krydderurter og rødvinsauce.

Svinemørbrad medeljoner med ristede svampe, grøntsags puré, ovnbagte kartofler og cremet Madagaskar pebersauce hertil efterårssalat med dressing

Oksesteg af Sashi kødkvæg marineret med grov sennep, rosmarin, timian og farin. Serveres med sæsonens kål og løg sauté med bacon, hasselnødder og citron, gratineret kartofler, rucola/spinat salat med peberrodscreme og bordelaisesauce.

Dessert:

Florentiner kurv med 4 slags is, coulis og frugt.

Mørk chokolademousse med sæsonens bær, sprød kiks og krystalliseret hvid chokolade

Rabarber trifli med vanilje creme, havregryn/nøddecrumble, flødeskum og krystalliseret hvid chokolade

Priser for Efterårsmenu

Velkomstdrink

3 retter menu valgt fra ovenstående

Kaffe/the med kransekage

6 timer - pris pr. person med drikkevarer efter forbrug kr. 695,00.

El.

Inkl. husets vine ad libitum, portvin til desserten samt øl og vand

Natmad 1

8 timer - pris pr. person kr. 845,00

Børn u/12 år ½ pris

Husets menu

(Max. 30 kuverter)
(Min. 15 kuverter for eget lokale)



*Klassisk rejecocktail med cocktail dressing, asparges, citron og pynt.
Serveres med brød og smør.*

El.

*Koldrøget lask med marineret krebshaler, dressing, sprød salat og pynt.
Serveres med brød og smør.*

*Klassisk wienerschnitzel af kalveinderlår med smørdampede ærter, brasede kartofler, wienerdreng,
sky- og smørsauce*

Hjemmelavet islagkage med marcipan og chokolade serveret med bærsovet og chokoladesauce.

Kaffe/the med kransekage

5 timer - pris pr. person med drikkevarer efter forbrug

Kr. 595,00.
Børn u/12 år kr. 445,00

*Bryllup – 11 timer**



Kære kommende brudepar.

Vi tilbyder gerne "all inklusive" arrangementer til Deres kommende bryllup.

Ring eller skriv endelig gerne til os for at få en samlet pris på netop Deres bryllupsdag.

Kontakt Jane på telefon 62514600 for nærmere info.

Fra kl. 15.00 (tidligst)

Øl/vand, vin, kaffe og the med snacks

*Mousserende vin til den **medbragt** bryllupskage*

1x sandwich bolle med udvalg af fyld

Senest kl. 18.00 – I går til bords

Selskabsarrangement 1

3 rettes middag

Husets vine, portvin til desserten samt øl og vand ad libitum

Kaffe/the med kransekage

Fri bar med husets vine samt øl og vand ad libitum

Kl. 01.00 – Natmad 1

Kl. 02.00 – Slut

Fra kr. 1.145,00 pr. person

I ovenstående pris er der kalkuleret med Selskabsarrangement 1. Ønsker De en anden menu er dette naturligvis muligt – og ligeledes vil prisen ændre sig forholdsmæssigt.

Vi er gerne behjælpelige med bryllupskage fra lokale leverandører.

Bryllupskage er ikke inkl. ovenstående pris.

Husets buffet

(Min. 30 personer)



Små bruschetta med køkkenets toppings(kød)

Rejer, avokado og thousand Island dressing

Tunmousse med æg

Goujons af fisk i orlydej med sauce tartare

Laks og spinat tærte

Rosastegt oksefilet filet med rødvinssauce

Hvidløgsmarineret lammekølle med tzatziki og mynte vinaigrette

Unghanebryst, forårsløg, bacon og ristede svampe

Gratineret kartofler

Sæsonens kartoffel

Græsk salat

Grillet grøntsager

Osteanretning med oliven, druer og syltede valnødder

Hjemmebagt brownie med syltede bær

Vanilje parfait med coulis

Skåret frisk frugt og bær i sirup lavet på lime, vanilje, stjerne anis og kanel

Hjemmebagt brød og smør

Kaffe/The

Priser for Husets buffet

6 timer - pris pr. person kr. 595,00

Drikkevarer afregnes efter forbrug

El.

Inkl. velkomstdrink, husets vine ad libitum samt øl og vand,

Natmad 1

8 timer - pris pr. person kr. 875,00

Børn u/12 år ½ pris

(max. 8 timer)

Skudehavnsens Gourmet Buffet

(Min. 30 personer)



Bagt laks med årstidens tilbehør

Røget ørred med fennikel salat og rygeostcreme

Klassisk Cesar salat med romainesalat, parmesanost og ung hane bryst

Parmaskinke med rucola, mozzarella og soltørrede tomater

Marinerede krebshealer med cocktail dressing

Hjemmebagt brød og smør

Frilands kyllingebryst med forårsløg, bacon og ristet svampe

Rosastegt oksefilet med årstidens grøntsager

Gratineret kartofler

Små pommes rissolles

3 slags salater med dressing

Rødvin sauce

Hønseveloute med estragon

Chokolade brownie med syltede bær

Jordbær parfait is

Rabarber trifli—hjemmelavet rabarberkompot, vanilje creme og sprød mandel/havregryn crumble

Udvalg af europæiske ost med oliven, druer, syltede nødder og chutney

Priser for Skudehavns Gourmet Buffet

6 timer - pris pr. person med drikkevarer efter forbrug kr. 745,00.

El.

Inkl. husets vine ad libitum, portvin til desserten samt øl og vand, kaffe/the og kransekage samt

natmad 1

8 timer - pris pr. person kr. 945,00

Børn u/12 år ½ pris

Tapas buffet - Middelhavnsanretning

(Min. 30 personer)



Vælg 6 slags:

3 slags brucshetta-laks-tun-tomat/løg

Italienske/spanke pølser, cornichons og saltmandler

Lufttørret skinke, melon og mozzarella ost

Tapas ost syltede valnødder, oliven og tørret frugt

Marineret kæmperejer i chili og hvidløg

Gazpacho (kold spansk suppe)

Pescuito Frito (friture stegt fisk i dej)

Vælg 3 slags:

Hjemmelavet lasagne

Kylling med hvidløg, rosmarin, citron, kapers og hvidløg

Porchetta (Italiensk rullesteg)

Italienske kødboller i kraftig tomatsose

Græske frikadeller med tzatziki

Bagte fyldte peberfrugt (kød el. vegetar)

Svinemørbrad i sherry og chorizo

Vælg 2 slags:

Patatas bravas med spicy aioli

Græsk inspireret kartofler

Saltbagte kanariske kartofler

Marineret små kartofler

Vælg 2 slags:

Tomat/mozarella salat

Græsk salat med feta ost

Marineret pasta salat

Panzanella salat—rocula, brød croutons, tomat og parmesanost

Soltørret tomater, oliven, syltede chili, marinerede svampe, tapenade, rød og grøn pesto, olivenolie, grillede pimientos de padrón, balsamico eddike, hjemmebagt focaccia

Vælg 2 slags:

Tiramisu—italiensk kaffe dessert

Crème catalana—creme bruleé tilsmagt kanel

Panna cotta—italiensk fløderand

Til desserten vil der også blive serveret: Frisk frugtsalat i sukker/lime lage og parfait is

Priser for tapas buffet

Inkl. velkomstdrink, husets vine ad libitum samt øl og vand, kaffe/the med kransekage og

Natmad 1

8 timer - pris pr. person kr. 825,00

Børn u/12 år ½ pris

Mini frokostbuffet – 5 timer

(Min. 15 personer – max 40. personer)



Pige frokost

Tunmousse pyntet med rejer og dressing

Ovnbagt laks med sæsonens grønt

Klassisk cesar salat med dressing, kylling og parmesanost

Quiche loraine med sprød salat

Mørbradbøffer med champignon a la creme

Ostebræt med syltede valnødder, oliven og tørret frugt

2 slags sødt efter køkkenets humør

Hjemmebagt brød og smør

Pris pr. person kr. 495,00*

Prisen er ex. drikkevarer

Max. 5 timer

**Søndag – tillæg kr. 30,00 pr. person*

Husets vine samt øl/vand under hele arrangementet ad libitum kr. 200,00 pr. person

Herrefrokost

2 salgs sild med kapers, løg og karrysalat

Æg og rejer med hjemmerørt mayo

Ovnbagt laks med sæsonens grønt

Fiskefilet med remoulade og citron

Ribbensteg og rødkål

Lun roastbeef med peberrodscreme, surt og hjemmeristede løg

Ostebræt med syltede valnødder, oliven og tørret frugt

Sødt efter køkkenets humør

Hjemmebagt brød og smør

Pris pr. person kr. 545,00*

Prisen er ex. drikkevarer

Max. 5 timer

**Søndag – tillæg kr. 30,00 pr. person*

Husets vine samt øl/vand under hele arrangementet ad libitum kr. 200,00 pr. person

Brunch 1 – kl. 10.00 til kl. 14.00

(Min. 40 personer)



Rimmet laks med rygeost creme

Slagterens pålægsbræt med garniture

Lun leverpostej med ristede champignon og syltede rødbeder

Cocktailpølser, bacon, røræg og spejlæg

Ostebræt med udvalg af europæiske oste og alm. ost med oliven, syltede nødder og tørret frugt

Skåret frisk frugt og bær i sirup lavet på lime, vanilje, stjerne anis og kanel

Smør, marmelade, honning og nutella

Pandekager med sirup

Wienerbrød

Skyr med honningristet müesli

Udvalg af rugbrød, rundstykker, brød og croissant

Juice

Kaffe/the

Pris pr. person kr. 350,00

Børn u/12 år kr. 210,00

Øl/vand ad libitum brunch arrangement pris. pr. person kr.175,00

Brunch 2 – fra senest kl. 11.00 – 4 timer

(Min. 40 personer)



Mousserende vin (ta' selv)

Skyr og honningristet muslie

Sild med garniture

Rimmet laks (dild og fennikel) med dressing

Rejer med æg og hjemmerørt mayonnaise

Pålægsbræt med rygeostecreme tilsmagt honning, sky og løg

Charcuteribræt med pesto, mozzarella og diverse tilbehør

Porre og bacon tærte

Ostebræt med udvalg af europæiske oste

Cocktailpølser, sprød bacon og røræg med purløg

Lun leverpostej med brune champignoner og syltede rødbeder

Små grillede tomater

Skåret frisk frugt og bær i sirup lavet på lime, vanilje, stjerne anis og kanel

Pandekager med sirup og bærkompot

Wienerbrød

Juice

Udvalg af rugbrød, brød, runstykker og croissanter

Kaffe/the

Pris pr. person kr. 440,00

Børn u/12 år ½ pris

Øl/vand ad libitum brunch arrangement pris pr. person kr. 175,00

Cocktail buffet – til receptionen

(Min. 40 personer – 4 timer)



Vælg 7 ting

Fiske goujons i orlydej med sauce tartare

Æg og rejer

Små cocktail sandwich

Marineret kyllingespjyd med dip

Udvalg af madtærter

Ostebord med udvalg af europæiske oste, druer, oliven, syltede nødder og tørret frugt

Pølse og pate bræt med tilbehør

Quiche lorraine

3 salgs bruschetta med køkkenets valg af topping

Små frikadeller med tzatziki

Skåret grøntsags snacks med 3 slags dip

Brownie med ganache og bær

Gulerodskage med topping

Frisk skåret frugt

Pris pr. person kr. 325,00

Drikkevarer og evt. kaffe afregnes efter forbrug

Natmad



Natmad 1

Inkluderet i selskabsarrangementerne.

Klar suppe med boller og urter og hjemmebagt brød.

Flødelegeret aspargessuppe med kødboller og hjemmebagt brød.

Biksemd med spejlæg, rødbeder og rugbrød.

Varm leverpostej, ost og skinke serveres med behørig garniture, brød og smør.

Normalpris kr. 85,00 pr. person

Ønsker De at forkæle Deres gæster yderligere kan vi tilbyde:

Natmad 2

Hjemmelavet frikadeller med kartoffel salat, surt og rugbrød. +15,00 pr. person

BBQ Marineret pull pork burgere med coleslaw, surt og bbq sauce. +20,00 pr. person

Pizza med toppings efter køkkenets valg. +20,00 pr. person

Croissant med hjemmelavet hønsesalat og rejesalat. +25,00 pr. person

Græske frikadeller med tzatziki, kartoffelsalat, oliven og hjemmebagt brød. +25,00 pr. person

Luksus sandwich – Æg/rejer/karse/mayo, roastbeef/syltede løg/cornichoncreme og lufttørret skinke/mozzarella/pesto/rocula serveres i baguette/sandwich bolle. +30,00 pr. person

"Byg selv" hotdogs med det hele. +35,00 pr. person

"Byg-selv" burger. +35,00 pr. person

Pølse, pate og oste bord med surt, sennep, forskellige garniture, oliven, syltede nødder—serveres med rugbrød, hjemmebagt brød og knækbrød. +45,00 pr. person

Børnemenuer

Kontakt os venligst vedrørende spørgsmål omkring børnemenuer

Børnemenuerne kan bestilles i stedet for hovedretten i selskabsarrangementet.

Bemærk venligst at børnemenuerne skal bestilles forud.

Tilkøb



Drikkelse

Husets vine 75cl.

Kr. 295,00

Øl (flaske)

Kr. 40,00

Sodavand

Kr. 38,00

Cognac

Fra kr. 49,00

Likør

Fra kr. 38,00

1/1 fl. Spiritus

Fra kr. 725,00

2 timers spiritus (alm. Rom, vodka, gin og whiskey) p.p

Kr. 145,00

3 timers spiritus (alm. Rom, vodka, gin og whiskey) p.p

Kr. 175,00

2 cl. Spiritus

Fra kr. 45,00

Fadøl (spørg for udvalg) – 2 slags 5timer/8timer

Kr. 125/155,00

Kaffe/the

Kr. 38,00

Kransekage—2 stk.

Kr. 40,00

Kringle

Kr. 45,00

Lagkage

Fra kr. 45,00

Småkager 3 stk.

Kr. 30,00

Bryllupskage

Spørg for pris

Bryllupskage må gerne selv medbringes.

Særlige tillæg-pr. person/stk.....

Vi hjælper gerne med at efterkomme særlige ønsker såfremt De selv eller nogle af Deres gæster skulle have særlige hensyn ifbm. vores menuer. Dog kan der forekomme pristillæg.

Vegetar hovedret med ønske om fisk – Dagspris

Glutenfri brød – kr. 30.00 pr. person

Laktosefri smør, mælk, fløde mm. – kr. 20.00 pr. enhed

Sukkerfri is – kr. 35.00 pr. person

Veganer (hele menuen) – kr. 50.00 pr. person

Multiallergi – kr. 75.00 pr. person

Leje kælder (rengøring)

Kr. 750,00

Generelle betingelser for Selskabsarrangementer



Afbestillingsbetingelser for Selskabsarrangementer:

Selskaber defineres som alle former for reservationer til alle middag og selskaber både i og ud af huset.

Selskabsarrangementer kan vederlagsfrit afbestilles indtil 4 måneder før den aftalte arrangementsdato. Ved afbestilling under 4 måneder før ankomst og indtil 1 måned før afholdelse betales 50% af selskabets forventelige værdi.

Ved afbestilling under 1 måned og indtil 14 dage før selskabets afholdelse betales 75% af selskabets forventelige værdi. Ved afbestilling under 14 dage før selskabets afholdelse betales 100% af selskabets forventelige værdi.

Kun i særlige tilfælde ved personlig svær sygdom kan selskabet flyttes inden for 12 måneder af det forrige selskab hvorefter alle beløb minus et gebyr på 10% vil blive fratrasket.

Ved dødsfald kan selskabet afbestilles indtil og på selve dagen mod et gebyr på 25% af den forventelige værdi. Dette beløb refunderes ikke.

Ændringer

SU-dag for selskaber over 50 gæster og derover - 3 uger før arrangementsdatoen.

SU-dag for selskaber på mindre end 50 gæster - 2 uger før arrangementsdatoen.

Afbestilling af op til 10% af korrigeret antal efter SU-dagen kan vederlagsfrit afbestilles op til 8 hverdage før arrangementsdatoen. Korrektur efter SU-dagen på over 10% faktureres med 50% op til 8 hverdage før arrangementsdatoen.

ENDELIGT ANTAL 8 HVERDAGE FØR KL. 12.00. Herefter faktureres 100%.

Hotellet kan i alle tilfælde kræve at blive holdt skadesløs for udgifter til særligt aftalte ydelser der ikke kan afbestilles.

Priserne er inkl. betjening, snitblomster, lys, duge og servietter. Børn under 12 år afregnes med halv pris, medmindre andet står skrevet ved den enkelte menu. Antal minimum kuverter er hele kuverter (antal voksne).

Serveret middag & buffet

Bestilles selskaber med vin ad libitum og fri bar har De max. 8 timers fest. Natmad serveres senest kl. 01.00, hvorefter festen slutter kl. 02.00. Derefter afregnes med kr. 1.500,00 pr. påbegyndt time + forbrug af drikkevarer. De bedes venligst være opmærksom på antal min. kuverter i de forskellige menuforslag. Man kan godt bestille fx. brunch eller buffet til 22 personer, men man betaler som min. for 30 personer. Serveres middagen ved bordet serveres hovedretten min. 2 gange. Buffeter/brunch står fremme i 2 ½ time. Baren ryddes 15 minutter før festen afsluttes.

Særligt for pige- og herrefrokost gælder det at hele buffeten serveres samlet. Af hensyn til køkkenet må det ikke synges eller holdes taler under hovedretten eller før denne er budt sidste gang. Bestiller der arrangementer fx. en buffet med efterfølgende kaffe som ikke indeholder bar og natmad - forbeholder hotellet sig ret til at fastsætte et sluttidspunkt på arrangementet.

Særlige hensyn

Skulle enkelte af Deres gæster lide af allergi eller på anden vis have brug for særlig forplejning, bedes De gøre opmærksom på dette ved bestilling af menuen. Vores køkken vil så på bedste vis tilpasse menuen for evt. gæster med særlige behov. Skulle De som vært have særlige ønsker vedr. indkøb til forplejning af gæster med særlige behov kan der forekomme et pristillæg. Se venligst side 46 hvor de mest almindelige hensyn ifbm. med menuvalg allerede er nævnt med priser.

Buffet som 8 timers selskabsarrangement

Vælger De denne løsning betyder det: Velkomstdrink, buffet, husets vine samt øl og vand under maden, kaffe/the med kransekage, fri bar med husets vine, øl og vand og natmad 1.

Bordopstilling/bordopdækning

Bordplan (skriftlig) skal afleveret til hotellet senest 4 dage før arrangements dato. Vi lægger gerne bordkortene på, såfremt vi modtager dem 4 dage i forvejen. Bordkortene bedes venligst være sorteret og ligge i rækkefølge. De har mulighed for valg af farver på duge og servietter. Blomstervalg i nuancer der passer til (frisk afskåret).

Ønsker om lokale

Ønsker om et bestemt lokale noteres og efterkommes, hvis muligt, men der er ingen garanti. Vi gør opmærksom på, at alle vores lokaler er lyse og venlige, samt at der er vandudsigt fra samtlige lokaler.

Overnatning

Overnatning kan forhåndsreserveres samtidig med bestilling af arrangement. Senest 6 uger før arrangementsdato bedes De afgive den endelige bestilling på overnatningsbehovet. Overskydende værelser sælges efter "først til mølle princippet". Afholdelse af arrangement på hotellet berettiger ikke automatisk ret til overnatning. Værelser bestilt samlet ifbm. med selskaber medregnes ved afbestilling som en del af det forventelige beløb.

Musik

Der faktureres kr. 250,00 til forplejning af selskabsmusiker. Ved bands faktureres der forplejning og drikkevarer på 50% af kuvertprisen. Ved brug af Skudehavns anlæg (når muligt) eller juteboks/DJ eller lign. form for musik skal musikken ophører ved slutningen af de 8 timer. Musikker, DJ's eller anden form for underholdning skal have forladt lokalet senest 30. min. efter arrangementet slutter. Overholdes dette ikke forbeholdet hotellet sig retten til at bonne værten for overtid.

Ret til prisændringer ved væsentlige prisstigninger fra ex tern leverandør og mindre menu ændringer forbeholdes. Der tages forbehold for trykfejl. De er velkommen til at kontakte os vedr. tilsendelse af menukort.

Der tages forbehold for ændringer i skatter og afgifter. Vi forbeholder os rettet til at redigere og opdatere menukortet efter behov. Menukortet er gældende for 2026.

Senest opdateret 18-06-2026