



Selskaber 2023

*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 udannet 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
MINI FEST – 5 TIMER	2
DEN LILLE FEST – 6 TIMER	4
KLASSISK SELSKABSARRANGEMENT	6
SELSKABSARRANGEMENT 1	8
SELSKABSARRANGEMENT 2	10
SELSKABSARRANGEMENT 3	13
SELSKABSARRANGEMENT 4	15
SOMMER MENU	17
EFTERÅRS MENU	19
BLAND SELV TIL SELSKAB ELLER BARE EN HYGGELIG AFTEN	21
BRYLLUPSPAKKER	23
BUFFET 1 – TRADITIONEL ANRETNING (KUN TIL FROKOST)	24
BUFFET 2	26
BUFFET 3	28
SKUDEHAVNENS GOURMET BUFFET	30
TAPAS BUFFET - MIDDELHAVNSANRETNING	32
MINI FROKOSTBUFFET – 4 TIMER	35
BRUNCH 1 – KL. 10.00 TIL KL. 14.00	36
BRUNCH 2 – KL. 10.00 TIL KL. 14.00	37
ÅBENT HUS – RECEPTION	38
COCKTAIL BUFFET – IDEAL TIL RECEPTION ELLER TAPASBUFFET	39
NATMAD	40
TIL KAFFEN	42
HUSETS VIN	44
GENERELLE BETINGELSER FOR SELSKABSARRANGEMENTER	46



Velkomst glas med snacks:



Skudehavnsens bowle - tør hvidvin, juice og abrikos sirup

Verdi - Italiensk let mousserende vin. Spørg efter udvalg

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

Alkoholfri vin.

Normal pris kr. 55,-

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

Pimm's Cocktail - Pimms's, lemonade, jordbær, agurk og appelsin +25,- pr. person

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

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

Champagne—+ 50,- pr. person



Mini fest – 5 timer

(Min. 10 personer - min. 20 personer ved eget lokale)



Forretter:

Hjemmelavet hønsesalat anrettet på ananasring med sprød bacon og asparges.

Tarteletter med høns i asparges.

Kartoffel-porre suppe pyntet med sprød bacon.

Tunmousse anrettet på salat med avokado/tomat/agurk salsa og kaviar creme.

Hovedretter:

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

Marineret kalvesteg med hvidløg og krydderier serveret med små ristede kartofler årstidens grøntsager, grøn salat med dressing samt flødesauce.

Kyllingesteg med rosmarin, citron og hvidløg med grillede grøntsager, ovnstegte kartofler og kyllingeskysauce.

Dessert:

Lun hjemmebagt frugt crumble med crème fraiche og parfait is.

Skudehavnens trifli med frugt, marengs, crème, makroner og flødeskum.



Pris for mini fest – 5 timer

Skudehavns velkomstglas

3-retters menu valgt fra ovenstående Kaffe/the med kransekage

Husets vine ad libitum, portvin til desserten samt øl og vand - 4 ½ time

Pris pr. person kr. 545,-

Børn u/12 år 1/2 pris

***Ikke lørdage i perioden 1. april 2023 til og med 31. oktober 2023.**

Starttidspunkt senest kl. 13.00 på søndage og på hverdage (samt lørdage i perioden 1/1-31/3 og 1/11-31/12-22) senest kl. 18.00.



Den lille fest – 6 timer

(Min. 15 personer)



Forretter:

Tarteletter med høns i asparges.

Tunmousse anrettet på salat med avokado/tomat/agurk salsa og kaviar creme.

Hjemmelavet hønsesalat anrettet på ananasring med sprød bacon og asparges.

Klar suppe med boller og urter.

Hovedretter:

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

Gammeldags oksesteg med ½ tomat med fløde peberrod, glaseret perleløg, syltede solbær, agurkesalat, bønner og gulerødder, hvide kartofler samt okseksauce.

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

Gammeldags kyllingesteg med blomkål, gulerødder, agurkesalat, hvide kartofler og kyllingskysauce.

Dessert:

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

Lun hjemmebagt frugt crumble med crème fraiche og vanilje parfait.

Citronfromage med flødeskum.

Florentiner kurv med 4 slags is og sorbet hertil frisk frugt og coulis.

Hjemmelavet vaniljebudding med lun kirsebærsauce.



Pris Den lille fest – 6 timer

3-retters menu valgt fra ovenstående Kaffe/the med kransekage

Pris pr. person kr. 425,00

Drikkevarer afregnes efter forbrug. Prisen er inklusiv opdækning og blomster.

Tilkøb:

Velkomst fra kr. 55,00

Natmad fra kr. 85,00



Klassisk selskabsarrangement

(min. 15 personer)



Velkomstdrink med snacks

Forretter:

Tarteletter med høns i asparges.

Tunmousse anrettet på salat med avokado/tomat/agurk salsa og kaviar creme.

Hjemmelavet hønsesalat anrettet på ananasring med sprød bacon og asparges.

Kartoffel-porre suppe med bacon knas.

Hovedretter:

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

Gammeldags oksesteg med ½ tomat med fløde peberrod, glaseret perleløg, syltede solbær, agurkesalat, bønner og gulerødder, hvide kartofler samt okseksauce.

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

Gammeldags kyllingesteg med blomkål, gulerødder, agurkesalat, hvide kartofler og kyllingskysauce.

Dessert:

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

Lun hjemmebagt frugt crumble med crème fraiche og vanilje parfait.

Citronfromage med flødeskum.

Florintinerkurv med 4 salgs is og sorbet hertil frisk frugt og coilis.

Hjemmelavet vaniljebudding med lun kirsebærsauce.



Natmad:

Klar suppe med boller og urter.

Hjemmelavet sandwich med udvalg af fyld.

Flødelegeret aspargessuppe med kødboller.

Hjemmelavet biksemad med spejlæg, rødbeder og rugbrød.

Priser for klassisk selskabsarrangement

Velkomst

3 retters menu valgt fra ovenstående

Kaffe/the med kransekage

Pris pr. person kr. 465,00*

Drikkevarer afregnes efter forbrug. Prisen er inklusiv selskabs opdækning og blomster.

El.

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

Natmad

Pris pr. person kr. 645,00**

Børn u/12 år ½ pris

** max. 5 timer - ** max 8 timer*



Selskabsarrangement 1

(min. 15 personer)



Forretter:

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

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

Tunmousse serveret på sprød salat hertil citron mayo, rugbrøds chips og syltede tomater.

Hovedret:

Kalvesteg med spinat timbale, ristede champignon, bagt tomat, rodfrugt pùre, rødvinssauce og kartoffelbåde.

Oksesteg marineret med groft sennep, rosmarin, timian og farin. Serveres med sæsonens kål og løg saute med bacon, hasselnødder og citron, gratineret kartofler, rucola/spinat salat med peberrodscreme og bordelaise sauce.

Klassisk flæskesteg med sprød svær med lun kompot af æble, løg og timian hertil glaseret pastinak og gulerødder serveres med sæsonens rødkålsalat, bagt kartoffel med smør og let sauce tilsmagt ribsgele.

Dessert:

Citronfromage med flødeskum og friske bær.

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

Hjemmelavet pandekager med parfait, syltede bær og chokoladesauce.

Natmad:

Klar suppe med boller og urter.

Hjemmelavet sandwich med udvalg af fyld.

Flødelegeret aspargessuppe med kødboller.

Hjemmelavet biksemad med spejlæg, rødbeder og rugbrød.



Priser for selskabsarrangement 1

Velkomst

3 retters menu valgt fra ovenstående

Kaffe/the med kransekage

Pris pr. person kr. 465,00*

Drikkevarer afregnes efter forbrug. Prisen er inklusiv selskabs opdækning og blomster.

El.

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

Natmad 1

Pris pr. person kr. 645,00**

Børn u/12 år ½ pris

* max. 5 timer - ** max 8 timer



Selskabsarrangement 2

(min. 30 personer)



Forretter:

Tarteletter med høns i asparges

Tunmousse anrettet på salat med avokado/tomat/agurk salsa og kaviar creme

Hjemmelavet hønsesalat anrettet på ananasring med sprød bacon og asparges

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

Cremet blomkålssuppe med ristede kerner og mandler og sprød blomkål

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

Stege buffet:

4x STEG	2x KARTOFLER	2x SAUCE	4x SALAT
Rosastegt oksefilet el. kalvefilet	Flødekartofler	Brun sauce	Broccolisalat
Flæskesteg m/ sprøde svær	Små pommes rissolles	Rødvinsauce	Pastasalat
Lammekølle m/krydderier	Bagt kartoffel	Pebersauce	Bønnesalat
Græsk inspireret kylling	Kartoffelbåde	Skudehavnens Favoritsauce	Tomat/mozzarella/basilikum salat
Porchetta (Italiensk rullesteg)	Pommes saute m/hvidløg	Sauce chasseur	Kålsalat
Honningglaseret skinke			Bulgursalat
Madtærte - vegetar			Græsk salat



			Melonsalat
--	--	--	------------

Toppings - salater, agurk, tomat, løg, croutoner, rosiner, kerner, peberfrugt, dressing sat olie og eddike.

Dessert:

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

Florintiner kurv med 4 slags is og sorbet, frisk frugt og coulis.

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

Citronfromage med flødeskum

Hjemmelavet vaniljebudding med lun kirsebærsauce

Hjemmelavede pandekager med hjemmelavet is og chokoladesauce

Dessertbord m/frisk frugtsalat, hjemmebagt kage og hjemmelavet is



Pris for selskabsarrangement 2

Velkomst

3 retters menu valgt fra ovenstående

Kaffe/the med kransekage

Pris pr. person kr. 475,00*

Drikkevarer afregnes efter forbrug.

El.

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

Natmad 1

Pris pr. person kr. 675,00**

Børn u/12 år ½ pris

** max. 6 timer -** max 8 timer*



Selskabsarrangement 3

(min. 15 personer)



Forret:

Rimmet laks med dild og fennikel serveres på spæde salater med sennep-honning vinaigrette, rugbrøds crumble og fennikel crudite

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

Cremet fiskesuppe med sæsonens hvide fisk, friske urter, rustik crouton og urteolie

Hovedretter:

Marineret kalvefilet med ristede svampe, blomkåls pure, syltede skalotteløg, gratinerede kartofler og Madagaskar pebersauce

Frilands kyllingebryst med selleripure, honning glaseret grøntsager og sæsonens kål serveres med små gourmet kartofler og hvidvinsauce

Rosastegt oksefilet med marineret brune champignoner, klassisk ærte francaise, grøn salat med soltørret tomater hertil bagte kartofler med hvidløgsmør og sauce borderlaise.

Desserter:

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

Marmoreret istærte med bær coulis, frisk frugt og mørk chokolade ganach

Mazarinkage med båbær, vanilje parfait, krystaliseret chokolade, sprød citron tuille og frisk frugt



Priser for selskabsarrangement 3

Velkomst:

3 retters menu valgt fra ovenstående

Kaffe/the med kransekage

Pris pr. person kr. 525,00*

Drikkevarer afregnes efter forbrug.

El.

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

Natmad 1:

Pris pr. person kr. 725,00**

Børn u/12 år ½ pris

* max. 6 timer - ** max 8 timer



Selskabsarrangement 4

(min. 15 personer)



Forretter:

Dampet laks med urtemayo, rugbrøds chips små tomater og brønkarse - servers på spæde salater
Unghane terrine med soltørrede tomater, grønne peberkorn og pistacie nødder serveres med
kompot af kvæder, estragon mayonaise og urte salat i fransk vinaigrette
Bagt hellefisk på årstidens smørdampet grønt hertil porre fritt og sauce blanquette.

Hovedretter:

Klassisk beef Wellington-Indbagt oksemørbrad med lufttørret skinke, champignon duxelles og
butterdej serveres med årstidens garniture, små ristede kartofler og kraftig rødvinssauce
Krondyr medaljoner marineret i solbær likør med pastinak pure, braiserede gulerødder, sæsonens
svamp hertil portvin, kirsebær og valnød sauce og pommes fondant.
Tournedos af kalvemørbrad med sæsonens puré, stegte svampe, pommes Anna med rosmarin og
årstidens grønt-serveret med små ristede kartofler og sauce madeira

Dessertes:

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



Pris for selskabsarrangement 4

Velkomst:

3 retters menu valgt fra ovenstående

Kaffe/the med kransekage

Pris pr. person kr. 645,00*

Drikkevarer afregnes efter forbrug.

El.

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

Natmad 1:

Pris pr. person kr. 845,00**

Børn u/12 år ½ pris

* max. 6 timer - ** max 8 timer



Sommer menu

(min. 15 personer)



1/5 - 30/9

Forretter:

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

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

Serrano skinke på ristet surdejs brød, rucola salat, bagte tomater, salt mandler, pesto og mozzarella ost.

Hovedretter:

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

Indbagt svinemørbrad med bacon og salvie med sommer grønt, nye kartofler med persille, nye ærter og ærteskud urter og tomatsauce.

Stegt unghane bryst med somer beder, dampet spinat og sommer grønt-serveres med nye kartofler, hønsestragon velouté og årstidens salater.

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.

Mazarinkage med bærcoulis, sommersorbet, hvid chokolade ganache og mandel kiks



Priser for sommermenu

Velkomst:

3 retters menu valgt fra ovenstående

Kaffe/the med kransekage

Pris pr. person kr. 525,00*

Drikkevarer afregnes efter forbrug.

EI.

Natmad 1:

Pris pr. person kr. 725,00**

Børn u/12 år ½ pris

** max. 6 timer - ** max 8 timer*



Efterårs menu

(min. 15 personer)



1/9 - 16/12

Forretter:

Rimmet laks med dild og fennikel serveres på spæde salater med sennep-honning vinaigrette, rugbrøds crumble og fennikel crudite

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

Lille stjernes kud med stegt og dampet fiskefilet, rejer, hjemmelavet cocktail dressing og citron

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 rødvinssauce.

Indbagt svinemørbrad med bacon, spinat og tørret frugt hertil honning glaserede pastinakker, braiseret fennikel – serveres med kartofler og sauce chasseur.

Langtidsstegt kalvesteg med bacon og timian hertil serveres braiserede grøntsager, gratinerede kartofler og kalvesky sauce

Dessert:

Florentiner kurv med 4 slags is, coulis og frugt.

Vanilje og citron pocheret æble med vaniljecreme, æble granité, karamelsauce, æble chips og syltede tranebær.

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



Priser for Efterårsmenu

Velkomst:

3 retters menu valgt fra ovenstående

Kaffe/the med kransekage

Pris pr. person kr. 525,00*

Drikkevarer afregnes efter forbrug.

El.

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

Natmad 1

Pris pr person kr. 725,00**

Børn u/12 år ½ pris

*max 6 timer - **max 8 timer



Hovedretter:

Klassisk beef Wellington - Indbagt oksemørbrad med lufttørret skinke, champignon duxelle og butterdej. Serveret med årstidens garniture, små ristede kartofler og sauce madeira

Kr. 295,00



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

Kr. 325,00

Lamme coulotte med hvidløg, timian og rosmarin serveret med rødløgs marmelade, grønne bønner, små bagte tomater, små kartofler med mynte vinaigrette og lammeskysauce

Kr. 275,00

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

Kr. 275,00

Pandestegt unghane bryst med beder, dampet spinat og årstidens grønt - serveret med nye kartofler, hønse-estragon velouté og årstidens saat

Kr. 245,00

Krondyrkølle marineret i solbær likør med pastinak pure, braiserede gulerødder, sæsonens svamp hertil portvin, kirsebær og valnød sauce og pommes fondant

Kr. 275,00

Stegt kron dyr filet med svampe duxelles, kartoffel timbale og årstidens garniture serveres med vildtsauce tilsmagt ribs og pommes risolles

Kr. 345,00



Klassisk wienerschnitzel af kalveinderlår serveret med smørdampet ærter, braiserede kartofler, wienergarniture og smørsauce

Kr. 225,00

Tournedos rossini - tournedos af oksemørbrad serveret på ristet brioche brød, stegt foie gras, smørdampet spinat selvfølgelig toppet med frisk revet sort trøffel. Hertil madeira og trøffel sauce og urte kartofler

Kr. 395,00

Vegetar - tærte af gedeost, spinat, løg, serveret med rodfrugt pure, sød bådkartofler og små bagte tomater samt pestosauce

Kr. 210,00

Dessertes:

Chokolade fondant med bær kompot og hvid chokolade parfait

Kr. 105,00

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

Kr. 110,00

Rabarber crumble med hasselnødder serveret med bourbon vaniljeis og lun creme anglaise

Kr. 95,00

Dessert tallerken; Brownie, crème brulée, pavalova, parfait og sorbet

Kr. 145,00

Ostetallerken - 4 slags europæiske oste med oliven, syltet valnødder, tørret frugt og sæsonens kompot serveres med hjemmebakket knækbrød og smør

Kr. 115,00



Bryllupspakker



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. Nedenstående finder De oplæg til eftermiddagsarrangementer - men det kan jo gøres på mange måder.... Tanken er at De kan kombinere eftermiddags- og aftensarrangement netop ud fra Deres ønsker. Vi mødes gerne med Dem og udarbejder et uforpligtende tilbud til netop Deres store dag.

Kontakt Jane på telefon 62514600 for nærmere info

Øl/vand, kaffe og the med snacks - 2 timer

kr. 160,00

Øl/vand, kaffe og the med snacks - 3 timer

kr. 215,00

Øl/vand, kaffe og the med snacks og sandwich - 3 timer

kr. 275,00

Øl/vand, kaffe, the og bobler med køkkenets hjemmelavede snacks 6 stk. pr. person - 2 timer

kr. 275,00

Leje af kælderens til den "sene fest"

kr. 750,00

(Prisen er ex. drikkevarer som skal købes af hotellet)

Vi er gerne behjælpelige med bryllupskage fra lokale leverandører.



Buffet 1 – traditionel anretning (kun til frokost)

(Min. 30 personer)



Sild med kapers, løg og karrysalat

Æg, tomat og rejer med mayonnaise

Tunmousse med dressing

Lun fiskefilet med remoulade og citron

Honning glaseret skinke med flødekartofler

Mørbradbøffer med champignon a la creme

Tarteletter med høns i asparges

Ribbensteg med rødkål og surt

Osteanretning med oliven og druer

Frugttærte med råcreme

Hjemmebagt brød og smør

Kaffe/the



Priser for buffet 1

Pris pr. person kr. 325,00

(max. 5 timer)

Drikkevarer afregnes efter forbrug.

Tilkøb pr. person:

Velkomst kr. 55

Kransekage eller småkager kr. 30

Natmad 1 kr. 85



Buffet 2

(Min. 30 personer)



Goujons af fisk i orlydej med sauce tartare

Tunmousse med ristet brød, sprød bacon og avokado salsa

Røget laks på rugbrøds canape med rygeost creme, rævedressing og sprøde chips

Grøntsags tærte med chutney

Rosastegt tyndstegsfilet med rødvinssauce

Hvidløgsmarineret lammekølle med tzatziki og mynte vinaigrette

EI.

Confiteret andelår med kålsalat og appelsin vinaigrette

Gratineret kartofler

Græsk salat

Bagte grøntsager

Osteanretning med oliven, druer og syltede valnødder

Chokoladekage med ganache

Hjemmelavet parfait is med knas og sauce

Hjemmebagt brød og smør



Priser for buffet 2

Pris pr. person kr. 395,00

(max. 6 timer)

Drikkevarer afregnes efter forbrug.

El.

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

kaffe/the med kransekage

Natmad 1

Pris pr. person kr. 665,00

(max. 8 timer)



Buffet 3

(Min. 30 personer)



Rimmet laks (dild og fennikel) med agurkecreme

Rejer, avokado og thousand Island dressing

Klassisk Cesar salat med kylling og bacon

Laks og spinat tærte

Lun fiskefilet med hjemmerørt remoulade

Rosastegt oksefilet, bagt tomat, syltede løg og valgfri sauce

Unghanebryst, forårsløg, bacon og ristede svampe

Gratineret kartofler

Små ristede kartofler

Sæsonens salater med dressing

Osteanretning med oliven, druer og syltede valnødder

Pavalova med frisk frugt og bær

Chokolademousse med kirsebær

Vanilje parfait med coulis

Hjemmebagt brød og smør



Priser for buffet 3

Pris pr. person kr. 425,00

Drikkevarer afregnes efter forbrug

(max. 6 timer)

El.

Pris inkl. velkomst, husets vine ad libitum samt øl og vand, kaffe/the med kransekage

Natmad 1

Pris pr. person kr. 695,00

(max. 8 timer)



Skudehavns Gourmet Buffet

(Min. 30 personer)



Bagt laks med årstidens tilbehør

Røget hellefisk med fennikel salat og rygeostcreme

Klassisk Cesar salat med romainesalat, parmesanost og unghane bryst

Røget dyrekølle med rucola, mozzarella og soltørrede tomater

Rejer med hjemmerørt mayonnaise

Hjemmebagt brød og smør

Dansk Himmerland oksefilet med årstidens grøntsager

Krondyr medaljon—med røget bacon, ristet svampe og syltede løg

Gratineret kartofler

Små pommes rissolles

3 slags salater med dressing

Vildtsauce

Kalvefløde sauce

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

Chokolade brownie med syltede bær

Jordbær parfait is

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

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



Priser for Skudehavns gourmet buffet

Pris pr. person kr. 595,00

(max. 6 timer)

Drikkevarer afregnes efter forbrug.

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

1 omgang cognac/likør og natmad 1

Pris pr. person kr. 845,00

(max. 8 timer)



Tapas buffet - Middelhavnsanretning

(Min. 30 personer)



Vælg 6 slags:

3 slags bruschetta-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)

Kartoffel kroketter med skinke

Pescuito Frito (friture stegt fisk i dej)

Lun salat af grillet blæksprutte med chorizo, urter og oliven olie

Vælg 3 slags:

Hjemmelavet lasagne

Kylling med hvidløg, rosmarin, citron, kapers og hvidløg

Porchetta (Italiensk rullesteg)

Italienske kødboller i kraftig tomatsauce

Græske frikadeller med tzatziki

Bagte fyldte peberfrugt (kød el. vegtar)

Svinemørbard i sherry og chorizo



Vælg 2 slags:

Patatas bravas med spicy aioli

Græsk inspirede kartofler

Saltbagte canariske kartofler

Marineret små kartofler

Vælg 3 slags:

Tomat/mozarella salat

Græsk salat med feta ost

Marineret pasta salat

Panzanelle salat – rocula, brød croutons, tomat og parmesan ost

Soltørred tomater, oliven, syltede chili, marinerede svampe, tapenade, rød og grøn pesto, olienolie, balsamico eddike, hjemmebagt focaccia

Vælg 2 slags:

Tiramisu – italiensk kaffe dessert

Crème catalana – creme bruleé tilsmagt kanel

Panna cotta – italiensk fløderand

Crème karamel

Spansk mandelkage – luftig kage med smag af mandler og appelsin

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



Priser for tapas buffet

Pris pr. person kr. 425,00

(max. 6 timer)

Drikkevarer afregnes efter forbrug

Inkl. velkomst, husets vine ad libitum samt øl og vand, kaffe/the med kransekage og natmad 1

Pris pr. person kr. 695,00

(max. 8 timer)



Mini frokostbuffet – 4 timer

(Min. 10 personer – max 25. personer)



Pige frokost

Tunmousse pyntet med rejer og dressing

Ovnbagt laks med passende tilbehør

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

Sødt efter køkkenets humør

Hjemmebagt brød og smør

Pris pr. person kr. 365,00

Prisen er ex. drikkevarer

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

Små pariserbøffer på smørristet brød m/peberrod, rødbeder, kapers, løg og æggeblomme.

Ostebræt med syltede valnødder, oliven og tørret frugt

Hjemmebagt brød og smør

Pris pr. person kr. 365,00

Prisen er ex. drikkevarer



Brunch 1 – kl. 10.00 til kl. 14.00

(Min. 30 personer)



Røget laks med rygeost creme

Pålægsbræt med rullepølse, skinke og pølse 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 müsli

Udvalg af rugbrød, rundstykker, brød og croissant

Æble og appelsinjuice

Kaffe/the

Pris pr. person kr. 295,00

Børn u/12 år ½ 195,00



Brunch 2 – kl. 10.00 til kl. 14.00

(Min. 30 personer)



Skyr og honningristet muslie

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

Cocktail pølser, 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 med

vanilje creme

Pandekager med sirup og bærkompot

Wienerbrød

Æble og appelsinjuice

Udvalg af rugbrød, brød, boller og croissanter

Kaffe/the

Pris pr. person kr. 345,00



Åbent hus – reception

(Min. 40 personer – 4 timer)



Den klassiske

Husets pate med surt

Røget skinke med rørag og asparges

Røget rullepølse med sky og løg

Pølse med italiensk salat

Roastbeef med remoulade og ristede løg

Ostebræt med oliven, druer og syltede nødder

Frisk skåret frugt

Udvalg af brød, rugbrød og smør

Pris pr. person kr. 255,00



Cocktail buffet – ideal til reception eller tapasbuffet

(Min. 40 personer – 4 timer)



Vælg 7 ting

Fiske goujons i orlydej med sauce tartare

Æg og rejer

Små cocktail sandwich

Marineret kyllingspyd 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 toppings og crème fraiche

Frisk skåret frugt

Pris pr. person kr. 275,00



Natmad



Natmad 1

Inkluderet i selskabsarrangementerne.

Klar suppe med boller og urter og hjemmebagt brød.

Flødelegeret aspargessuppe med kødboller og hjemmebagt brød.

Biksemad med spejlæg, rødbeder og rugbrød.

Frisksmurte sandwich med udvalg af hjemmelavet fyld.

Hjemmelavet frikadeller med kartoffel salat, surt og rugbrød.

Normalpris kr. 85,- pr. person

Ønsker De at forkæle Deres gæster yderligere kan vi tilbyde:

Natmad 2

Smør Selv snitter. 2 slags pålæg, lun leverpostej og ost med brød og tilbehør. + 15 pr. person

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

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

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

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

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

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

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



Til kaffen



Drikkelse

Husets vine 75cl.

Kr. 265,-

Øl (flaske)

Kr. 35

Sodavand

Kr. 34,-

1/1 fl. Spiritus

Fra kr. 725,-

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

Kr. 145,-

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

Kr. 175,-

2 cl. Spiritus

Fra kr. 32

Fadøl fra Svendborgsund Bryghus – 2 slags

5timer/8timer

Kr. 125/155,-

Kaffe/the

Kr. 30,-

Kransekage – 2 stk.

Kr. 35,-

Kringle

Kr. 35,-

Lagkage

Fra kr. 40,-

Småkager

Kr. 25,-

Bryllupskage

Fra kr. 50,-

Bryllupskage må gerne selv medbringes.



Særlige tillæg-pr. person/stk.....

Vegetarhovedret ved ønske om fisk

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.

Dagspris

Leje kælder (rengøring)

Kr. 750,-



Husets vin



Til alle selskabsarrangementer serveres vi husets vine. De har naturligvis mulighed for at tilkøbe en anden vin, såfremt De ønsker det. Vi kan i samarbejde med vores leverandør lavet et tilbud på en anden vin alt efter Deres ønsker.

På næste side finder De en beskrivelse af husets vin.



Donna Verano, Chardonnay, Chile.

Vinen er et flot eksempel på de store fremskridt der er sket i Chile rent kvalitetsmæssigt. Druerne kommer fra Colchagua Valley, hvor de plukkes tidligt om morgenen af rutinerede drueplukkere. De to ting tilsammen gør, at der kun kommer sunde og friske druer til vinkælderen. Efter fadlagringen klarer kældermesteren vinen og sammenstikker vinen med vin fra ståltankene. Resultatet er en flot strågul vin, med den typiske bouquet af Chardonnay: fersken, abrikos og et ganske let strejf vanilje fra fadlagringen. Smagen er elegant og meget kompleks af en vin i denne prisklasse.

Tør og medium fyldig med frugtnuancer af ananas og passionsfrugt.

Det er vine der afspejler populære tendenser og / eller de mange forskelliges landes traditionelle vinstile. Vine der appellerer bredt og som harmonerer med et bredt udvalg af tilberedt mad og enkle

Donna Verano, Cabernet Sauvignon, Chile.

Central Valley (El Valle Central) er Chiles væsentligste vinområde, når det gælder kvantitet. Området strækker sig fra Maipo Valley og hovedstaden Santiago til den sydligste del af Maule Valley, næsten 400 km. ned til Maule Valley, syd for Curicó. Under Central Valley ligger netop de kendte områder Maipo, Rapel og Curicó. Alle tre dale har regnfulde vintre efterfulgt af en lang, tør vækstperiode. Selv om området generelt er kendt for begrebet "new worldwines" som står for de lidt voldsomme og "jammy" vine, er det værd at notere sig, at området dækker over en del "cool climate"-områder, som får stor anerkendelse for deres nye, mere komplekse vine.

Donna Verano Cabernet Sauvignon kommer fra vingårde i Central Valley, hvor der er masser af sol om dagen, og en kølig brise fra Stillehavet om aftenen.

Cabernet Sauvignon trives godt i Chile og vinen til Donna Verano kommer fra yngre vinstokke, vinen har fået en let fadlagring. Resultatet en kirsebærrød vin, typisk Cabernet Sauvignon-bouquet af hindbær og solbær. Smagen er medium fyldig, frisk og frugtagtig med toner af brombær, blomme og solbær.



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 fratrukket.

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. Korrektion 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, blomster, lys, duge og servietter. Blomster dekorationer kun ved selskabsarrangementer og vaser med friske blomster ved spising/brunch/buffet. Børn under 12 år afregnes med halv pris, med mindre andet står skrevet ved den enkelte menu. Antal minimum kuverter er hele kuverter.

Serveret middag & buffet

Bestilles selskaber med vin ad libitum og fri bar har De max. 8 timers fest. Natmad serveres senest kl. 02.00, hvorefter festen slutter kl. 02.45. 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.

Til brunch dækkes der pænt og almindeligt op og hotellet bestemmer lokale og farver på duge og servietter. Særligt for buffet 1 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.



Mini fest, og søndags tilbud eller Mini buffet

Venligst vær opmærksom på min. antal, eget lokale eller ej, starttidspunkter eller særlige perioder. Det er ikke muligt at tilkøbe overtid ved disse arrangementer. Hvide duge og servietter efter ønske samt frisk blomster i vaser. Sange/taler, underholdning eller lign. bedes afpasses så arrangementerne kan afholdes inden for de aftalte tidsrammer.

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 25 hvor de mest almindelige hensyn ifbm. med menuvalg allerede er nævnt med priser.

Buffet som 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

Bordplan (skriftlig) skal afleveret til hotellet senest 4 dage før arrangements dato. Vi ligger gerne bordkortene på, såfremt vi modtager dem 4 dage i forvejen. Bordkortene bedes venligst være sorteret og ligge i rækkefølge.



Ønsker om lokale

Ønsker om et bestemt lokale noteres og efterkommes, hvis muligt, men der er ingen garanti. Vi gør opmærksom på, at alle vore 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 overnatnings behovet. 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. 200,00 til forplejning af selskabsmusiker. Ved bands kan må påregne fakturering for 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.

Ret til prisændringer 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. Menukortet er gældende for 2022.

Rudkøbing den 07. september 2022.