



# *Selskaber 2024*

*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
MINI FEST – 5 TIMER	2
DEN LILLE FEST – 5 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
BRYLLUP – 11 TIMER	24
BUFFET 1 – TRADITIONEL ANRETNING (KUN TIL FROKOST)	25
BUFFET 2	27
BUFFET 3	29
SKUDEHAVNENS GOURMET BUFFET	31
TAPAS BUFFET - MIDDELHAVNSANRETNING	33
MINI FROKOSTBUFFET – 4 TIMER	36
BRUNCH 1 – KL. 10.00 TIL KL. 14.00	37
BRUNCH 2 – KL. 10.00 TIL KL. 14.00	38
ÅBENT HUS – RECEPTION	39
COCKTAIL BUFFET – IDEAL TIL RECEPTION ELLER TAPASBUFFET	40
NATMAD	41
TIL KAFFEN	43
HUSETS VIN	45
GENERELLE BETINGELSER FOR SELSKABSARRANGEMENTER	47



## *Velkomst glas med snacks:*



### **Inkluderet i selskabsarrangementerne**

*Skudehavns bowle - tør hvidvin, juice og nektarin saft*

*Verdi - Italiensk let mousserende vin. Spørg efter udvalg*

*Skudehavns 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*

*Skudehavns 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. 15 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 årstidens grøntsager, pommes rissolles og kalve skysauce*

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

### *Dessert:*

*Lun hjemmebagt frugt crumble med crème fraîche og parfait is.*

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



## *Pris for mini fest – 5 timer*

*Skudehavnens velkomstglas*

*3-retters menu valgt fra ovenstående*

*Kaffe/the med småkager el. Kransekage*

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

**Pris pr. person kr. 565,-**

**Børn u/12 år 1/2 pris**

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

**Start tidspunkt senest kl. 12.30**



## *Den lille fest – 5 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, rysteribs, agurkesalat, hvide og brune kartofler samt kalvefløde sauce.*

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

*Flækesteg 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 – 5 timer*

3-retters menu valgt fra ovenstående

Kaffe/the med kransekage

**Pris pr. person kr. 475,00**

Drikkevarer afregnes efter forbrug.

Prisen er inklusive opdækning og blomster.

Tilkøb:

Velkomst fra kr. 55,00

Natmad fra kr. 85,00

Børn u/12 år kr. 285,00

**Starttidspunkt senest kl. 12.30 på søndage og på hverdage (samt lørdage i perioden 1/1-31/3 og 1/11-31/12) senest kl. 18.00.**



## *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, rysteribs, agurkesalat, hvide og brune kartofler samt kalvefløde sauce.

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

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.

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

Hjemmelavet vaniljebudding med lun kirsebørsauce.





### *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 retter menu valgt fra ovenstående*

*Kaffe/the med kransekage*

*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 8 timer)*



## *Selskabsarrangement 1*

*(min. 15 personer)*



### *Forretter:*

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

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

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

### *Hovedret:*

Langtids braiseret kalveklump af fynsk velfærdskalv med grov sennep, bacon og krydderurter hertil braiseret grøntsager, syltede asier, pommes rissolles og sauce chasseur.

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 bordelaise sauce.

Klassisk flæsksteg med sprød svær med lun kompot af æble, løg og timian hertil glaseret pastinak og gulerødder serveres med sæsonens rødkål salat, 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 retter menu valgt fra ovenstående

Kaffe/the med kranssekage

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 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

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

### Stege buffet:

4x STEG	2x KARTOFLER	2x SAUCE	4x SALAT
Rosastegt oksefilet	Flødekartofler	Brun sauce	Broccolisalat
Flækesteg m/ sprøde svær	Små pommes rissolles	Rødvinsauce	Pastasalat
Lammekølle m/krydderier	Bagt kartoffel	Pebersauce	Bønnesalat
Græsk inspireret kylling	Kartoffelbåde	Skudehavns Favoritsauce	Tomat/mozzarella/basilikum salat
Honningglaseret skinke	Pommes sauté m/hvidløg	Sauce chasseur	Kålsalat
Madtærte - vegetar			Bulgursalat
			Græsk salat
			Melonsalat

Toppings - salater, agurk, tomat, løg, croutoner, rosiner, kerner, peberfrugt, dressing samt olie/eddike.



### *Dessert:*

*Hjemmelavet islagkage med marcipan 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 vaniljebudding med lun kirsebærsauce*

*Hjemmelavede pandekager med hjemmelavet is og chokoladesauce*

*Dessertbord m/frisk frugtsalat, hjemmebagt kage og hjemmelavet is*



## *Priser for selskabsarrangement 2*

### **Velkomst**

*3 retter menu valgt fra ovenstående*

*Kaffe/the med kransekage*

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

*Natmad 1*

**Pris pr. person kr. 695,00**

*Børn u/12 år ½ pris*

*(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*

*Urtemarinerede rejer på bund af salat og ristet landbrød 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*

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

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

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

### *Desserter:*

*Mørk chokolade mousse 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*

### **Velkomst:**

3 retter 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 brøndkarse - servers på spæde salater*

*Ung hane terrine med soltørrede tomater, grønne peberkorn og pistacie nødder serveres med kompot af kvæder, estragon mayonnaise og urtesalat i fransk vinaigrette*

*Bagt hellefisk på årstidens smørdampet grønt hertil porre fritt og sauce blanquette*

*Koldrøget laks på spæde salater med rygeostcreme tilsmagt honning hertil radiser, asparges, fennikel crudité, 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*

*Filet af sikahjort med rodfrugt puré, stegte bøgehatte, årstidens grøntsager, syltede bær hertil pommes fondant og vildtsauce*

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

### *Desserten:*

*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*

### **Velkomst:**

3 retter 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, salvie, spinat og tørret frugt med sommer grønt, nye kartofler med persille, nye ærter og urter og tomatsauce.

Stegt ung hane bryst med sommer 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 retter menu valgt fra ovenstående

Kaffe/the med kransekage

**Pris pr. person kr. 545,00\***

Drikkevarer afregnes efter forbrug.

El.

*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*

*Urtemarinerede rejer på bund af salat og ristet landbrød 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 rødvinssauce.*

*Helstegt krondyr kølle marineret i solbær likør med grøntsags pure, braiserede gulerødder, sæsonens svamp hertil portvin, kirsebær og valnød sauce og pommers rissolles.*

*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.*

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

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



## *Priser for Efterårsmenu*

### **Velkomst:**

3 retter menu valgt fra ovenstående

Kaffe/the med kransekage

**Pris pr. person kr. 545,00\***

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*



## *Bland selv til selskab eller bare en hyggelig aften*

*(Min. 10 personer)*



### *Forretter:*

*Røget dyrekølle med syltede rødløg, urtepesto, frisee salat, peberrods crème fraiche og rugbrødschips*

**Kr. 145,00**

*Skindstegt laks med pandestegt kammusling, safran beurre blanc, sprød pancetta og variation af ærter*

**Kr. 195,00**

*Ovnbagt havtaskehale med lun vinaigrette lavet på oliven, soltørret tomat og kapers hertil stegt chorizo og kartoffel pure tilsmagt citron, rosmarin og oliven olie*

**Kr. 175,00**

*Stegt hellefisk, salturt, svampe, marineret krebshaler, dampet kål og skummende fiskesauce*

**Kr. 175,00**

*Grillet rødtungefilet serveret med brunet smør sauce mættet med løg, kapers, salt mandler, rejer og hvidvin - toppet med grøntsagschips og brøndkarse*

**Kr. 195,00**

*Vegetar - filo dejs kurv fyldt med cremet svampe samt grillet asparges og pyntet med juliene fritt*

**Kr. 105,00**



### *Hovedretter:*

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

**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 culotte 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, grønt, pommes krocket, syltede brombær og andesauce med cognac*

**Kr. 275,00**

*Pandestegt ung hane bryst med beder, dampet spinat og årstidens grønt - serveret med nye kartofler, hønse-estragon velouté og årstidens salat*

**Kr. 245,00**

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

**Kr. 275,00**

*Filet af sikahjort med rodfrugt puré, stegte bøgehatte, årstidens grøntsager, syltede bær hertil pommes fondant og vildtsauce*

**Kr. 345,00**





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

**Kr. 235,00**

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

**Kr. 210,00**

*Desserter:*

*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**

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

**Kr. 95,00**

*Desserttallerken; Brownie, crème brûlée, pavalova, parfait og sorbet*

**Kr. 145,00**

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

**Kr. 115,00**



## *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, kaffe og the med snacks*

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

***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. 925,00 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 forholdsmeæssigt.*

**Vi er gerne behjælpelige med bryllupskage fra lokale leverandører.**

*Bryllupskage er ikke inkl. ovenstående pris.*



## *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. 365,00**

*Børn u/12 år ½ pris*

*(max. 5 timer)*

Drikkevarer afregnes efter forbrug.

*Tilkøb pr. person:*

*Velkomst kr. 55,00*

*Kransekage eller småkager kr. 30,00*

*Natmad 1 kr. 85,00*



## *Buffet 2*

*(Min. 30 personer)*



*Goujons af fisk i orlydej med sauce tartare*

*Tunmousse med ristet brød, sprød bacon og avokado salsa*

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

*Grøntsags tærte med marinerede kartofler*

*Rosastegt dansk Himmerlands filet med rødvinssauce*

*Hvidløgsmarineret lammekølle med tzatziki og mynte vinaigrette*

*EI.*

*Rosastegt andebryst med sæsonens kål salat og andesauce*

*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. 455,00**

Drikkevarer afregnes efter forbrug.

EI.

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

Kaffe/the med kransekage

Natmad 1

**Pris pr. person kr. 725,00**

*Børn u/12 år ½ pris*

(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. 485,00**

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. 745,00**

*Børn u/12 år ½ pris*

*(max. 8 timer)*





## *Skudehavnsens Gourmet Buffet*

*(Min. 30 personer)*



*Bagt laks med årstidens tilbehør*

*Røget hellefisk med fennikel salat og rygeostcreme*

*Klassisk Cesar salat med romainesalat, parmesanost og ung hane bryst*

*Røget dyrekølle med rucola, mozzarella og soltørrede tomater*

*Rejer med hjemmerørt mayonnaise*

*Hjemmebagt brød og smør*

---

*Dansk Himmerland oksefilet med årstidens grøntsager*

*Sikahjort medaljon—med røget bacon, ristet svampe og syltede løg*

*Gratineret kartofler*

*Små pommes rissolles*

*3 slags salater med dressing*

*Vild sauce*

*Rødvinsauce*

---

*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 rabarberkompot, 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**

Drikkevarer afregnes efter forbrug.

El.

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**

*Børn u/12 år ½ pris*

*(max. 8 timer)*



## *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)*

*Kartoffel kroketter med skinke*

*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 tomatsauce*

*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*

*Panzanelle 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*

*Crème karamel*

*Spansk mandelkage—luftig kage med smag af mandler og appelsin*

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



## *Priser for tapas buffet*

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

Natmad 1

**Pris pr. person kr. 725,00**

*Børn u/12 år ½ pris*

*(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)*



*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 müsli*

*Udvalg af rugbrød, rundstykker, brød og croissant*

*Æble og appelsinjuice*

*Kaffe/the*

**Pris pr. person kr. 325,00**

*Børn u/12 år ½ kr.210,00*

*Øl/vand ad libitum brunch arrangement kr.175,00*



## *Brunch 2 – fra senest kl. 11.00 – 4 timer*

*(Min. 30 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*

*Æble og appelsinjuice*

*Udvalg af rugbrød, brød, boller og croissanter*

*Kaffe/the*

**Pris pr. person kr. 415,00**

*Børn u/12 år ½ pris*

*Øl/vand ad libitum brunch arrangement*

**kr. 175,00**





## *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. 225,00**



## *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. 85,00 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. + 15,00 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*

*"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.**



## *Til kaffen*



### **Drikkelse**

*Husets vine 75cl.*

**Kr. 265,00**

*Øl (flaske)*

**Kr. 36,00**

*Sodavand*

**Kr. 35,00**

*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. 35,00**

*Kransekage – 2 stk.*

**Kr. 35,00**

*Kringle*

**Kr. 35,00**

*Lagkage*

**Fra kr. 40,00**

*Småkager*

**Kr. 25,00**

*Bryllupskage*

**Fra kr. 75,00**

**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. 750,00**



## *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.

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 lave et tilbud på en anden vin alt efter Deres ønsker.

### **Poco Sueño, Chardonnay, Chile.**

*Poco Sueño Chardonnay er en moderne oversøisk vin, intens gylden farve med en ren aromatisk bouquet med nuancer af abrikos og ananas. Vinen har bevaret sin frugt og friskhed, da vinen udelukkende har lagret på rustfrie ståltanke - ingen fadlagring. Smagen er tør, elegant og meget kompleks af en vin i sin prisklasse. Den fine frugtsyre i vinen er i perfekt balance med smagsnoterne af ananas og lime der fint understøttes af en let bitter melon i eftersmagen.*

### **Poco Sueño, Cabernet Sauvignon, Chile.**

*Poco Sueño, Cabernet Sauvignon Reservado kommer fra hjertet af Chiles vindistrikter, Central Valley.*

*Distriktet byder på de mest optimale betingelser for Cabernet Sauvignon, tørt og solrigt klima i dagtimerne med kølige nætter og en naturlig overrisling af vand fra smeltevandet der kommer fra Andesbjergene. Poco Sueño, Cabernet Sauvignon Reservado kommer fra de ældste og bedste vinmarker og Fitte udvælger de bedste kvaliteter. Vinen har en smuk rød farve og en behagelig bouquet af modne hindbær, brombær og solbær. I smagen finder vi samme solmodne bær og vinen fremstår meget frugtrig da den ikke er fadlagret.*

*El.*

### **Croix des Vents, Cabernet Sauvignon, Vin de Pays d'Oc, 2020**

*Denne rødvin er et tydeligt eksempel på den kvalitetsmæssige fremgang der er sket i Sydfrankrig de senere år. Vinen har en dyb kirsebærrød farve, en intens bauquet af hindbær, blåbær og brombær. Smagen er så frugtagtig at den næsten er oversøisk godt bladet med den klassiske franske karakter.*



## *Tilkøb af vinpakker*

### **Vinpakke 1**

#### **Pete's Pure Chardonnay – Sydøst Australien, Murray Darling, 2021**

Vinen er mild, cremet og utrolig ren i smagen. Vinen har ikke fået fadlagring, hvilket giver den fine, friske frugt mulighed for at vælde op i glasset i al sin pragt. En uimodståelig hvidvin med fylde, tropiske frugter som honningmelon og modne ferskner og en fin frugtsyre, der sikrer balance. Nyd vinen til smørstegt fisk og skaldyr eller lettere retter med gris – eller helt i sig selv.

#### **Pete's Pure Shiraz - - Sydøst Australien, Murray Darling, 2021**

Pete's Pure Shiraz er en klassisk australsk Shiraz i frugtventd stil. Næsen er fyldt til randen med bærfrugter som morbær og brombær og underliggende toner af skovbund, finsk lakrids og mærkbare anstrøg af sødlige urter. Et strejf af vanilje og egenoter giver den vibrerende unge Shiraz-frugt et blødt, mere modent præg og de underliggende mineralske noter bidrager med kompleksitet.

#### **Husets portvin**

Kr. 25,00 pr. person

---

### **Vinpakke 2**

#### **Husets hvidvin**

#### **San Pezia Appassimento – Collezine Privata, Puglien , 2020**

Vinen er fremstillet af druesorten Nero di Troia som giver en klassisk smagsfuldt Italiensk vin med en mørkrød farve og en intens smag og vedholden gode tanniner. Appassimento har Amarone-karakter da druerne hænger på vinstokkene i 15-20 dag hvorefter vinen får et højt sukkerindehold.

*Et godt valgt hvis man lige vil forkæle sine gæster lidt mere...*

#### **Husets portvin**

kr. 45,00 pr. person

Gælder så længe lager haves – vi kan selvfølgelig altid være behjælpelige med andre alternativer.





## *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 (antal voksne).

## 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. Baren ryddes 15 minutter før festen afsluttes.

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



## 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. Vi forbeholder os rettet til at redigere og opdatere menukortet efter behov. Menukortet er gældende for 2023 og 2024.**

**Senest opdateret 26/9-23.**