



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 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
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
HUSETS VIN	32
GENERELLE BETINGELSER FOR SELSKABS ARRANGEMENT	34

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. 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, syltede asier, 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.

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

Flæskesteg med sprød svær med lun kompot af æble, løg og timian hertil glaseret rodfrugter serveres med sæsonens rødkål salat, bagt kartoffel med smør og let sauce tilsmagt ribsgele.

Dessert:

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

Lun hjemmebakket frugt crumble med vanilje parfait is og pynt.

Citronfromage med flødeskum.

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

Hjemmelavede pandekager med vanilje parfait is, syltede bær og chokoladesauce.

Natmad (KUN VED 8 TIMERS ARR.):

Klar suppe med boller og urter.

Flødelegeret aspargessuppe med kødboller.

Hjemmelavet biksemad med spejlæg, rødbeder og rugbrød.

Smør Selv snitter. 2 slags pålæg, lun leverpostej og ost med brød og tilbehør.

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

EI.

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

Ved frokost start senest kl. 13.00 og ved middag senest kl. 18.00

Selskabsarrangement 1 er på søndage max. 6 timer med start senest kl. 12.30.

(dog ikke ved fx konfirmationer)

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.



Stege buffet:

4x STEG	2x KARTOFLER	2x SAUCE	4x SALAT
Rosastegt oksefilet	Flødekartofler	Brun sauce	Broccolisalat
Flæskesteg 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 sorbet og chokoladesauce.

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

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

Citronfromage med flødeskum.

Hjemmelavede pandekager med vanilje parfait is, syltede bær og chokoladesauce.

Dessertbord m/frisk frugtsalat, hjemmebagt kage og vanilje 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 spæde salater med sennep-honning vinaigrette, rugbrøds crumble og fennikel crudite.

Italiensk parma skinke serveret på rocula salat hertil ristede nødder, pesto, mozzarella og balsamico glaze.

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.

Stget unghanebryst med selleripure, honning glaseret grøntsager og sæsonens kål serveres med små gourmet kartofler og hvidvinsauce.

Rosastegt oksefilet med marineret markchampignoner, klassisk ærte francaise, grøn salat med soltørret tomater hertil hvidløgs 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 is, 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.

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

Bagt hellefisk på årstidens smørdampet grønt hertil porre fritt, sauce blanquette og salturt.

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 krocket, syltede brombær og andesauce med cognac.

Desserter:

Citrontærte med ristet skumfidus, sæsonens bær, hvid chokolade parfait is 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 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, 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, nye ærter og urter og tomatsauce.

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

Desserter:

Sommerbær og rabarber som sylt, frisk og saft med vanilje parfait is, 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 sommernenu

Velkomstdrink

3 retter menu valgt fra ovenstående

Kaffe/the med kranssekage

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 spæde salater med sennep-honning vinaigrette, rugbrøds crumble og fennikel crudite.

Italiensk parma skinke 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 rødvinsauce.

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

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:

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

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 wiener schnitzel af kalveinderlår med smørdampede ærter, brasede kartofler, wienerdreng,
sky- og smørsauce.*

Hjemmelavet islagkage med marcipan og chokolade serveret med sorbet 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.

Pavalova med frisk frugt og bær.

Hjemmebagt brownie med syltede bær.

Vanilje parfait is med coulis.

Hjemmebagt brød og smør.

Priser for Husets buffet

6 timer - pris pr. person kr. 575,00

Drikkevarer afregnes efter forbrug

El.

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

Kaffe/the med kransekage

Natmad 1

8 timer - pris pr. person kr. 775,00

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.

Italiensk parma skinke med rucola, mozzarella og soltørrede tomater.

Marinerede krebsehaler med cocktail dressing.

Hjemmebagt brød og smør.

Rosastegt oksefilet med årstidens grøntsager.

Krondyrkølle – med røget bacon, ristet svampe og syltede løg.

Gratineret kartofler.

Små pommés rissolles.

3 slags salater med dressing.

Vildt sauce.

Rødvin 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 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. velkomstdrink, 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).

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.

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.

Crème karamel.

Til desserten vil der også blive serveret: Frisk frugtsalat i sukker/lime lage og vanilje 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 30. 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 crème.

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.

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

Herrefrokost

2 salgs sild med kapers, løg og karrysalat.

Æg og rejer med hjemmerørt mayo.

Ovnbagt laks med sæsonens grøn.

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.

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

Brunch 1 – kl. 10.00 til kl. 14.00

(Min. 30 personer)

Gæster skal inviteres til kl. 9.45



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. 30 personer)

Gæster skal inviteres til kl. 10.45



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, rundstykker 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 kyllingespyd 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 slags 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.

Biksemad med spejlæg, rødbeder og rugbrød.

Smør Selv snitter - 2 slags pålæg, lun leverpostej og ost med brød og tilbehør.

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. 20.00 pr. person pr. ret

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

*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.

Donna Verano, Cabernet Sauvignon, Chile

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.

El.

***Croix des Vents, Cabernet Sauvignon, Vin de Pays d'Oc, 2020 (+ kr.20.00 pr. person)**

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

Alle vinpakker 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, 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.

Ved valg af arrangementer under 8 timer kan der ikke tilkøbes overtid. Vælger De et arrangement på fx 6 timer er det vigtigt at mængden af sange, taler eller anden form for underholdning tilpasses således tiden ikke overskrides.

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 31 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 ekstern 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 28-01-2026