Selskaber 2027

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 Deres 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 Deres appetit, og glæder os til at byde Dem og Deres gæster velkommen til Rudkøbing Skudehavn.

Indholdsfortegnelse

VELKOMST GLAS MED SNACKS: 2

SELSKABSARRANGEMENT 1 2

SELSKABSARRANGEMENT 2 2

SELSKABSARRANGEMENT 3 2

SELSKABSARRANGEMENT 4 2

SOMMER/EFTERÅRS MENU 2

HUSETS MENU 13

*BRYLLUP – 11 TIMER** 2

HUSETS BUFFET 2

SKUDEHAVNENS GOURMET BUFFET 2

TAPAS BUFFET - MIDDELHAVNSANRETNING 2

MINI FROKOSTBUFFET – 5 TIMER 2

BRUNCH 1 – KL. 10.00 TIL KL. 14.00 2

BRUNCH 2 – FRA SENEST KL. 11.00 – 4 TIMER 2

COCKTAIL BUFFET – TIL RECEPTIONEN 2

NATMAD 2

TILKØB 2

GENERELLE BETINGELSER FOR SELSKABSARRANGEMENTER 2

Velkomst glas med snacks:

Inkluderet i selskabsarrangementerne:

Skudehavnens bowle - tør hvidvin, juice og ananas saft.

Verdi - Italiensk let mousserende vin. Spørg efter udvalg

Skudehavnens 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.***

Skudehavnens 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)

Kære gæst

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

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, asparges og pynt.

Cremet kartoffel-porre suppe med bacon og rustik crouton toppet med 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 og agurkesalat - serveres med hvide og brune kartofler og kalvefløde sovs.

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

Gammeldags oksesteg af Sashi kødkvæg med ½ tomat med fløde peberrod, glaseret perleløg, agurkesalat, rysteribs, bønner og gulerødder - serveres med hvide kartofler og oksesky sovs.

Oksesteg af Sashi kødkvæg marineret med grov sennep, rosmarin, timian og farin – serveres med sæsonens kål og løg sautè med bacon, nødder og citron, spinat/rucola salat, peberrodscreme, gratineret kartofler og bordelaisesauce.

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

Dessert:

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

Lun hjemmebagt frugt crumble med parfait is, creme fraiche og pynt.

Citronfromage med flødeskum.

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

Hjemmelavede pandekager med parfait is, chokoladesauce og syltede bær.

Natmad 1:

Klar suppe med boller og urter og hjemmebagt brød.

Flødelegeret aspargessuppe med kødboller og hjemmebagt brød.

Hjemmelavet biksemad med spejlæg, rødbeder og rugbrød.

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

Priser for Selskabsarrangement 1

Forslag 1

Velkomstdrink

3-retters 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. 665,00.

Forslag 2

Velkomstdrink

3-retters 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 1 er på søndage max. 6 timer

Start senest kl. 12.30 på søndage

Selskabsarrangement 2

(min. 30 personer)

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

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, asparges og pynt.

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

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

Stege buffet:

4x STEG	***2x KARTOFLER***	***2x SAUCE***	***3x SALAT***
Rosa stegt oksefilet	*Flødekartofler*	*Brun sauce*	*Tomat salat*
Flæskesteg m/ sprøde svær	*Små pommes rissolles*	*Rødvinssauce*	*Pasta salat*
Lammekølle m/krydderier	*Bagt kartoffel m. Hvidløgssmør*	*Pebersauce*	*Broccoli salat*
Græsk inspireret kylling	*Kartoffelbåde*	*Skudehavnens Favoritsauce*	*Melon salat*
Honningglaseret skinke	*Pommes sautè m/hvidløg*	*Sauce chasseur*	*Kål salat*
			Bulgur salat
			Græsk salat

Grøn salat og udvalg af toppings fx croutoner, rosiner, kerner, oliven, dressing samt olie/eddike.

Dessert:

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

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

Citronfromage med flødeskum.

Hjemmelavede pandekager med parfait is, chokoladesauce og syltede bær.

Dessertbord m/frisk frugtsalat marineret i lime/sukker lage, hjemmebagt kage og hjemmelavet parfait is.

Priser for Selskabsarrangement 2

Forslag 1

Velkomstdrink

3-retters 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. 685,00.

.

Forslag 2

Velkomstdrink

3-retters 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. 785,00.

Børn u/12 år ½ pris

Selskabsarrangement 3

(min. 15 personer)

Forret:

Rimmet laks med dild og fennikel serveret på spinat, rocula og fennikel salat med senneps - honning vinaigrette og rugbrøds crumble.

Røget dyrekølle serveret på salat med pesto, syltede rødløg, peberrods creme fraiche og rugbrødchips.

Urtemarinerede rejer på bund af salat og ristet brød. Hertil citron mayonnaise, dehydrerede tomater, syltede rødløg, radiser og dild.

Hovedretter:

Marineret kalvefilet med ristede svampe, grøntsags pure, syltede rødløg og grillet grønt - serveres med gratineret kartofler og Madagaskar pebersauce.

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

Rosa stegt oksefilet med marineret champignoner, klassisk ærte francaise, grøn salat med soltørrede tomater og fetaost - serveres med hvidløgs kartofler og sauce bordelaise.

Desserter:

Mørk chokolademousse med krystalliseret hvid chokolade, sprød kiks og friske bær.

Marmoreret is-tærte på kiksebund med bær coulis, mørk chokolade ganache, krystalliseret chokolade og friske bær.

Mazarinkage med blåbær, toppet med creme fraiche, vanilje parfait is, krystalliseret hvid chokolade, citron tuille og frisk frugt.

Priser for Selskabsarrangement 3

Forslag 1

Velkomstdrink

3-retters menu valgt fra ovenstående

Kaffe/the med kransekage

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

Forslag 2

Velkomstdrink

3-retters 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. 775,00.

Forslag 3

Velkomstdrink

3-retters 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. 875,00.

Børn u/12 år ½ pris

Selskabsarrangement 4

(min. 15 personer)

Forretter:

Dampet laks på spæde salater hertil urte mayonnaise, små tomater, rugbrøds chips og friske urter.

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

Varmrøget ørredfilet på spæde salater med urte mayonnaise, syltede rødløg, rugbrøds crumble, citron og dild.

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

Hovedretter:

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

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

Honning glaseret andebryst, brændte løg, bagte druer, grønt, pommes kroket, syltede brombær - serveres med pommes rissolles og andesauce tilsmagt med cognac.

Desserter:

Citrontærte med ristet marengs, hvid chokolade parfait is, friske bær og karamel knas.

Chokolade fondant med vanilje parfait is og syltede og friske bær.

Gateau Marcel med sorbet, syltede bær, sprødt og coulis.

Priser for selskabsarrangement 4

Forslag 1

Velkomstdrink

3-retters menu valgt fra ovenstående

Kaffe/the med kransekage

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

Forslag 2

Velkomstdrink

3-retters menu valgt fra ovenstående

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

Kaffe/the med kransekage

6 timer - pris pr. person kr. 895,00.

Forslag 3

Velkomstdrink

3-retters menu valgt fra ovenstående

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

Kaffe/the med kransekage

Natmad 1

8 timer - pris pr. person kr. 995,00

Børn u/12 år ½ pris

Sommer/efterårs menu

(min. 15 personer)

1/5 – 31/10

Forretter:

Skudehavnens stjerneskud - stegt fiskefilet med cocktail dressing, koldrøget laks, rejer, frisk asparges og pynt - serveret på let ristet brød.

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

Serrano skinke på bund rucola salat og ristet ciabattabrød brød. Hertil bagte tomater, salt mandler, pesto og mozzarellaost.

Hovedretter:

Rosa stegt oksefilet med grillet sommerløg, ristede champignon og små bagte tomater - serveres med sommer salat, smørstegte kartofler og rødvinssauce.

Indbagt svinemørbrad med bacon, salvie, spinat og tørret frugt - serveres med sommer grønt, nye kartofler med persille og urte/tomatsauce.

Stegt unghane bryst med sommer beder, dampet spinat og bagt gulerod - serveres med sommer salat, nye kartofler og hønseveloute med estragon.

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 toppet med creme fraiche med sommer sorbet, coulis, og citron tuille.

Priser for sommermenu

Forslag 1

Velkomstdrink

3-retters menu valgt fra ovenstående

Kaffe/the med kransekage

6 timer - pris pr. person med drikkevarer efter forbrug kr. 665,00.

Forslag 2

Velkomstdrink

3-retters menu valgt fra ovenstående

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

Kaffe/the med kransekage

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

Forslag 3

Velkomstdrink

3-retters menu valgt fra ovenstående

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

Kaffe/the med kransekage

Natmad 1

8 timer - pris pr. person kr. 865,00.

Børn u/12 år ½ pris

Husets menu

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

Klassisk rejecocktail med cocktail dressing, frisk asparges, citron og pynt.

Serveres med brød og smør.

El.

Koldrøget laks på sprøde salater, marineret krebshaler, dressing, og pynt.
Serveres med brød og smør.

Klassisk wienerschnitzel af kalveinderlår med smørdampede ærter, wienerdreng – serveres med brasede kartofler, sky-og smørsauce.

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

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 **medbragte** bryllupskage*

1x sandwich med udvalg af diverse fyld

Senest kl. 18.00 – I går til bords

Selskabsarrangement 1

3-retters 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.

**op til 11 timer – slut senest kl. 02.00*

Husets buffet

(Min. 30 personer)

Små bruschetta med køkkenets valg af topping

Rejer, avokado og thousand Island-dressing

Tunmousse med æg

Goujons af fisk i øldej med sauce tartare

Laks og spinat tærte

Hjemmebagt brød, rugbrød og smør

Rosa stegt oksefilet med rødvinssauce

Hvidløgsmarineret lammekølle med tzatziki og mynte vinaigrette

Unghanebryst med forårsløg, bacon og ristede svampe

Gratineret kartofler

Sæsonens kartoffel

Græsk salat

Melon salat med ristede kerner

Grillet grøntsager

Udvalg af europæiske oste med oliven, syltede nødder, kompot og tørret frugt

Hjemmebagt brownie med pisket chokolade ganache og syltede bær

Parfait is med coulis

Frisk frugtsalat marineret i lime, vanilje, stjerne anis og kanel

Kaffe/The

Priser for Husets buffet

Forslag 1	***Forslag 2***	***Forslag 3***
Velkomstdrink	*Velkomstdrink*	*Velkomstdrink*
Husets buffet fra overstående	*Husets buffet fra overstående*	*Husets buffet fra overstående*
Kaffe/the til desserten	*Inkl. husets vine ad libitum, portvin til desserten samt øl og vand,*	*Inkl. husets vine ad libitum, portvin til desserten samt øl og vand,*
	Kaffe/the til desserten	*Kaffe/the til desserten*
		Natmad 1
6 timer pris pr. person med drikkevarer efter forbrug	***6 timer - pris pr. person kr. 775,00.***	***8 timer - pris pr. person kr. 875,00.***
kr. 675,00.		

Børn u/12 år ½ pris

Skudehavnens Gourmet Buffet

(Min. 30 personer)

Bagt laks med sæsonens tilbehør

Koldrøget hellefisk pyntet med marineret krebsehaler - serveret med rygeostcreme

Frisk rejesalt med æbler, citron og urter – serveret med hjemmerørt mayonnaise

Klassisk cesar salat med romainesalat, unghane bryst og parmesan

Serrano skinke med rucola, mozzarella og soltørrede tomater

Hjemmebagt brød, rugbrød og smør

Frilands kyllingebryst med forårsløg, bacon og ristet svampe

Rosa stegt oksefilet med årstidens grøntsager

Rosa stegt lamme culotte marineret i hvidløg med tzatziki og mynte vinaigrette

Gratineret kartofler

Små pommes rissolles

3 slags salater med dressing

Rødvins sauce

Hønseveloute med estragon

Udvalg af europæiske oste med oliven, syltede nødder, kompot og tørret frugt

Chokolade brownie med pisket chokolade ganache og syltede bær

Jordbær parfait is

Frisk frugtsalat marineret i lime, vanilje, stjerne anis og kanel

Priser for Skudehavnens Gourmet Buffet

Forslag 1

Velkomstdrink

Gourmet buffet fra overstående

Kaffe/the med kransekage

6 timer - pris pr. person med drikkevarer efter forbrug

kr. 745,00.

Forslag 2

Velkomstdrink

Gourmet buffet fra overstående

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

Kaffe/the med kransekage

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

Forslag 3

Velkomstdrink

Gourmet buffet fra overstående

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

Kaffe/the med kransekage

Natmad 1

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

Børn u/12 år ½ pris

Tapas buffet - Middelhavnsanretning

(Min. 30 personer)

Forret:

3 slags bruscshetta - laks-tun-tomat/løg

Italienske/spanke pølser, cornichons og saltmandler

Lufttørret skinke, melon og mozzarellaost

Tapas oste syltede valnødder, oliven og tørret frugt

Marineret kæmperejer i chili og hvidløg

Gazpacho (kold spansk suppe)

Pescuito Frito (friture stegt fisk i øldej)

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 og røget tomatsauce

Græsk inspireret kartofler

Saltbagte kanariske kartofler

Små kartofler marineret i urter

Vælg 2 slags:

Tomat/mozarella salat

Græsk salat med fetaost

Marineret pasta salat

Panzanelle salat—rocula, brød croutons, tomat og parmesanost

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

---

Dessert:

Tiramisu - italiensk kaffe dessert

Crème catalana - creme bruleé tilsmagt kanel

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

Priser for tapas buffet

Forslag 1

Velkomstdrink

Tapas buffet – forret og hovedret serveres samtidig

Kaffe/the til desserten

6 timer - pris pr. person med drikkevarer efter forbrug

kr. 675,00.

Forslag 2

Velkomstdrink

Tapas buffet – forret og hovedret serveres samtidig

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

kaffe/the til desserten

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

Forslag 3

Velkomstdrink

Tapas buffet

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

Kaffe/the til desserten

Natmad 1

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

Børn u/12 år ½ pris

Mini frokostbuffet – 5 timer

(Min. 15 personer – max 40. personer)

Pige frokost

Tunmousse pyntet med rejer og dressing

Ovnbagt laks med sæsonens grønt

Klassisk cesar salat med kylling og parmesanost

Quiche loraine med sprød salat

Mørbradbøffer med champignon a la creme og køkkenets kartoffel

Udvalg af europæiske oste med oliven, syltede nødder, kompot og tørret frugt

2 slags sødt efter køkkenets humør

Hjemmebagt brød, rugbrød og smør

Pris pr. person kr. 495,00*

Prisen er ex. drikkevarer

Max. 5 timer

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

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

Herrefrokost

2 salgs sild med kapers, løg og karrysalat

Æg og rejer med hjemmerørt mayonnaise

Ovnbagt laks med sæsonens grønt

Fiskefilet med remoulade og citron

Ribbensteg og rødkål

Lun roastbeef med peberrodscreme, surt, hjemmeristede løg og køkkenets kartoffel

Udvalg af europæiske oste med oliven, syltede nødder, kompot og tørret frugt

Sødt efter køkkenets humør

Hjemmebagt brød, rugbrød og smør

Pris pr. person kr. 545,00*

Prisen er ex. drikkevarer

Max. 5 timer

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

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

Brunch 1 – kl. 10.00 til kl. 14.00

(Min. 40 personer)

Skyr med honningristet müesli

Rimmet laks med rygeost creme

Slagterens pålægsbræt med garniture

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

Lun leverpostej med ristede champignoner og syltede rødbeder

Cocktailpølser, bacon, røræg og spejlæg

Frisk frugtsalat marineret i lime, vanilje, stjerne anis og kanel

Smør, marmelade, honning og Nutella

Pandekager med sirup

Wienerbrød

Udvalg af rugbrød, rundstykker, brød og croissant

Juice

Kaffe/the

Pris pr. person kr. 350,00.

Børn u/12 år ½ pris

Øl/vand ad libitum brunch arrangement pris. pr. person kr.150,00

Brunch 2 – fra senest kl. 11.00 – 4 timer

(Min. 40 personer)

Mousserende vin (på buffet)

Skyr med honningristet müesli

Sild med garniture

Rimmet laks med rygeost creme

Æg og rejer med hjemmerørt mayonnaise

Slagterens pålægsbræt med garniture

Charcuteribræt med pesto og surt

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

Porre og bacon tærte

Lun leverpostej med ristede champignoner og syltede rødbeder

Cocktailpølser, bacon, røræg med purløg

Små grillede tomater

Frisk frugtsalat marineret i lime, vanilje, stjerne anis og kanel

Smør, marmelade, honning og Nutella

Pandekager med sirup og bærkompot

Wienerbrød

Udvalg af rugbrød, rundstykker, brød og croissant

Juice

Kaffe/the

Pris pr. person kr. 440,00.

Børn u/12 år ½ pris

Øl/vand ad libitum brunch arrangement pris pr. person kr. 150,00

Cocktail buffet – til receptionen

(Min. 40 personer – 4 timer)

Vælg 7 ting

Fiske goujons i øldej med sauce tartare

Æg og rejer med mayonnaise

Små cocktail sandwich

Marineret kyllingespyd med dip

Udvalg af madtærter

Udvalg af europæiske oste med oliven, syltede nødder, kompot 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 pisket chokolade 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.

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

Normalpris kr. 85,00 pr. person

Ønsker De at forkæle Deres gæster yderligere kan vi tilbyde:

Natmad 2

Hjemmelavede frikadeller med kartoffelsalat, surt og rugbrød. +15,00 pr. person

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

"Byg selv" hotdogs med det hele. +25,00 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, roastbeef/syltede løg/cornichoncreme og lufttørret skinke/mozzarella/pesto/ serveres i baguette/sandwich bolle. +30,00 pr. person

Pølse, pate og oste bord med surt, sennep, diverse 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

Drikkevarer

Husets vine 75cl.

Kr. 295,00

Øl (flaske)

Kr. 42,00

Sodavand

Kr. 40,00

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

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 kost – kr. 30.00 pr. person

Laktosefri kost – kr. 30.00 pr. enhed

Sukkerfri dessert – kr. 35.00 pr. person

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

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

Multiallergi – kr. 75.00 pr. person

Ifbm. med allergener og særlige hensyn tager vi almindelige hensyn, dog må det forventes at vedkommende ikke kan få en komplet menu.

Leje kælder (rengøring)

Kr. 750,00

Generelle betingelser for Selskabsarrangementer

Afbestillingsbetingelser for Selskabsarrangementer:

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

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

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

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

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 et lavere antal end minimumsantallet, men man betaler som minimum for det opgivet minimumsantal. Serveres middagen ved bordet serveres hovedretten min. 2 gange. Buffeter/brunch står fremme i 2 ½ time. Baren ryddes 15 minutter før festen afsluttes.

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

Særlige hensyn

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

Buffet som 8 timers selskabsarrangement

Vælger De denne løsning betyder det: Velkomstdrink, buffet, husets vine samt øl og vand under maden, kaffe/the, 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, hvis 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 havudsigt fra

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

Musik

Der faktureres kr. 250,00 til forplejning af selskabsmusiker. Ved bands faktureres der forplejning og drikkevarer på 50% af kuvertprisen. Ved brug af Skudehavnens anlæg (når muligt) eller jukeboks/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

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

Der tages forbehold for ændringer i skatter og afgifter. Vi forbeholder os rettet til at redigere og opdatere menukortet efter behov. Menukortet er gældende for 2027.

Senest opdateret 29-09-2026