



Selskabs PAKKER

3-retters selskabsmenu :

450,- (middag)
480,- (aften)
per person

5-retters selskabsmenu :

750,- (aften)
per person

Alt pynt og borddækning (blomster, duge) er inkluderet i pakken

Vi sammen sætter vores menu efter sæson og i samspil med gæsten, men et eksempel kunne være :

Skindstegt Kulmule
på caponatta af auberginer og hummer creme

Dansk velfærds Kalv
filet og brissel
blomkål, grønne bønner, urtekartoffel
cremet skysauce

Kirsebærtiramisu
på chokolade joconde

Øl, husets vine og sodavand kan tilkøbes til 399,- (3 retters) eller 475,- (5 retters) 6 timers fra arrangement start

Tilkøb

Velkomst bobler 75,- pr person
Velkomst snacks 65,- pr person
Kaffe og små kager 45,- pr person
Vin menu opgradering 50-75,- pr person
Ekstra ret 95,- – 150,- pr person
Natmad 95,- – 145,- pr person
Petits fours 30,- pr person
Værelser få 10% på liste pris
Fri Bar i 4.5 timer med 5 udvalgte drinks 295,- , 2 timer 185,-



Frokost

BUFFET

Frokost platte

285,- med 6 hors d'oeuvre

Frokost buffet

475,- med 10 elementer

Alt pynt og borddækning (blomster, duge) er inkluderet i pakken

Vi sammen sætter menuen i samspil med gæsten, men her er nogle af vores forslag:

Hønsesalat
Kold røget laks
Rejesalat
2 slags pålæg
Ørred
Tunmousse
Æg og rejer
Sild
Tomatsalat
Oste
Chacuterie med tilbehør
Lun
Fiskefrikadeller
Frikadeller
Lun leverpostej
Løgtærte
Tarteletter
Mørbrad à la crème
Braiseret okse
Rosa stegt klav

Tilkøb

Velkomst bobler 75,- pr person
Velkomst snacks 65,- pr person
Kaffe og småkager 45,- pr person
Ekstra ret 95,- – 150,- pr person
Natmad 95,- – 145,- pr person
Petits fours 30,- pr person
Fri Bar i 4.5 timer med 5 udvalgte drinks 295,- , 2 timer 185,-

Brunch

PAKKER

Lille Brunch

Morgenmad

Serveres

Øko yoghurt - hjemmelavet mysli
Hjemmelavet marmelade - nutella
Dansk og Franske ost
2 slags pålæg

Hertil serveres hjemmelavet surdejsbrød - hjemmelavet rugbrød og croissant

Det kolde bord

Serveres / Buffet

Koldrøget laks - rygeost - hyben kompot
Fuglekvidder
Hønsesalat lavet på øko kylling fra Dalsgård - svampe - bacon

Lune retter

Buffet

Tortilla (æggekage)
Brunch pølser
Øllebrød med flødeskum og bær
Kartoffel tærte - porre - Vesterhavs ost
Braiseret okse - confiteret grøntsager

Søde elementer

Buffet

Pandekager eller waffler
Rugbrødslagkage a la Årøsund Badehotel

350,- pr. kuvert

Kaffe / te, og alt pynt og borddækning (blomster, duge) er inkluderet i pakken

Tilkøb

Velkomst bobler 75,- pr person
Velkomst snacks 65,- pr person
Kaffe og små kager 45,- pr person
Vin menu opgradering 50-75,- pr person
Ekstra ret 95,- – 150,- pr person
Natmad 95,- – 145,- pr person
Petits fours 30,- pr person
Værelser få 20% på liste pris
Fri Bar i 4.5 timer med 5 udvalgte drinks 295,- , 2 timer 185,-

Brunch

PAKKER

Stor Brunch

Velkomstdrink : Mousserende vin med eller uden alkohol

Morgenmad

Serveres

Øko yoghurt - hjemmelavet mysli
Hjemmelavet marmelade - nutella
Dansk og Franske ost
2 slags pålæg

Hertil serveres hjemmelavet surdejsbrød - hjemmelavet rugbrød og croissant

Det kolde bord

Serveres / Buffet

Rejesalat af rejer - hjemmelavet sennep - dild
Koldrøget laks - rygeost - hyben kompot
Fuglekvidder

Hønsesalat lavet på øko kylling fra Dalsgård - svampe - bacon

Lune retter

Buffet

Tortilla (æggekage)
Brunch pølser
Øllebrød med flødeskum og bær
Fuldkorn "Croque Monsieur"
Kartoffel tærte - porre - Vesterhavs ost
Braiseret okse - confiteret grøntsager

Søde elementer

Buffet

Sæsons- frugt eller bær tærte
Pandekager eller waffler
Rugbrødslagkage a la Årø Sund Badehotel

Drikkevarer

Æblemost fra lindegården - Appelsin juice - Gulerod og ingefær shot - Vand ad libitum - Mælk
Dagens smoothie
Kaffe - te

530,- pr. kuvert

Konfirmations PAKKER

3-retters menu

455,-
per person

3-retters med hovedret som buffet

495,-
per person

Forret tallerken
Hovedret tallerken eller
Hovedret: 2 slags kød
2 sauce
2 kartofler
2 grønt

3-retters buffet

475,-
per person

2 foretter på buffet eller tapas foretter (7 elementer)
Hovedret buffet
Hovedret: 2 slags kød
2 sauce
2 grønt
2 kartofler

2 desserter

Alt pynt og borddækning (blomster, duge) er inkluderet i pakken

Tilkøb

Velkomst 65,- (husets inkl)
Kaffe små kage 65,-
Natmad 90-125
Ekstra kød 75,-
Drikke ad libitum 6 timer inkl. velkomst 375,-

Forret forslag

Tarteletter

Kyllingeterrine med ramsløg sprød salat syltede rød løg

Fiske symfoni

Tunmousse

Torpedo rejer med sweet chili og lime

Carpaccio med parmasan pesto og rucula

Vitello tonatto

Lakse rilette

Pirokker med kylling (kun Buffet)

Kød

Svinemørbrød med timin og æble

Kylling bryst med honing og sennep eller citron og hvidløg

Kalkun cuvette paprika marineret

Kalve spidsbryst braiseret

Kalcuvette

Oksemørbrad +35

Kalvemørbrad +25

Kalve filet

Vagtler

Sauce

Whisky

Timian

Sky sauce

Rødvin

Bernaise

Svampe sauce



Bryllups PAKKER

Pakke 1

Velkomst Bobler
3-retters selskabsmenu (410,- pr person)
Øl, husets vine og sodavand
Kaffe og småkager

850,- per person

Pakke 2

Reception
Kaffe og kage
Øl, husets vine og sodavand (2.5 timer)
Snacks og pindemadder
Velkomst bobler
3-retters selskabsmenu (410,- pr person)
Øl, husets vine og sodavand (6 timer)
Kaffe, petits fours og småkager
Natmad

1495,- per person

Alt pynt og borddækning (blomster, duge) er inkluderet i pakken

Tilkøb

Velkomst snacks 65,- pr person
Kaffe og små kager 45,- pr person
Vin menu opgradering 50-75,- pr person
Ekstra ret 95,- – 150,- pr person
Natmad 95,- – 145,- pr person
Petits fours 30,- pr person
Værelser få 10% på liste pris
Fri Bar i 4.5 timer med 5 udvalgte drinks 295,- , 2 timer 185,-
Flaskepris 850,-