

Buffet

Min. 20 personer

Husets buffet 1 (198,-)

Klassisk frokostbuffet serveret på én gang.

- 2 slags sild med karrysalat og løg
- Røget laks med asparges
- Æg og rejer med mayonnaise
- Roastbeef med remoulade, peberrod, ristede løg og surt
- Rullepølse med sky og løg
- Fiskefilet med citron og remoulade
- Frikadeller med rodkål
- Chokoladekage med vanillecreme

Husets buffet 2 (338,-)

Festbuffet serveret ad 3 gange.

- Røget torsk med citruscreme og syltet rødøl
- Rødbede gravad laks med estragonmayo
- Cremeret krebschalesalat
- Bresaola med pesto og salat
- Lufitorret skinke med aioli og semidried tomat
- Rosastegt kalvefilet med ristede kartofler og timiansauce
- Marineret (efter årstiden) svinefilet med kartoffelkage og kalvesky
- Farseret unghanebryst med sauté af svampe og porre
- 3 forskellige salater efter køkkenets valg
- Udvalg af husets desserter med 2 kager, frugt og ost

Husets buffet 3 (338,-)

- Tallerken serveret valgfri forret (Menu 1 samt klassiske retter)
- Skærebuffet med oksefilet, unghanebryst, marinerede svinefilet, 2 slags kartofler, 3 salater og 2 saucer samt hjemmebagt brød
- Tallerken serveret valgfri dessert (Menu 1 samt klassiske retter)

Husets buffet 4 (225,-)

brunchbuffet med start inden 11.30.

- Kaffe og the
- Æble, appelsinjuice og mælk
- Rundstykker, franskbrød og rugbrød
- 3 slags pålæg, 2 slags ost
- Skyr med frugtcoulis
- Marmelade, honning, nutella
- Brunch pølser, scramblet æg og bacon
- Lun leverpostej med bacon og champignon
- Frisk frugtanretning
- Mini wienerbrød

Vi giver gerne tilbud på tilkøb til brunch arrangementet. Dog udregnes dette fra gang til gang. Som inspiration kan vi foreslå følgende:

- Frugt smoothies
- Varm kakao med flødeskum
- Rejer med citron og mayonaise
- Røget laks med asparges
- Grøntsagstærter med kylling
- Små frikadeller med rodkål
- Hotwings med dip
- Chokolademuffins
- Pandekager med sirup

Pris ifølge med festarrangement

NATMAD

- Asparges suppe med kødboller og flutes 65 kr.
- Klar suppe med kød og melboller samt flutes 65 kr.
- Løgssuppe med paprika og ostebrod 65 kr.
- Karrysuppe med hønsekød, ris og flutes 65 kr.
- Ungarsk gullashsuppe med paprika, oksekød, kartofler Og flutes..... 75 kr.
- Biksemad med bearnaisesauce, rugbrød og rødbeder..... 75 kr.
- Lav selv hotdogs med røde pølser, brød, ketchup, sennep
- Remoulade, ristede løg, rå løg og agurksalat 75 kr.
- Pølse/oste bord med 4 slags pølser, 3 oste (min. 1 skærest), Brød, smør, kiks og druer 85 kr.

RECEPTIONER:

(eftermiddagsarrangementer)

- Platte med 2 fisk, 3 pålæg, 1 ost, 1 kage, samt brød og Smør (Køkkenets valg) 128 kr.
- Kagebord 4 slags kage inkl. kaffe/the 135 kr.



Dit livs Fest på Hotel Juelsminde Strand



Danske
Hoteller

www.danske-hoteller.dk

Fest til fastpris

Helaftearrangement indeholder:

- Velkomst
- 3 retters festmenu
- Husets hvid-, rød- og dessertvine (7,5 time)
- Kaffé med småkager
- Ta´ selv bar med øl, vand og vin
- Natmads-suppe
- Blomsterdekorationer
- Valgfri farve på dug og servietter
- Værelse til værtsparret
- Special pris på værelser til dine gæster i forbindelse med festen (ved forhåndsreservation)

Pakker:

- Helaftearrangement, festmenu 1pr. kuvert **659,-**
- Helaftearrangement, festmenu 2pr. kuvert **679,-**
- Helaftearrangement, festmenu 3pr. kuvert **719,-**
(Helaftearrangement varer 7,5 time)

Tilkøb:

- Special øl eller ale **10,-**
- Tilkøb af 1 ekstra time øl, vand og vin **85,-**
- Tilkøb af fri tempt. I 7,5 time
(I forbindelse med prisarr.)..... **60,-**
- Tilkøb af fri tempt. Samt rom, gin, whiskey, vodka
i 7,5 time **129,-**
(I forbindelse med prisarr.)
- Pølsevogn..... **2500,-**
- Tjenertimer efter kl. 02.00..... **395,-** pr. time

I de følgende festmenuer kan der frit vælges, forret, hovedret samt dessert.

Der vælges 3 retter fra enten festmenu 1, 2 eller 3.

Skulle De ønske at kombinere menuerne, eller vil De have et personligt menuforslag, kan dette naturligvis også arrangeres.

Festmenu 1 (329 kr.) 3 retter

FORRETTER

Tempereret laks med rygeostcreme og syltet rødløg

Filokurv med rejer, sprød salat og citrusmayo

Carpaccio af kalveinderlår med pesto og parmesanost

HOVEDRETTER

Helstegt oksefilet med stegte svampe og rødvinssauce

Medaljon af unghanebryst med soltørret tomater og spinatcreme

Rosastegt kalvefilet med estragonsauce og sæsonens grønt

DESSERTER

Køkkenchefens islagkage i tre lag, serveret med frugt og bærcoulis

Mazarinkage med chokoladeganache og syltede skovbær

Makronis med baileys, serveret med frisk frugt og sprødt

Fest menu 2 (359,-) 3 retter

FORRETTER

Roulade af koldrøget laks, spinat og flødeost

Lufttørret skinke med urtemayo og spæde salater

Ristede tigerrejer med hjemmerørt aioli og frissé salat

HOVEDRETTER

Duet af kalvefilet og kronstyr med markchampignon fløde-/timiansauce

Farseret perlehøne med pocheret porre, kartoffelkage og hønsecreme

Rosastegt kronstyr med ristet kastanje, råsyltet brombær og vildtsauce

DESSERTER

3 slags is i karamelkurv med frugt og bær

Husets desserttallerken med kage, mousse og is

Chokolademousse med appelsinsorbet og nøddecrunch

Festmenu 3 (379,-) 3 retter

FORRETTER

Fisketapas med 3 slags fisk/skaldyr med frisk salat og husets dressing

”Tun på dåse”, ceviche af røget tun, vendt i friske urter.

Bresaola med langtidsbagt cherrytomat, soyanødder og trøffelmayo

HOVEDRETTER

Rosastegt oksemørbrad med pommes Anna og mørk oksesky

Kalvemørbrad med confiteret gulerødder, serveret med trøffel-/flødesauce

Svinemørbrad fyldt med urtesouffle, serveret med svampecreme

DESSERTER

Bountykage med frugt og syrlig sorbet

Yin/Yang Gateau Marcel med citronsorbet og sprødt

Fragilté roulade med moccaparfait og solbærkompot

(Til alle hovedretter serveres altid min. 3 slags garniture samt afstemt kartoffel.)

DEN EKSTRAVAGANTE MENU 1 (800 KR.) 5 RETTER

5 retter efter sæsonen

5 Årgangsvine passende til retterne

DEN EKSTRAVAGANTE MENU 2 (1100 KR.) 5 RETTER

5 retter efter sæsonen

5 årgangsvine passende til retterne

Avec

Stempel kaffe

Petitfour

Gane renser

Snacks og bobler

Klassiske retter

Kan kombineres med Fest til fastpris

FORRETTER

Fisketallerken 89,-

Hønsesalat a la JmStrand 65,-

2 tarteletter med høns i asparges 65,-

Kold dampet laks ”Bellevue” med rejer, salat
og dressing..... 65,-

HOVEDRETTER

Svinekam stegt som vildt med waldorffsalat,
bønner, surt, sødt, brunede og hvide kartofler
samt skysauce..... 150,-

Flæskesteg med sprød svær, hvide og
brunede kartofler, Rødkål, surt og chips 155,-

Gl. daw´s oksesteg med glaserede perlelog,
bønner, Hvide kartofler og skysauce..... 165,-

Kalvesteg stegt som vildt med waldorffsalat,
bønner, Surt, sødt, brunede og hvide kartofler
samt skysauce..... 165,-
Oksefilet med stegte kartofler, bernaisesauce
og grønt 189,-

DESSERTER

Fløderand med hindbærsauce..... 65,-

Citronfromage med flødeskum og frugtsauce 65,-

Vaniljeis med pærer og chokolade
”Belle Helene” 70,-

Hjemmelavet islagkage med bærcoulis
og frugt 70,-

Desserttallerken med kage, mousse og is 78,-

Vinpakke til Klassisk retter

Øl, vand og vin under middagen..... **279,-**

Øl, vand og vin i 7,5 time **359,-**