
Konfirmation 2026

7 timers arrangement med eget lokale, tjener, blomster efter sæson, hvide dug & valgfrie servietter

Husets hvid- & rødvin ad libitum

Drikkevare buffet med øl & sodavand ad libitum

~

Hotel Juelsminde Strand's sommer velkomstdrink

~

Frit valg af forret serveret med brød og smør:

Koldrøget laks

Dild mayonnaise, sprøde urter & malt jord

Eller

Tarteletter med høns i asparges

tomater & Persille

~

Hovedretsbuffet:

Rosa stegt kalvefilet, rødvinssauce & blomkål

Ramsløgsmarineret kyllingebryst

Kartofler vendt i smør og urter

Grøn salat med grønne asparges og radiser samt dressing

Pastasalat med pesto

Dessert:

Rabarber, crumble & vaniljeis

699,- kr. pr. person

349,50 kr. pr. barn under 12 år



HOTEL JUELSMINDE STRAND

Mulige tilkøb:

Ønskes oppyntning ud over bordkort & velkomst sang. Bliver der faktureret pr. påbegyndt tjenertime 185,-

Udskiftning af farve på duge 10,- kr. pr. person

Der er mulighed for opgraderingen af vin mod merpris

Forret: Hvide asparges, Håndpillede rejer, hollandaise mayonnaise & malt jord 55,- pr. person

Dessertvin 45,- pr. person

Kaffe/the 35,- kr. pr. person

Kaffe/the & Småkager 55,- kr. pr. person

Kaffe/the & 2 slags petit four 75,- kr. pr. person

Snacks, chips & nødder 45 pr. person

Mulige tilkøb til hovedretsbuffet:

Flødekartofler 45,- pr. person

Pomfritter 30,- pr. person

Fiskefilet med remoulade & citron 50,- pr. person

Bagt laks med citron & asparges 65,- pr. person

Honningglaseret Skinke med Frikassé 65,- pr. person

Ekstra valgfri salat 20,- pr. person

Specialkost (ikke allergier) 50,- pr. person

Natmad:

Hotdogs med det hele 95,- kr. pr. person

Pizza med skinke & ost 105,- pr. person

Nachos med Guacamole, creme fraiche & salsa 105,- pr. Person

Kartoffel & Porre suppe med bacon 105,- pr. person

