

---

---

# *Selskabskort*

*Hotel Juelsminde Strand*

---



HOTEL JUELSMINDE STRAND

---

---

---

---

*Arrangement (7 timer)*

*Minimum 20 personer*

*Velkomst*

*3 retter menu*

*Vin ad libitum under middagen*

*Kaffe/the med sødt*

*Tå selv bar med øl, sodavand & vin*

*Lokale & Blomster*

*Hvide duge & servietter*

*Overnatning til favorable pris*

*(Ved forhånds reservation)*

*Pris pr. person 989,- kr.*



---

---

## ***Forretter:***

---

### ***Varmerøget laks***

*Rugesejl, råmarineret tyttebær & urtesalat*

### ***Carpaccio***

*Parmasan, olivenolie & rucola*

### ***Rejesalat***

*Med cremefraiche, rødløg & urtesalat*

### ***Serrano***

*Honningmelon & kørvel*

## ***Hovedretter:***

---

### ***Oksemørbrad***

*Stegte svampe, Pommes fondant & hj. bearnaise sauce*

*(Tillæg på 65,- kr. pr. person)*

### ***Rosa stegt kalvefillet***

*Timian bagte gulerødder, pommes rissolle & rødvins sauce*

### ***Urtefarseret unghanebryst***

*Bimi, dampet forårsløg, grovmos & svampe sauce*

### ***Bagt kulmule***

*Ærte francaise, dampet kartofler & hj. hollandaise sauce*

## ***Desserter:***

---

### ***Islagkage***

*Marenges & bær*

### ***"Mælkesnitte"***

*Hvidchokolademousse, bær & is*

### ***Mazarinkage***

*Blommer & honningristede havre*



---

---

## **Buffet Arrangement (7 timer)**

*Minimum 20 personer*

### *Buffet*

*Eget lokale, sæsons blomster, hvide duge & servietter*

*Overnatning til favorabel pris*

*(Ved forhånds reservation)*

**Pris pr. person 525,- kr.**

### ***Det Kolde***

---

#### ***Charcuteri***

*Et udvalg af vores favoritter af pølser, oliven og skinker*

*Med udvalgte dips og brød til*

#### ***Varmrøget Laksemousse***

*Urte, rødløg & tyttebær med brød til*

### ***Det Varme***

---

#### ***Lun fiskefilet***

*Citron & remoulade*

#### ***Ølbraiseret Svinekæber***

*Grovmos & braiseret sky*

#### ***Rosastegt Kalvefillet***

*Saute af grønt, kartoffelbåde & svampe sauce*

#### ***Langtidsstegt Kalkun***

*Bagte tomater & Forårsløg*

***Serveres med 3 forskellige salater efter sæsonen***

### ***Det Søde***

---

#### ***2 skæereoste***

*Knækbrød & kompot*

#### ***Frisk frugt***

*Vanilje creme*

#### ***Marzarinkage***

*Knas & bær*



---

---

*Brunch Arrangement (3 timer)*

*Minimum 20 personer*  
*Starter senest kl. 11.30*

*Kaffe & The*  
*Æble, appelsin & mælk*  
*Rundstykker, franskbrød & rugbrød*  
*Marmelade, smør, honning & pålæg*  
*3 Slags pålæg*  
*2 Slags oste*  
*Skyr med frugtcoulis*  
*Brunchpølser*  
*Scramble eggs & bacon*  
*Lun leverpostej*  
*Frisk frugt*  
*Amerikanske pandekager*  
*Lokale & blomster*  
*Hvide duge & servietter*

*Pris pr. person 335,- kr.*



---

---

***Natmad***  
***Pris Pr. person***

***Asparges suppe***  
*Kødboller & brød*  
*95,- kr.*

***Tomatsuppe***  
*Krydret tomatsuppe på peberfrugt, tomat og basillikum.*  
*Hertil cremefraiche og gratineret ostebrød til*  
*95,- kr.*

***Lav selv hotdog***  
*Pølser, pølsebrød, syltede agurk, remoulade, ketchup, sennep, ristede- & hvid løg*  
*105,- kr.*

***Pålægsgbord***  
*Grovboller, 3 slags pålæg & 2 slags oste*  
*105,- kr.*



## Mulig tilkøb pr. person

*Børnemenue ½ pris af voksen*

*Velkomst 85,- kr. pr. person*

*Fadøls anlæg 55,- kr. pr. person*

*Vin ad libitum under middagen 400,- kr. pr. person*

*1 ekstra time ta' selv bar øl, vand og vin 125,- kr. pr. person*

*Ekstra timer 395,- kr. pr. påbegyndt time*

*Spiritus 750,- kr. pr. flaske*

*Avec 65,- kr. pr. 2 cl.*

*Valgfri farve af duge & servietter 10,- kr. pr. person*

## Overnatning

*Enkeltværelse 650,- kr.*

*Mini dobbeltværelse 700,- kr.*

*Dobbeltværelse 900,- kr.*

## Mulig tilkøb til buffet

*Stegte tigerrejer med urter pr. person 39,- kr.*

*Rejecocktail med hjemmelavet dressing pr. person 30,- kr.*

*Æggekage med bacon pr. person 35,- kr.*

*Sæsonens grøntsagstærte pr. person 35,- kr.*

*Urtefarseret unghanebryst pr. person 45,- kr.*

*Oksemørbrad med hj. bearnaise sauce pr. person 85,- kr.*

*Krondyrfillet med tyttebær pr. person 55,- kr.*

*Mørbrad med ala creme pr. person 65,- kr.*

*Fiskefilet med remoulade pr. person 30,- kr.*

*Gateau Marcel med bær kompot pr. person 49,- kr.*

*Baileys panna cotta pr. person 35,- kr.*

