



# Hejnsvig Hotel Selskabsforretning

Bredgade 61

7250 Hejnsvig

Tlf.: 2941 5823 / 7533 5823

## **KÆRE GÆST!**

Idet vi takker for Deres henvendelse, fremsender vi hermed menuforslag til Deres arrangement.

Har De specielle ønsker, står vi meget gerne til rådighed for at opfylde disse.

Hejnsvig Hotel lægger stor vægt på, at gastronomien er i højsædet, og at der altid bruges friske råvarer.

I håb om at De kan gøre brug af vores tilbud, byder vi hermed Dem og Deres gæster velkommen.





## NOTER:





## MENUFORSLAG:

### Supper:

Klar suppe m. kød- og melboller	64,-
Aspargessuppe m. kødboller	76,-
Kartoffel/porresuppe	76,-
Ris til suppe	10,-

*Til alle supper serveres flütes.*

### Forret / mellemret:

Tartelet m. høns og asparges	64,-
Hønsesalat på ananasring m. flütes	68,-
Rejecocktail m. flütes	69,-
Fersk røget laks m. spinat og flütes	78,-
Kold urtemarineret laks m. dressing og flütes	82,-
½ røget ørred på salatbund m. purløgssauce og flütes	74,-
Fiskeret m. rejer og asparges og flütes	86,-
Sirrano skinke med oliven på mix salat og flütes	79,-
Tunmousse med salat, rejer og flütes	74,-
Stjernesked stegt og dampet fiskefilét på salat med rejer og asparges	89,-
Dampet og stegt fiskefilét med hollandaise sauce	89,-
* Fisketallerken med laks, hellefisk og spinattærte	99,-
* Indbagt laks m. porresauce	98,-
* Butterdejsskal m. kogt og stegt rødspættefilét'er og rejer	98,-
* Røget dyrekølle på salatbund m. comberland og flütes	99,-
* Indbagte kæmperejer m. sauce, tatar og flütes	98,-

*Ovenstående retter med \* kan indgå i  
festarrangement til en merpris á 75,- pr. couvert  
Ovenstående retter kan serveres som hovedret til  
en merpris á 58,- pr. couvert*

### Stegretter / Hovedret:

Kalvesteg stegt som vildt m. waldorfsalat	148,-
Nakkesteg stegt som vildt m. waldorfsalat	135,-
Krydret nakkesteg m. grønsager	135,-
Svinekam m. brunede kartofler og rødkål	148,-
Oksekød m. bønner og peberrodssovs el. sur/sød sovs	135,-
Gl. dags oksesteg m. glaserede løg, grønsager	142,-
Hamburgerryg m. grønsager	148,-

Svinemørbrad m. pom. risole, grønsager og svampesauce	152,-
Suppe m. flütes og ris	122,-
Tartelet m. høns og asparges	122,-
* Indbagt svinemørbrad m. pom. rissole, grønsager, sauce borderaise	198,-
* Oksefilét m. pom. hasselbach, grønsager, sauce bearnaise eller bordelaise	198,-
* Kalvefilét m. kartoffelbåde, grønsager og svampesauce	198,-

*Ovenstående retter med \* kan indgå i  
festarrangement til en merpris á 98,- pr. couvert*

* Helstegt oksemørbrad m. bouillon kartofler, grønsager og krydderurtesauce	
* Dyreryg, fuglereder m. waldorfsalat, brunede kartofler og flødesauce	
* Helstegt kalvemørbrad m. grønsager, bouillon kartofler og timiansauce	

*Retter med \* kan indgå i festarrangement  
Pris pr. couvert **dagspris***

### Desserten:

Islagkage	78,-
Chokoladeskål m. soft-ice og frugter	86,-
Is m. kirsebærsovs	62,-
Frugter m. is	72,-
Flamberede brombær m. soft-ice	89,-
Fløderand m. frugt og is	82,-
Marengsbund m. is og jordbærsovs	77,-
Nøddebund m. hjemmelavet is og hindbærsovs	89,-
Pandekager 2 stk. med vaniljeis og syltetøj	87,-
Fløderand med lun jordbærsovs	79,-
* 4 slags oste, frugter og kiks	129,-
* Desserttallerken	128,-

*Ovenstående retter med \* kan indgå i  
festarrangement til en merpris á 96,- pr. couvert*



## Natmad:

Klar suppe m. kød- og melboller	78,-
Gullaschsuppe	96,-
Aspargesuppe m. kødboller	88,-
Glaseret skinke m. salat og flütes	89,-
Pølsebord	98,-
Biksemad	78,-
Frikadeller m. kartoffelsalat	84,-
Tartelet m. skinke og ærter	84,-
Lasagne med salat og flütes	88,-
Lav selv hotdog	78,-
Lav selv burger m. pommen-frites	96,-
3 slags tærter med salat og flütes	96,-
Æggekage med rugbrød og purløg	92,-

## Drikkevarer m.m.:

Husets hvid- og rødvin pr. flaske	228,-
Dessertvin	28,-
Vand	30,-
Øl	32,-
Cognac / likør	32,-
Isvand	20,-
Kaffe	30,-

## Kage

Kransekagetop	24,-
Småkager	16,-
Lagkage	36,-
Kringle	28,-

## Tilbehør

Hvide stof servietter	8,-
-----------------------	-----

## Velkomstdrink:

Cava, spansk mousserende vin	42,-
Kirr, kold hvidvin med solbærlikør	32,-
Husets velkomst	28,-

## 7 TIMERS FESTARRANGEMENT:

### Sammensæt selv Deres menu

Vi serverer:

Velkomstdrink

3 retters valgfri menu

Kaffe

Vin ad libitum under middagen

Dessertvin

Isvand under middagen

Blomsterarrangement

Hvide duge

Pris pr. couvert **465,-**

*Natmad kan tilvælges til ovenstående arrangement. Se punktet Natmad for priser.*

Festarrangement som ovenfor med fri øl, vand og vin til dans.

Pris pr. couvert **565,-**

*nb: Spiritus må medbringes ved ovenstående arrangement.*

*Natmad kan tilvælges til ovenstående arrangement. Se punktet Natmad for priser.*

Overdans pr. påbegyndt ½ time **65,-**





## KAFFEBORD:

Kaffe / The	30,-
Boller	26,-
Lagkage	36,-
Kringle	28,-
Småkager	16,-
Tærte m. creme fraiche	48,-
Æblekage m. flødeskum	48,-

*Minimum 15 personer*

## ANDET MENU:

Håndmadder	25,-
Smørrebrød	29,-
Luksus smørrebrød	36,-
Franskbrød m. ost	34,-
Franskbrød m. pålæg	34,-
Sandwich	42,-

## BRUNCH

Marinerede sild med karrysalat	
Pandekager m. syltetøj og sukker	
Æg, bacon, pølser	
Leverpostej med rødbeder	
2 slags pålæg	
2 slags oste	
Marmelade	
Frisk frugt	
Franskbrød, rugbrød, rundstykker	
Kaffe, te	
Pris pr. couvert	178,-
Brunch + wienerbrød	198,-





## **BUFFET:**

### ***Buffet 1:***

Fiskeanretning  
Kamsteg med rødkål  
Glasseret skinke  
Frikadeller  
Kartoffelsalat  
Mix salat m. dressing  
2 slags oste og kiks  
Flütes og smør  
Pris pr. couvert

**218,-**

### ***Buffet 2:***

Tunmousse m. rejer og asparges  
Laksetærte m. dressing  
Hot wings  
Mexikanske pandekager  
Små kinaruller  
Græske frikadeller  
Oksefilét  
Mix salat m. dressing og flütes  
Kartoffelbåde  
Whiskysauce eller bearnaisesauce  
Kage og frisk frugt  
Pris pr. couvert

**248,-**

### ***Buffet 3:***

Fiskefad m. rejer, røget laks, salat og dressing  
Marineret kalkunbryst  
Glaseret skinke  
Oksefilét  
Flødekartofler  
Små krydderkartofler  
Mix salat m. 2 slags dressing og flütes  
Whiskysauce og bearnaisesauce  
Kage og frisk frugt  
Pris pr. couvert

**288,-**





## **Buffet 4:**

2 slags sild med karrysalat  
Stegt fiskefilét med remoulade og citron  
Lune frikadeller med kartoffelsalat  
Lun ribbensteg med surt og rødkål  
2 slags pålæg  
2 slags oste  
Brød og smør  
Pris pr. couvert **178,-**

## **Buffet 5:**

2 slags sild med karrysalat  
Stegt fiskefilét med remoulade og citron  
½ æg og rejer med mayonnaise  
Tartelet med høns i asparges (1 stk.)  
Okesfilét m. flødekartofler  
Mix salat m. dressing  
2 slags oste  
Brød og smør  
Pris pr. couvert **238,-**

## **Buffet 6:**

2 slags sild med karrysalat  
Stegt fiskefilét med remoulade og citron  
Laksepate med dilledressing  
½ æg og rejer med mayonnaise  
Tartelet med høns i asparges (1 stk.)  
Mørbradbøf med løg  
Mix salat m. dressing  
Glaseret skinke m. kartoffelsalat  
2 slags oste  
Brød og smør  
Pris pr. couvert **298,-**





Alle priser på siderne er incl. moms,  
betjening og blomsterarrangement.

Festmenuerne serveres for  
selskaber fra 15 personer.

Ret til prisændringer forbeholdes.

