



Hejnsvig Hotel Selskabsforretning

Bredgade 61

7250 Hejnsvig

Tlf.: 2941 5823 / 7533 5823

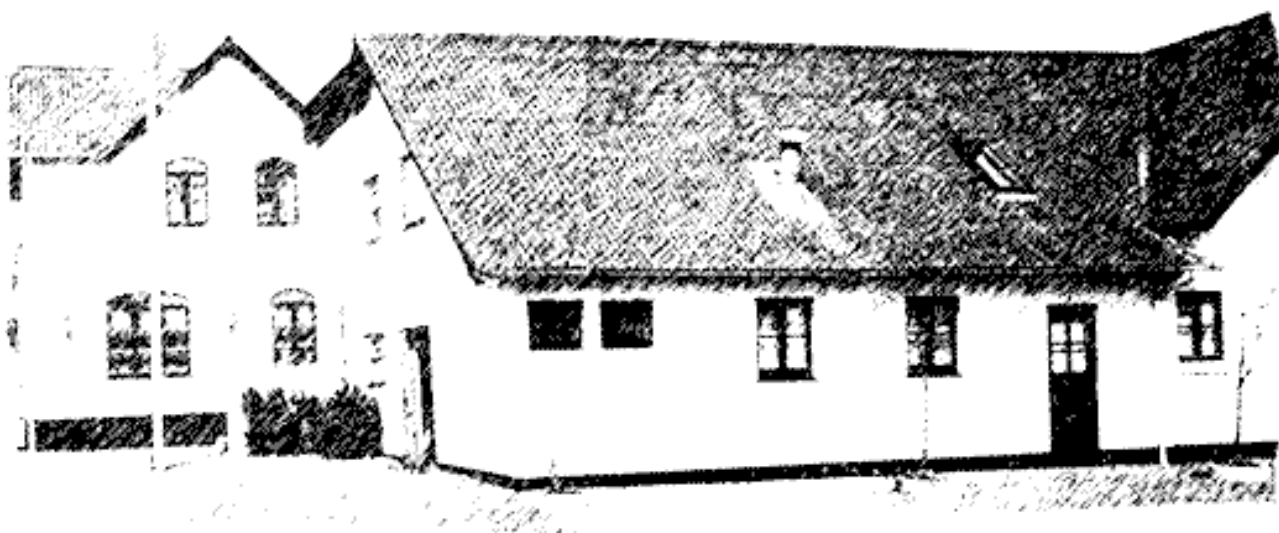
KÆRE GÆST!

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 vore tilbud, byder vi hermed Dem og Deres gæster velkommen.





NOTER:





MENUFORSLAG:

Supper:

Klar suppe m. kød- og melboller	64,-
Aspargessuppe m. kødboller	66,-
Champignonsuppe	64,-
Ris til suppe	10,-
* Hummersuppe tilsmagt m. cognac	84,-

Til alle supper serveres flütes.

Forret / mellemret:

Tartelet m. høns og asparges	58,-
Hønsesalat på ananasring m. flütes	64,-
Rejecocktail m. flütes	66,-
Fersk røget laks m. spinat og flütes	69,-
Kold urtemarineret laks m. dressing og flütes	74,-
½ røget ørred på salatbund m. purløgssauce og flütes	69,-
Fiskeret m. rejer og asparges og flütes	74,-
Sirrano skinke med oliven på mix salat og flütes	74,-
Tunmousse med salat, rejer og flütes	66,-
Stjernesnud stegt og dampet fiskefilét på salat med rejer og asparges	79,-
Dampet og stegt fiskefilét med hollandaise sauce	79,-
* Fisketallerken med laks, hellefisk og spinattærte	88,-
* Indbagt laks m. porresauce	85,-
* Butterdejsskal m. kogt og stegt rødspættefilét'er og rejer	89,-
* Røget dyrekølle på salatbund m. comberland og flütes	88,-
* Indbagte kæmperejer m. sauce, tatar og flütes	86,-

*Ovenstående retter med * kan indgå i
festarrangement til en merpris á 65,- pr. couvert*
*Ovenstående retter kan serveres som hovedret til
en merpris á 48,- pr. couvert*

Stegretter / Hovedret:

Kalvesteg stegt som vildt m. waldorfsalat	135,-
Nakkesteg stegt som vildt m. waldorfsalat	118,-
Krydret nakkesteg m. grønsager	118,-
Svinekam m. brunede kartofler og rødkål	135,-
Oksekød m. bønner og peberrodssovs el. sur/sød sovs	118,-

Gl. dags oksesteg	
m. glaserede løg, grønsager	128,-
Hamburgerryg m. grønsager	135,-
Svinemørbrad m. pom. risole, grønsager og svampesauce	142,-
Suppe m. flütes og ris	98,-
Tartelet m. høns og asparges	85,-
* Indbagt svinemørbrad m. pom. rissole, grønsager, sauce borderaise	188,-
* Oksefilét m. pom. hasselbach, grønsager, sauce bearnaise eller bordelaise	188,-
* Kalvefilét m. kartoffelbåde, grønsager og svampesauce	188,-

*Ovenstående retter med * kan indgå i
festarrangement til en merpris á 88,- pr. couvert*

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

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

Desserter:

Islagkage	72,-
Chokoladeskål m. soft-ice og frugter	72,-
Is m. kirsebærsovs	58,-
Frugter m. is	72,-
Flamberede brombær m. soft-ice	78,-
Fløderand m. frugt og is	74,-
Marengsbund m. is og jordbærsovs	68,-
Nøddebund m. hjemmelavet is og hindbærsovs	78,-
Pandekager 2 stk. med vaniljeis og syltetøj	72,-
Fløderand med lun jordbærsovs	62,-
* 4 slags oste, frugter og kiks	120,-
* Mix dessertbord med is, fromage, kage eller tærte	118,-
* Chokoladecake med frugt og is	95,-
* Desserttallerken	115,-

*Ovenstående retter med * kan indgå i
festarrangement til en merpris á 80,- pr. couvert*



Natmad:

Klar suppe m. kød- og melboller	68,-
Gullaschsuppe	85,-
Aspargesuppe m. kødboller	68,-
Løgsuppe m. ostecroton	68,-
Glaseret skinke m. salat og flütes	78,-
Pølsebord	85,-
Biksemad	68,-
Skipperlabescoves	85,-
Frikadeller m. kartoffelsalat	68,-
Tartelet m. skinke og ærter	68,-
Farseret ribbenssteg m. salat og flütes	75,-
Lasagne med salat og flütes	75,-
Lav selv hotdog	65,-
3 slags tærter med salat og flütes	75,-
Æggekage med rugbrød og purløg	75,-

Drikkevarer m.m.:

Husets hvid- og rødvin pr. flaske	218,-
Champagne	42,-
Dessertvin	28,-
Vand	28,-
Øl	30,-
Cognac / likør	28,-
Isvand	20,-
Kaffe	28,-
Kage m.m.:	
Kransekagetop	18,-
Småkager	16,-
Lagkage	30,-
Kringle	26,-
Tilbehør	
Hvide stof servietter	5,-

Velkomstdrink:

Cava, spansk mousserende vin	38,-
Kirr, kold hvidvin med solbærlikør	28,-
Kirr Royal Framboise, mousserende vin med hindbærlikør	38,-

7 TIMERS FESTARRANGEMENT:

Sammensæt selv Deres menu

Vi serverer:

Velkomstdrink "Kirr"

3 retters valgfri menu

Kaffe

Natmad

Vin ad libitum under middagen

Dessertvin

Isvand under middagen

Blomsterarrangement

Hvide duge

Pris pr. couvert **435,-**

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

Pris pr. couvert **535,-**

nb: Spiritus må medbringes ved ovenstående arrangement.

Overdans pr. påbegyndt ½ time **45,-**

Desserttallerken:

2 slags kager, is og frugt kan indgå i festarrangement.

Merpris pr. couvert **85,-**





KAFFEBORD:

Minimum 15 personer

Kaffe / The	28,-
Boller	26,-
Lagkage	30,-
Kringle	26,-
Småkager	16,-
Tærte m. creme fraiche	42,-

BRUNCH

Marinerede sild med karrysalat	
Pandekager med ahornsirup	
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,-

CAVERYBORD

Vælg 2 stegretter:

Oksefilét
Glaseret skinke
Lammekølle / lammesteg
Ribbenssteg
Kalkunbryst
Kyllingbryst

Vælg 2 slags kartofler:

Bagt kartoffel m. smør
Kartoffelbåde, krydret
Kartoffelsalat
Flødekartoffel

Tilbehør:

Whisky sauce	
Bearnaisesauce	
Mix. salat m. 2 slags dressing	
Flütes	
Oste m. kiks / dessertbord	
Pris pr. couvert	320,-

TA' SELV BORD, ÅBENT HUS, RECEPTIONER O. LIGN.:

Fiskeanretning eller tarteletter m/høns i asparges	
Oksestegsfilét	
Ribbenssteg	
Kartoffelsalat	
Mix salat	
Ost	
Pris pr. couvert	195,-

ANDET MENU:

Håndmadder	26,-
Smørrebrød	29,-
Luksus smørrebrød	32,-
Snitter, pr. stk	25,-
Franskbrød m. ost	32,-
Franskbrød m. pålæg	32,-
Sandwich	38,-





BUFFET:

Buffet 1:

Tunmousse med rejer og dilledressing
Røget laks med asparges og mayonnaise
Røget dyrekølle med æggestand og purløg
Grønsagstærte med mix salat
Brie og kiks
Flütes og smør
Pris pr. couvert **172,-**

Buffet 2:

Fiskeanretning
Kamsteg med rødkål
Glasseret skinke
Frikadeller
Kartoffelsalat
Salat m. dressing
Ost og kiks
Flütes og smør
Pris pr. couvert **188,-**

Buffet 3:

Tunmousse
Laksetærte m. dressing
Hot wings
Mexikanske pandekager
Små kinaruller
Græske frikadeller
Oksefilét
Mix salat m. dressing og flütes
Kartoffelbåde
Whiskysauce
Kage m. frugt
Pris pr. couvert **235,-**

Buffet 4:

Fiskefad m. rejer, røget laks, salat og dressing
Marineret kalkunbryst
Glaseret skinke
Oksefilét
Flødekartofler
Bagt kartoffel m. smør
Salatbar m. 2 slags dressing og flütes
Whiskysauce og bearnaisesauce
Kage og frisk frugt
Pris pr. couvert **268,-**





ANRETNINGER:

Anretning 1:

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 **158,-**

Anretning 2:

2 slags sild med karrysalat
Stegt fiskefilét med remoulade og citron
½ æg og rejer med mayonnaise
Tartelet med høns i asparges (1 stk.)
Lille kotelet i fad
Lun leverpostej med surt
2 slags oste
Brød og smør
Pris pr. couvert **188,-**

Anretning 3:

Røget ørred med krydderurtdressing
Stegt fiskefilét med remoulade og citron
Fersk røget laks med æggestand og asparges
Tartelet med høns i asparges (1 stk.)
Lun ribbensteg med rødkål
Oksefilét med kold kartoffelsalat
Lun leverpostej med surt
2 slags oste
Brød og smør
Pris pr. couvert **248,-**

Anretning 4:

3 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
Oksefilét med mix salat
Glaseret skinke m. kartoffelsalat
2 slags oste
Brød og smør
Pris pr. couvert **288,-**





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

Festmenuerne serveres for
selskaber fra 15 personer.

Ret til prisændringer forbeholdes.

