



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	54,-
Aspargessuppe m. kødboller	56,-
Champignonsuppe	54,-
Ris til suppe	8,-
* Hummersuppe tilsmagt m. cognac	74,-

Til alle supper serveres flütes.

Ovenstående retter kan serveres som hovedret til en merpris á 20,- pr. couvert

Forret / mellemret:

Tartelet m. høns og asparges	52,-
Hønsesalat på ananasring m. flütes	56,-
Rejecocktail m. flütes	56,-
Fersk røget laks m. spinat og flütes	59,-
Kold urtemarineret laks m. dressing og flütes	64,-
½ røget ørred på salatbund m. purløgsdressing og flütes	62,-
Fiskeret m. rejer og asparges og flütes	66,-
Sirrano skinke med oliven på mix salat og flütes	62,-
Tunmousse med salat, rejer og flütes	56,-
Stjernesnud stegt og dampet fiskefilét på salat med rejer og asparges	68,-
Dampet og stegt fiskefilét med hollandaise sauce	68,-
* Fisketallerken med laks, hellefisk og spinattærte	75,-
* Indbagt laks m. porresauce	75,-
* Butterdejsskal m. kogt og stegt rødspættefilét'er og rejer	78,-
* Røget dyrekølle på salatbund m. comberland og flütes	72,-
* Indbagte kæmperejer m. sauce, tatar og flütes	72,-

*Ovenstående retter med * kan indgå i festarrangement til en merpris á 45,- pr. couvert*
Ovenstående retter kan serveres som hovedret til en merpris á 30,- pr. couvert

Stegretter / Hovedret:

Kalvesteg stegt som vildt m. waldorfsalat	118,-
Nakkesteg stegt som vildt m. waldorfsalat	108,-
Krydret nakkesteg m. grønsager	108,-
Svinekam m. brunede kartofler og rødkål	118,-
Oksekød m. bønner og peberrodssovs el. sur/sød sovs	108,-

Gl. dags oksesteg	
m. glaserede løg, grønsager	118,-
Hamburgerryg m. grønsager	118,-
Svinemørbrad m. pom. risole, grønsager og svampesauce	128,-
Suppe m. flütes og ris	88,-
Tartelet m. høns og asparges	75,-
* Indbagt svinemørbrad m. pom. rissole, grønsager, sauce borderaise	148,-
* Oksefilét m. pom. hasselbach, grønsager, sauce bearnaise eller bordelaise	168,-
* Kalvefilét m. kartoffelbåde, grønsager og svampesauce	178,-

*Ovenstående retter med * kan indgå i festarrangement til en merpris á 68,- 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	
<i>Retter med * kan indgå i festarrangement</i>	
Pris pr. couvert dagspris	

Desserter:

Islagkage	62,-
Chokoladeskål m. soft-ice og frugter	66,-
Is m. kirsebærsovs	48,-
Frugter m. is	66,-
Flamberede brombær m. soft-ice	66,-
Flamberede figner m. pernod-creme	68,-
Fløderand m. frugt og is	68,-
Marengsbund m. is og jordbærsovs	54,-
Fløderand m. svesker i rom	62,-
Nøddebund m. hjemmelavet is og hindbærsovs	68,-
Citronfromage	55,-
Pandekager 2 stk. med vaniljeis og syltetøj	62,-
Fløderand med lun jordbærsovs	54,-
* 3 slags oste med oliven og kiks	75,-
* 4 slags oste, frugter og kiks	100,-
* Mix dessertbord med is, fromage, kage eller tærte	95,-
* Chokoladecake med frugt og is	75,-
* Desserttallerken	95,-

*Ovenstående retter med * kan indgå i festarrangement til en merpris á 60,- pr. couvert*



Natmad:

Klar suppe m. kød- og melboller	58,-
Gullaschsuppe	75,-
Aspargessuppe m. kødboller	58,-
Løgssuppe m. ostecroton	58,-
Glaseret skinke m. salat og flütes	68,-
Pølsebord	75,-
Biksemad	55,-
Skipperlabescoves	78,-
Frikadeller m. kartoffelsalat	55,-
Tartelet m. skinke og ærter	58,-
Farseret ribbenssteg m. salat og flütes	68,-
Lasagne med salat og flütes	68,-
Lav selv hotdog	55,-
3 slags tærter med salat og flütes	65,-
Æggekage med rugbrød og purløg	68,-

Drikkevarer m.m.:

Husets hvid- og rødvin pr. flaske	198,-
Champagne	35,-
Dessertvin	26,-
Vand	25,-
Øl	28,-
Cognac / likør	28,-
Isvand	20,-
Kaffe	26,-
Kage m.m.:	
Kransekagetop	16,-
Småkager	15,-
Lagkage	28,-
Kringle	26,-
Tilbehør	
Sølv dækketallerkner	10,-
Hvide stof servietter	5,-

Velkomstdrink:

Cava, spansk mousserende vin	34,-
Kirr, kold hvidvin med solbærlikør	24,-
Kirr Royal Framboise, mousserende vin med hindbærlikør	34,-

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	385,-

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

Pris pr. couvert	485,-
------------------	-------

nb: Spiritus må medbringes ved ovenstående arrangement.

Overdans pr. påbegyndt ½ time	30,-
-------------------------------	------

Desserttallerken:

2 slags kager, is og frugt kan indgå i festarrangement.	
Merpris pr. couvert	65,-





KAFFEBORD:

Minimum 15 personer

Kaffe / The	26,-
Boller	25,-
Lagkage	28,-
Kringle	26,-
Småkager	15,-
Tærte m. creme fraiche	34,-

BRUNCH

Marinerede sild med karrysalat	
Røget laks med asparges	
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 3 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	
Salatbar m. 2 slags dressing	
Flütes	
3 slags oste m. kiks / dessertbord	
Pris pr. couvert	269,-

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

Fiskeanretning	
Marineret skinke	
Oksestegsfilét	
Ribbenssteg	
Kartoffelsalat	
Salatbar	
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 **218,-**

Anretning 4:

2 slags sild med karrysalat eller fisketallerken
Stegt fiskefilét med remoulade og citron
Fersk røget laks med asparges
½ æg og rejer med mayonnaise
Tartelet med høns i asparges (1 stk.)
Mørbradbøf med løg
2 slags oste
Kage med frugter
Brød og smør
Pris pr. couvert **268,-**

Anretning 5:

3 slags sild med karrysalat
Stegt fiskefilét med remoulade og citron
Laksepaté 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.

