

Hotel Hjedding, Selskaber & fester

Helaftearrangement

Ønsker I på forhånd at vide, hvad jeres fest kommer til at koste.

Kan vi tilbyde et 7 timers arrangement bestående af

Husets Velkomst - øl - sodavand - Husets vin - 1 glas dessertvin samt kaffe med småkager.

Pr. person kr. 248.-

Værd at vide ved afholdelse af fest på hotellet

- Har I andre menu ønsker – Vi giver gerne et tilbud
- Alle priser er ved minimum 25 fulde kuverter og er incl. opdækning med stofduge og servietter, blomsterdekorationer og servering.
- Menusammensætningen senest 2 uger før festen
- Endeligt deltagerantal en uge før festen
- Vi giver 25% rabat på værelsesprisen i forbindelse med festen.
- Børn under 10 år – ½ kuvertpris
- Afregning – Netto kontant ved selskabets afslutning

Selskabsmenu

Forretter

Dampet fisk på ananas m/rejer og krydderdressing	54,-
Rejecocktail	55,-
Tarteletter m/høns i asparges	48,-
Carpaccio af røget laks m/ spinat timbale	62,-
Kyllingebryst på spæde salater, hertil karrydressing	47,-

Hovedretter

Svinekam m/ kartofler, rødkål og sauce	110,-
Gl.daws kalvesteg m/kartofler, surt og waldorfsalat	115,-
Oksesteg m/surt, sødt, grønt, kartofler og sauce	122,-
Oksefilet m/ pommes Anna, soufflé og rødvinsauce	148,-
Oksehøjreb m/ kartoffelbåde, salat og barbecuesauce	145,-

Desserter

Gateau Marcel m/ rørt is og frisk frugt	55,-
1/4 Ananas m/rørt is	49,-
Pandekager m/rørt is	48,-
Hjemmelavet vaniljeis m/chokolade og nødder	52,-
Desserttallerken m/3 slags is, frugt og dessertkager	59,-

Kaffe

Kaffe/te pr pers.	25,-
Småkager hjemmebagte	13,-
Kransekage konfekt	22,-

Natmad

Ta´ selv bord pålæg m/ tilbehør, ost, rugbrød	70,-
Aspargessuppe m/ brød	52,-
Løgsuppe m/ ostebrød	45,-
Frikadeller m/ stuede kartofler	50,-
Hotdogs , Lav-selv	45,-

Vin

Husets velkomstdrink pr. glas	38,-
Husets vin pr. flaske	148,-
Dessertvin pr. glas	35,-
Cognac pr. glas	30,-
Likør pr. glas	28,-