



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, fuglerejer m. waldorfsalat, brunede kartofler og flødesauce	
* Helstegt kalvemørbrad m. grønsager, bouillon kartofler og timiansauce	

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

Dessurter:

Islagkage	88,-
Chokoladeskål m. soft-ice og frugter	94,-
Is m. kirsebærsovs	72,-
Frugter m. is	74,-
Flamberede brombær m. soft-ice	96,-
Fløderand m. frugt og is	92,-
Marengsbund m. is og jordbærsovs	87,-
* Nøddebund m. hjemmelavet is og hindbærsovs	106,-
Pandekager 2 stk. med vaniljeis og syltetøj	96,-
Fløderand med lun jordbærsovs	89,-
* 4 slags oste, frugter og kiks	139,-
* Desserttallerken	139,-

*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	88,-
Frikadeller m. kartoffelsalat	84,-
Tartelet m. skinke og ærter	84,-
Lasagne med salat og flütes	98,-
Lav selv hotdog	88,-
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	238,-
Dessertvin	28,-
Vand	32,-
Øl	34,-
Cognac / likør	32,-
Isvand	20,-
Kaffe	34,-

Kage

Kransekagetop	26,-
Småkager	18,-
Lagkage	38,-
Kringle	30,-

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 **485,-**

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 **585,-**

nb: Spiritus må medbringes ved ovenstående arrangement.

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

Overdans pr. påbegyndt ½ time **70,-**





KAFFEBORD:

Kaffe / The	34,-
Boller	28,-
Lagkage	38,-
Kringle	30,-
Småkager	18,-
Tærte m. creme fraiche	48,-
Æblekage m. flødeskum	48,-

Minimum 15 personer

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,-

ANDET MENU:

Håndmadder	28,-
Smørrebrød	32,-
Luksus smørrebrød	38,-
Franskbrød m. ost	36,-
Franskbrød m. pålæg	36,-
Sandwich	46,-

TILLÆG:

Allergener og Særlige Diætønsker

Vi ønsker, at alle vores gæster får en god og sikker madoplevelse. Derfor tager vi hensyn til allergener og diætønsker.

Spørg personalet: Hvis du har fødevareallergi eller er intolerant, bedes du **altid** informere vores personale, før du bestiller. Vi kan vejlede dig i valget af retter og informere dig om indholdet.





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
Laksepaté 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.

