



HOTEL HANSTHOLM

★★★★

# SELSKABSKORT

1



## Forretter

- Hvid bagt fisk på bund af perlebyg serveret m/fiskecreme
- Tyndskåret carpaccio af dyrekølle med pestomarineret salat m/grillede artiskokker
- Rejecocktail anno 2021
- Spicy fiskesuppe med fyld af frisk fisk

## Desserter

- Hotellets hjemmelavede islagkage med marcipanlåg og marinerede bær
- Mazarinkage serveret med syltede skovbær, friskpisket flødeskum samt chokoladesnirkler
- Chokoladekage serveret med chokoladeganache, syltede skovbær og hjemmelavet is
- Årstidens pannacotta serveret med friske bær

## Hovedretter

- Rosastegt oksefilet og rødvinsauce
- Filet af frisk hvid fisk og fiskecreme
- Farseret unghanebryst og vildtsauce
- Ølbraiserede svinekæber i egen sauce

Alle hovedretter serveres med sæsonens friske grøntsager og kartoffel

## Natmad

- Klar suppe serveret med kød- og melboller og friskbagt brød
- "Byg selv" hotdogs (3 stk. pr. mand)
- Aspargessuppe
- Spicy kyllingesalat

### FORRET, HOVEDRET, DESSERT

Pris pr. kuvert ..... 345,-

### NATMAD

Pris pr. kuvert ..... 75,-



HOTEL HANSTHOLM

★★★★

# SELSKABSKORT **2**



## *Forretter*

- Fisketallerken bestående af laksetatar, jomfruhummer samt fiskeballotine
- Vitello tonnato anno 2021
- Hummerbisque med tilsatte jomfruhummerhaler
- Røget andebryst på bund af balsamicoglace, frisk salat samt grillede artiskokker

## *Hovedretter*

- Kalvefilet med rødvinssauce
- Langtidsstegt oksemørbrad med okseglace
- Eksklusiv fisk med smør/persillevendte kartofler med urtecreme
- Kalvesteg med stegt som vildt med waldorfsalat, surt, sødt og vildtflødesauce

Alle hovedretter serveres med sæsonens friske grøntsager og kartoffel

## *Dessertes*

- Gateau Marcel med chokoladecake lavet på 3 forskellige slags chokolade
- Ostetallerken serveret med 3 forskellige former for kompot og kiks
- Crème Brûlée serveret med hjemmelavet is

## *Natmad*

- Pølsebord med 5 slags pølser og varm leverpostej med champignon og bacon samt brød, smør og krydderfedt
- Mulligatawny med Indisk karrysuppe med ris og kylling
- Byg selv burger med klassisk tilbehør

### FORRET, HOVEDRET, DESSERT

Pris pr. kuvert.....425,-

### NATMAD

Pris pr. kuvert.....95,-



HOTEL HANSTHOLM

★★★★

# EKSTRA TIL FESTEN



## Velkomst

Lambrusco .....	35,-
Cava Semi Seco .....	48,-
Le Moulin Brut .....	60,-

## Snacks

Lille snack med udvalg af 3 slags .....	45,-
---	------

## Skyllere

Skyllereserveres for at rense smagsløgene inden næste ret. Kan både serveres mellem forret og hovedret eller mellem hovedret og dessert.

Limegranité .....	35,-
Champagnegranité .....	35,-

## Drikkevarer ad libitum hele aftenen

Alm. bar med øl, vand og husets vine .....	325,-
Alm. bar med øl, vand, husets vine og udvalg af cider .....	395,-
Alm. bar øl, vand, husets vine, cider og spiritus .....	545,-

Spiritus er som tag selv med 5 slags udvalg med tilbehør

Fri bar er gældende fra start til slut af 8-timers arrangement. Herefter afregnes efter forbrug

## Kaffe/Te

Alm. kaffe/te .....	30,-
Irish Coffee .....	65,-
Cognac/likør pr. 2 cl. ....	45,-

(cognac, Cointraeu, Drambuie, Grand Marnier & Baileys) Vores sortiment byder også på en række eksklusive avec: cognac og mørk rom

## Tilbehør til kaffen

Hjemmelavet kransecake .....	35,-
Hjemmebagte småkager .....	30,-
Chokoladetrøfler .....	35,-

## Drikkevarer efter forbrug

Sodavand .....	35,-
Øl .....	40,-
Husets vine .....	268,-

## Fri bar efter middagen

Alm. bar med øl, vand og husets vine .....	155,-
Alm. bar med øl, vand, husets vine og udvalg af cider .....	195,-
Alm. bar øl, vand, husets vine, cider og spiritus .....	300,-

Fri bar er gældende fra desserten er færdig til 8-timers arrangementet er slut. Herefter afregnes efter forbrug.



HOTEL HANSTHOLM

★★★★

# LÆKRE BUFFETER



## Tapas

### KOLDT

- Bagt skinke
- Røget fisk
- 2 slags pølser
- Muslinger
- Terrine af fjerkræ

### VARMT

- Jomfruhummer
- Bagt fisk
- Medaljon
- Dagens kartoffel
- Serveres med friskbagt brød

Pris pr. kuvert ..... 295,-

## Frokostbuffet

### KOLDT

- Skaldyr/fisk/bløddyr
- Æg med rogn
- Fiskefilet
- Laks
- Lufttørret skinke
- Brødbuffet og smør

### VARMT

- Tarteletter med høns i asparges
- Glaseret skinke
- Rosastegt kalveculotte
- Aspargessauce
- Dampede grøntsager
- Flødekartofler
- Kage med hjemmelavet is

Pris pr. kuvert..... 295,-

## Aftenbuffet

### KOLDT

- Kartoffelsalat
- Skaldyrssalat
- Røget krondyr
- Bruschetta
- Hjemmerøget fisk
- 3 slags salater
- Brødbuffet og smør
- Ostebræt

### VARMT

- Jomfruhummer
- Ungkvæg
- Græske frikadeller
- Andesteg
- Andesauce
- Timiansauce
- Dagens kartoffel

Pris pr. kuvert..... 365,-