



HOTEL HANSTHOLM

★★★★

SELSKABSKORT **1**

Oplysning om allergener fås ved henvendelse til vores personale



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

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

Desserter

- Hotellets hjemmelavede islagkage med marcipanlæg 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

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

Desserter

- 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 næsteret. 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, Cointreau, Drambuie, Grand Marnier & Baileys)
Vores sortiment byder også på en række eksklusive avec:
cognac og mørk rom.

Tilbehør til kaffen

Hjemmelavet kransekage.....	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 kron dyr
- Bruschetta
- Hjemmerøget fisk
- 3 slags salater
- Brødbuffet og smør
- Ostebræt

VARMT

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

Pris pr. kuvert **365,-**