

Fester & selskaber

Bestilling af min. 10 kuverter for festmenuer.
Bestilling af min. 20 kuverter for festbuffeter.

Børn under 12 år, er halv pris på alle vores buffeter – dette er ikke gældende ved menuer.

Reservér lokalet.

Der udfærdiges en kontrakt, der sikrer at lokalet er booket.
Der vil blive opkrævet et depositum, som fratrækkes den endelige regning.

Ca. 3 uger før arrangementet kontaktes hotelmanager Cille Suhr via mail: cille@sidesporet.dk for at aftale tid til et møde, hvor der fastlægges menu og nærmere detaljer.

Alle priser er inkl. lokaleje i 8 timer, undtaget brunch arrangementer, hvori der er inkluderet 4 timers lokaleje.
Det er muligt, på forhånd, at tilkøbe ekstra timer til 1050 kr. pr. påbegyndt time – dette kan ikke tilkøbes på dagen.
Alle selskabsarrangementer skal slutte senest kl. 03:00 – dog skal musikken slukke kl. 02.00.

Vinmenuer slutter umiddelbart efter desserten, herefter afregnes der efter aftale.

Konfirmationsbuffet 2024

Forret:

Tarteletter med høns i asparges. (serveres ikke med brød)

Buffet:

Klassisk broccolisalat / Pastasalat / Tomat salat med mozzarella / Crispy chicken / Oksecuvette / Bearnaise / Flødekartofler / Frikadeller / Sliders

355,-

Receptionsbuffet

Let anretning
Laves også ud af huset

Tempurarejer med chili / 2 slags wraps / Små Crustader med laksecreme / Tunhapper med Miso / Samosa / Ost & sødt

245,-

Sammensæt selv din menu

Forret:

Koldrøget laks. Urter. 110,-

Rimet kammusling. Urteolie. Sprød Rugbrød. 130,-

Marineret rejer. Hjertesalat. Avocadocreame. 120,-

Tarteletter med høns i asparges. (serveres ikke med brød) 90,-

Hummersuppe. Hellefisk. Tigerrejer. 125,-

Spinatroulade. Røget laks. Friskost. Urter. 110,-

Varmrøget laks. Kaperscreme. 125,-

Rejecocktail. 120,-

Soyamarineret tun. Sesammayo. 130,-

**Alle forretter serveres tallerkenanrettet og med friskbagt brød og smør.*

Hovedret:

Oksemørbrad. Pommes Anna. Sæsongrønt. Portvinssky. 290,-

Langtidsstegt kalveculotte. Kartoffelrøsti. Sæsongrønt. Madeirasky. 250,-

Flæskesteg. Brune & hvide kartofler. Rødkål. Surt. Skysauce. 215,-

Langtidsstegt oksecuvette. Fondant kartoffel. Sæsongrønt. Rødvinsky. 230,-

Kalvesteg stegt som vildt. Brune & hvide kartofler. Sæsongrønt. Waldorff. Tyttebær. Surt.
Kalvesauce. 235,-

Braiseret Lammeskank. Bønner. Sød kartoffelcreme. Sæsongrønt. Lammesky. 230,-

**Alle hovedretter serveres tallerkenanrettet.*

Dessert:

Pandekage. Vaniljeis. Flødeskum. Chokoladesovs. 100,-

Blødende chokoladesouffle. Nøddekrokant. Sorbet. 105,-

Key lime pie. 105,-

Isdessert. Frugt. (serveres på fade) 90,-

Chokoladecake. Bærmousse. Is. Frugt. 95,-

Nøddekurv. Is. Flødeskum. Frugt. 105,-

Mazarinkage. Æblemousse. Kanelcreme. 95,-

Kold vaniljecreme. Brændt Marengs. Saltet Karamel. Havtorn. 90,-

4 gode oste. (kan også bestilles som mellem ret) 115,-

**Alle desserter serveres tallerkenanrettet.*

Natmad:

Lune frikadeller. Kold kartoffelsalat. Hjemmebagt Rugbrød. Smør. 95,-

Røde eller alm. pølser med brød og tilbehør. 90,-

Thaisuppe. Stegte Tigerrejer. Nudler. Koriander. 95,-

Cremet Aspargessuppe. Kødboller. Brød. 90,-

Høsekødsuppe. Melboller. Urter. Høsekød. Brød 85,-

Charcuteri. Oste. Tilbehør. Brød. 125,-

3-retters børnemenu

Serveres til børn under 12 år

Forret: Crispy chicken med dip. 60,-

Hovedret: Herregårdsbøf med ærter og fritter. 95,-

Dessert: Isdessert. 60,-

Brunch

Ristede brunchpølser / Røget laks med urtecreme / Lun grøntsagstærte / Pandekager med sirup / Røræg med bacon / Rullepølse / Oksepegepølse / Græsk yoghurt med müsli og sirup / Frisk frugt / Osteanretning / Marmelade / Friskbagt brød / Kaffe & te ad libitum

255,-

Lidt ekstra drikke:

Appelsin- & æblejuice ad libitum 20,-

Velkomst 65,-

Bitter 30,-

Øl & sodavand 35,- / 32,-

Lidt ekstra til buffeten:

Croissant 35,-

Wienerbrød 35,-

Sødt efter buffeten:

Lagkage 70,-

Egen medbragt kage 40,-

Buffeter

Koldt bord

1. buffetservering:

Hvide sild / Karrysild / Æg & rejer / Mayonnaise / Sprød pankopaneret fiskefilet med citron og remoulade

2. buffetservering:

Hønsesalat med bacon / Tarteletter med høns i asparges / Ribbensteg med rødkål & surt / Lun leverpostej med bacon & champignon

325,-

Sødt efter buffeten:

Lagkage 70,-

Ost & frugtsalat 105,-

Grøn buffet

Forret:

Spinatroulade med røget laks, friskbagt brød og smør – serveres på tallerken

Buffet:

Salat af søde kartofler og bagte løg med feta / Salat af tomat og burrata med glace / Salat af avocado, røget mandler og rød grape / Salat af babyspinat, blomkål, kapers og solsikkekerner / Honningstegt unghane / Helstegt oksecuvette med pesto / Varm grøntsagstærte / Lun kartoffelsalat med vinaigrette og urter

355,-

Husets buffet

Forret:

Varmrøget laks med kaperscreme, friskbagt brød og smør – serveres på tallerken

Buffet:

Sæsonens kålsalat / Rødbedetatar med rygeost / Salat af spinat, quinoa og nødder / Oksebryst med peberrodssauce / Marineret nakkefilet / Kartoffelrøsti / Unghane med honning og rosmarin / Svampesauce

355,-

Klassisk buffet

Forret:

Dampet laks med rejer, friskbagt brød og smør – serveres på tallerken

Buffet:

Hjertesalat med løg og olie-eddike-dressing / Klassisk broccolisalat / Frisk pastasalat / Stegt unghane / Helstegt oksecuvette med honning-dijon / Frikadeller / Flødekartofler / Whiskysauce

355,-

Vin ad libitum

Vinmenu 1

Velkomst: Moscato. Beato Breganze (Sød mousserende vin)

Hvidvin: Marco De Pegões. 2019 Portugal. Lavet på Fernão Pires. (Frugtig, let og halvtør)

Rødvin: Marco De Pegões. 2019 Portugal. Lavet på Castelão. (Frisk, let og frugtrig)

Dessertvin: Château de Ricaud, Bordeaux, Loupiac. 2015 Frankrig. Lavet på Semillon og Sauvignon blanc eller Den Kongelige Livgardes Port

325,-

**Vinmenuen inkluderer også fadøl og sodavand ad libitum, samt kaffe, te, Cognac og Baileys.*

Vinmenu 2

Velkomst: Dea Del Mare. Di Origine Protetta. (Tør mousserende vin)

Hvidvin: Beattle. 2019 Tyskland. Biodynamisk og økologisk vin. Lavet på Riesling. (Ren, mild, sød og stringent)

Rødvin: Legaris, Crianza, Ribera del Duero. 2016 Spanien. Lavet på Tempranillo. (Sødmefuld med smag af røde bær. Blød, men kraftig)

Dessertvin: Château de Ricaud, Bordeaux, Loupiac. 2015 Frankrig. Lavet på Semillon og Sauvignon blanc eller Den Kongelige Livgardes Port

425,-

**Vinmenuen inkluderer også fadøl og sodavand ad libitum, samt kaffe, te, Cognac og Baileys.*

Ad libitum til gæster under 18 år

Velkomst: Virgin filur

Under maden: Sodavand og juice ad libitum

175,-

Forlængelse af vinmenu

Det er muligt at forlænge jeres vinmenu pakke.
3 timers ekstra ad libitum af fadøl, sodavand & vin

275,-