

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.

Kokkens menuforslag

Forret:

Varmrøget laks. Kaperscreme.

Hovedret:

Kalvesteg som vildt. Brune & hvide kartofler. Sæsongrønt. Waldorffsalat. Tyttebær. Surt. Kalvesauce.

Dessert:

Marcipan. Æblemousse. Kanelcreme

480,-

Forret:

Soyamarineret tun. Sesammayo.

Hovedret:

Oksemørbrad. Pommes Anna. Sæsongrønt. Revet trøffel. Portvinssky.

Dessert:

Kold vanillecreme. Marengs. Karamel. Havtorn.

525,-

Forret:

Rimmet kammusling. Urteolie. Rugbrød.

Hovedret:

Langtidsstegt oksefilet. Pommes Fondant. Sæsongrønt. Rødvinsky.

Dessert:

Blødende chokoladesouffle. Sorbet.

480,-

Sammensæt selv din menu

(minimum 10 kuverter)

Forret:

Alle forretter serveres tallerkenanrettet og med friskbagt brød og smør.

Skal med ærtfrikassé (kan laves vegansk). 115,-

Tarteletter med høns i asparges. (serveres ikke med brød). 115,-

Spinatroulade. Røget laks. Friskost. Urter. 125,-

Varmrøget laks. Kaperscreme. 125,-

Rejecocktail. 125,-

Marineret rejer. Hjertesalat. Avocadocreme. 125,-

Carpaccio af okse. 130,-

Rimet kammusling. Urteolie. Sprød Rugbrød. 130,-

Soyamarineret tun. Sesammayo. 130,-

Hummersuppe. Hellefisk. Tigerrejer. 135,-

Hovedret:

Alle hovedretter serveres tallerkenanrettet.

Lammeculotte. Sæsongrønt. Lammesky. Knuste kartofler. Sellericreme. 230,-

Langtidsstegt oksefilet. Fondant kartoffel. Sæsongrønt. Rødvinsk. 245,-

Kalvesteg stegt som vildt. Brune & hvide kartofler. Sæsongrønt. Waldorff. Tyttebær. Surt. Kalvesauce. 245,-

Langtidsstegt kalveculotte. Kartoffelrøsti. Sæsongrønt. Madeirasky. 255,-

Flækesteg. Brune & hvide kartofler. Rødkål. Surt. Skysauce. 225,-

Oksemørbrad. Kartoffelgratin med svampe. Sæsongrønt. Portvinssky. 290,-

Dessert:

Alle desserter serveres tallerkenanrettet.

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

Pandekage. Vaniljeis. Chokoladesovs. 100,-

Kold vaniljecreme. Brændt Marengs. Saltet Karamel. Havtorn. 105,-

Blødende chokoladesouffle. Nøddekrokant. Vaniljeis. 105,-

Key lime pie. 105,-

Chokoladekage. Bærmousse. Sorbetis. Frugt. 105,-

Tarte Au Citron. 105,-

Nøddekurv. Is. Flødeskum. Frugt. 105,-

Mazarinkage. Æblemousse. Kanelcreme. 110,-

Ostetallerken. 115,-

Natmad:

Cremeret Aspargessuppe. Kødboller. Brød. 95,-

Løgsuppe. Med gratineret ostebrød. 95,-

Hotdogs. Pølser med brød og tilbehør. 100,-

Thaisuppe. Stegte Tigerrejer. Nudler. Koriander. 105,-

Lune frikadeller. Kold kartoffelsalat. Hjemmebagt Rugbrød. Smør. 115,-

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,-

Buffeter

(minimum 20 kuverter)

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,-

Brunch

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

275,-

Lidt ekstra drikke:

Appelsin- & æblejuice ad libitum 20,-

Velkomst 65,-

Bitter 30,-

Øl fra 40,-

Sodavand 35,-

Lidt ekstra til buffeten:

Croissant 35,-

Wienerbrød 35,-

Sødt efter buffeten:

Lagkage 85,-

Egen medbragt kage 40,-

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 85,-

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,-

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

365,-

Konfirmationsbuffet

Forret:

To tarteletter med høns i asparges. (serveres ikke med brød)

Buffet:

Klassisk broccolisalat / Pastasalat / Tomat salat med mozzarella / Crispy chicken med dip / Oksecuvette / Bearnaise / Flødekartofler / Frikadeller / 2 salg sliders (cheeseburger & pulled pork)

375,-

Vin ad libitum

Vinmenuer slutter umiddelbart efter desserten, herefter afregnes der efter aftale.
Vinmenuen inkluderer også fadøl og sodavand ad libitum, samt kaffe, te, Cognac og Baileys.

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

Pris pr. pers.: 335,-

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

Pris pr. pers.: 425,-

Ad libitum til gæster under 18 år

Velkomst: Virgin filur

Under maden: Sodavand og juice ad libitum

Pris pr. pers.: 175,-

Forlængelse af vinmenu

Det er muligt at forlænge jeres vinmenu pakke.

3 timers ekstra ad libitum af fadøl, sodavand & vin

Pris pr. pers.: 275,-