

Fester & selskaber

Lad os danne rammerne om din næste fest.

Barnedåb, fødselsdage, konfirmationer, bryllupper, receptioner og firmafester – vi rummer det hele.

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. lokaleleje i 8 timer, undtaget brunch arrangementer, hvori der er inkluderet 4 timers lokaleleje – opdækning, duge, lys, servietter, oprydning, servering & betjening.

Vi dækker op med evighedsblomster, ønsker man friske blomster kan disse selv medbringes eller bestilles hos os á 25,- ekstra pr. kuvert.

Det er muligt, på forhånd, at tilkøbe ekstra timer til 1.750 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.

Telefon 59 44 29 19 | hotel@sidesporet.dk

Forslag til helaftensarrangement

Velkomstbøbler

Øl, sodavand & vin ad libitum under hele arrangementet

Forret: Dampet laks med rejer, friskbagt brød & smør

Buffet: Klassisk buffet

Dessertvin / portvin

Dessert: Isdessert

Kaffe/te med cognac & baileys

Opdækning, servering, betjening & 8 timers lokaleleje

1.105,- pr. person

Ekstra timer kan tilkøbes à kr. 1.750 per time eksklusive forbrug.

Sammensæt selv din menu

(minimum 10 kuverter)

Forret:

Alle forretter serveres tallerkenanrettet.

Koldrøget laks med peberrodscreme & friskbagt brød. 140,-

Varmrøget laks med kapersceme & friskbagt brød. 135,-

Spinatroulade med røget laks, friskost & urter – serveres med friskbagt brød. 135,-

Soyamarineret tun med sesammayo & friskbagt brød. 140,-

Rejecocktail – serveres med friskbagt brød. 135,-

Marinerede rejer med hjertesalat & avocadocreme – serveres med friskbagt brød. 135,-

Carpaccio med kerner & trøffelmayo – serveres med friskbagt brød. 140,-

Rørt tatar – serveres med friskbagt brød. 140,-

Tarteletter med høns i asparges – serveres ikke med brød. 125,-

Skal med ærtetikassé (kan laves vegansk) – serveres ikke med brød. 115,-

Hovedret:

Alle hovedretter serveres tallerkenanrettet.

Langtidsstegt oksefilet, serveres med pommes rissolles, sæsonens grønt & rødvinssky. 265,-

Kalvesteg stegt som vildt, serveres med brune & hvide kartofler, sæsonens grønt, waldorfsalat, tyttebær, surt & kalvesauce. 265,-

Langtidsstegt kalveculotte, serveres med kartoffelrøsti, sæsonens grønt & madeirasky. 275,-

Oksemørbrad, serveres med kartoffelgratin med svampe, sæsonens grønt & portvinssky. 310,-

Kyllingebryst fra Hopballe Mølle  serveres med knuste kartofler, sæsonens grønt & Sauce velouté.
245,-

Dessert:

Alle desserter serveres tallerkenanrettet.

Isdessert med frugt (serveres på fade). 100,-

Nøddekurv med is, flødeskum & frugt. 115,-

Pandekage med vaniljeis & chokoladesovs. 110,-

Blødende chokoladesoufflé med nøddekrokant & vaniljeis. 115,-

Chokoladekage med chokolademousse, sorbetis & frugt. 115,-

Kold vaniljecreme med brændt marengs, saltet karamel & havtorn. 115,-

Mazarinkage med æblemousse & kanelcreme. 120,-

Lagkage med mousse & creme. 95,-

Citrontærte. 115,-

Tiramisù. 110,-

Natmad:

Cremet aspargessuppe med kødboller – serveres med brød. 105,-

Løgssuppe – serveres med gratineret ostebrød. 105,-

Hotdogs. Blandet røde & brune pølser, brød & tilbehør. 110,-

Biksemad. Serveres med sennep, rødbeder, bearnaise & rugbrød. 125,-

Lune frikadeller. Serveres med kold kartoffelsalat & rugbrød. 125,-

2-retters børnemenue

Serveres til børn under 12 år

Hovedret:

Crispy chicken med fritter & dip. 95,-

Dessert:

Blandet is. 60,-

Buffeter

(minimum 20 kuverter)

Grøn buffet

Forret:

Koldrøget laks, friskbagt brød & smør – serveres på tallerken

Buffet:

Grillet hjertesalat med pistacie / Salat af tomat & burrata med glace / Salat af avocado, røgede mandler & rød grape / Salat af grønkål, bagt hasselnød, feta, æbler & sennepsvinaigrette / Honningstegt unghane / Helstegt oksecuvette med pesto / Varm grøntsagstærte / Lun kartoffelsalat med vinaigrette & urter

385,- pr. person

Klassisk buffet

Forret:

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

Buffet:

Hjertesalat med mormordressing / Klassisk broccolisalat / Frisk pastasalat / Stegt unghane / Helstegt oksecuvette med honning-dijon / Frikadeller / Flødekartofler / Whiskysauce

395,- pr. person

Konfirmationsbuffet

Forret:

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

Buffet:

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

405,- pr. person

Middelhavsbuffet

Forret:

Carpaccio med kerner & trøffelmayo

Buffet:

Porchetta / Risotto med jomfruhummer & safran / Bagt torsk med ansjos & urter / Kaninragout / Tomatsalat med burrata / Aioli & grøn pesto / Siciliansk salat / Hjertesalat med krydderurter / Lun marineret aubergine

425,- pr. person

Brunch

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

315,- pr. person

Tilkøb af croissant & wienerbrød

35,- pr. person

Lidt ekstra drikke:

Appelsin- & æblejuice ad libitum á 20,- pr. person

Velkomstdrink á 65, pr. person

Bitter 30,- stk.

Øl fra 40,- stk.

Sodavand 35,- stk.

Sødt efter buffeten:

Lagkage med mousse & creme á 95,- pr. person

Egen medbragt kage á 40,- pr. person

Koldt bord

Første buffetservering:

Hvide sild & karrysild / Æg & rejer med mayonnaise / Fiskefilet med remoulade & citron

Anden buffetservering:

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

325,- pr. person

Sødt efter buffeten:

Lagkage med mousse & creme á 95,- pr. person

Ost & frugtsalat á 105,- pr. person

Receptionsbuffet

Let anretning

Tempurarejer med chili / 2 slags wraps / Små crustader med laksecrème / Tunhapser med Miso / Samosa / Ost & sødt

245,- pr. person

Drikkemenuer

Drikkemenu 1

Velkomstdrink:

Bobler – skænkes ad hoc
Moscato, prosecco & granatæblecider

Fri fadøl, sodavand & vin under maden

Hvidvin:

Marco De Pegões. 2019 Portugal. Lavet på Fernão Pires.

Rødvvin:

Marco De Pegões. 2019 Portugal. Lavet på Castelão.

Dessertvin:

Château du Mayne, fransk sauternes / Den Kongelige Livgardes Portvin

Kaffe/te med en cognac eller baileys

Pris pr. pers.: 355,-

Drikkemenu 2

Velkomstdrink:

Bobler – skænkes ad hoc
Moscato, prosecco & granatæblecider

Fri fadøl, sodavand & vin under maden

Hvidvin:

Beattle. 2019 Tyskland. Biodynamisk og økologisk vin. Lavet på Riesling.

Rødvvin:

Valpolicella, La Corte del Pozzo. Italien. Lavet på Corvina, Corvinone og Rondinella. Økologisk.

Dessertvin:

Château du Mayne, fransk sauternes / Den Kongelige Livgardes Portvin

Kaffe/te med en cognac eller baileys

Pris pr. pers.: 445,-

Ad libitum til gæster under 18 år

Velkomstdrink

Sodavand og juice ad libitum

Pris pr. pers.: 195,-

Drikkemenuen slutter umiddelbart efter desserten, herefter afregnes der efter aftale

Forlængelse af vinmenu

Pris pr. pers.: 275,-