



Hotel Svalens Selskabsmateriale

Lad os danne den perfekte ramme for Deres fest

Indhold:

Side 2, Velkommen

Side 3-6, Gallamenu 1 – 4

Side 7-9, Selskabstilbud, samt sæsonmenu

Side 10, Mellemretter

Side 11-12, Bryllupsmenuer

Side 13, Konfirmationsmenu

Side 14-15, Buffeter

Side 16, Brunch- og kaffearrangementer

Side 17, Receptionsforslag

Side 18, Kurser, møder, konference

Vi gør dagen helt speciel



Idet vi takker for Deres henvendelse, har vi hermed fornøjelsen af at præsentere Dem for vores forslag til diverse festmenuer. Hvis De ønsker at sammensætte Deres menu anderledes, eller ændre den til andet, end vi har nævnt, klarer vi også dette. Alle menuer min. 20 couverte.

Følgende praktiske oplysninger kan forhåbentlig hjælpe Dem videre i Deres planlægning. Såfremt De har spørgsmål, er De naturligvis altid velkommen til at kontakte os.

Arrangementets varighed er 7 timer, hvis ikke andet er aftalt. Natmaden serveres 1 time før arrangementets afslutning. Bararrangementerne lukker 15 min. efter natmaden er serveret.

Ønskes ekstra time med lille bar afregnes dette med kr. 70.- pr. couvert. Ønskes ekstra time med stor bar, afregnes dette med kr. 90.- pr.couvert.

Der dækkes altid op med hvide duge og servietter, og ved opdækning med kulørte duge og servietter, beregnes et tillæg på kr. 10.- pr. couvert. Der er altid smukke blomsterdekorationer på bordene. Har De specielle ønsker med hensyn til farver, efterkommer blomsterbinderen gerne dem, så vidt det er muligt.

Børn under 2 år er gratis, børn mellem 2 og 12 år betaler halv couvertpris, undtaget vores Brunch og Buffeter. Børn betaler ikke for ekstratime.

Vedrørende musik kan vi skaffe alt fra en solist/musiker, til et helt orkester eller en musikboks. De er også velkommen til selv at medbringe musik eller musiker. Musikeren spiser altid mad, når gæsterne går til kaffe. Mad og det han (som regel) i øvrigt fortærer, faktureres med kr. 200.-

Skulle De have lyst til en snack til velkomst og til baren, beregner vi kr. 24.- pr. couvert til velkomst og bar.

Ved bestilling indbetales et reservationsgebyr på kr. 2000,- Reservationer er først gældende, når reservationsgebyret er modtaget. Afbestilles arrangementet, refunderes reservationsgebyret kun såfremt lokalet genudlejes.

Det endelige antal gæster skal meddeles senest 8 dage før arrangementets afholdelse. Ved afbud efter dette tidspunkt betales der alene for couvertprisen, dog ikke for drikkevarer.

Betalingsbetingelser er netto kontant på dagen, medmindre andet er aftalt. Betaling kan ske ved kontanter eller dankort/Visa dankort. Der modtages IKKE andre kredittkort på selskaber.

Såfremt De eller Deres gæster ønsker overnatning i forbindelse med arrangementet, lader dette sig gøre til en særdeles fordelagtig pris. Dobbeltværelse til kr. 600.-, kun i forbindelse med selskab. Enkeltværelse til kr. 500.-, kun i forbindelse med selskab. Ekstra opredning kr. 300,- pr. person (max. 2 opredninger pr. værelse). Indtjekning på værelser fra kl. 15.00. Udtjekning senest kl. 10.00. Prisen inkluderer en stor, dejlig morgenbuffet/brunch. En hyggelig måde at tage afsked med Deres gæster på.

Såfremt De herudover har specielle ønsker, prøver vi gerne at opfylde dem.

*Fremvisning af lokalerne kan ske alle dage, **men kun efter forudgående telefonisk aftale.***

Vi ser frem til at byde Dem velkommen til en fremvisning og eventuel reservation.

Vi tager forbehold for eventuelle prisstigninger.

Med venlig hilsen

Hotel Svalen

*Ved værtparret
Annette og Michael*

Gallamenu 1

**Husets velkomstdrink, vinarrangement, kaffe/te, småkager & cognac/likør.
Samt fri bar; øl, sodavand, husets hvidvin & husets rødvin.
Pris pr. couvert kr. 598,-**

Forretter:

Tunmousse med syltede rødløg og rugcrouton, pyntet med ærteskud.
Rejecocktail på sprød salat med mild tomatdressing & asparges.
Til de to forretter serveres smør & hjemmebagt brød
2 tarteletter med høns i asparges.

Hovedretter: Bydes 2 gange

Farseret kyllingebryst med tomatflødesauce & små pestobagte kartofler.
Gammeldags oksesteg med bønner og glaserede perleløg, hertil persillekartofler & kraftig okseskysauce
Gammeldags flæskesteg af svinekam med brune & hvide kartofler, rødkål og surt, samt flæskestegssauce.

Desserter:

Frisk frugtsalat med råcreme & chokoladestykker.
3 slags hjemmelavet flødeis med frugt & sprød tuille.
Chokolademousse.

Natmad:

Aspargessuppe med hjemmebagt grovbrød.
Oksekødssuppe med kødboller, urter & hjemmebagt brød.



Gallamenu 2

**Husets velkomstdrink, vinarrangement, kaffe/te, småkager & cognac/likør.
Samt fri bar; øl, sodavand, husets hvidvin & husets rødvin.
Pris pr. couvert kr. 679,-**

Forretter:

Snitte med røget laks, hertil peberrodscreme & dampede asparges.

Varmrøget laks på salat med asparges & sauce verde.

Lime- & pestomarinerede rejer på pluksalat med citruscreme.

Til alle forretter serveres smør & hjemmebagt brød

Hovedretter:

Bydes 2 gange

Kalvesteg stegt som vildt med waldorfsalat, rysteribs, halve æbler med ribsgelé, smørstegte kartofler & vildtflødesauce.

Farseret svinemørbrad med champignonsauce & urtekartofler.

Sprængt oksespidsbryst med flødepeberrodssauce & persillekartofler.

Desserter:

Klassisk tiramisu.

Husets trifli efter sæson med sprøde makroner, creme anglaise & flødeskum.

Chokoladekage med solbær marmoreret vaniljeis & solbærkompot.

Natmad:

Tomatsuppe med hvidløgsbrød.

Oksekødssuppe med kødboller, urter & hjemmebagt brød.

Lune frikadeller med rødkål, surt & groft brød.



Gallamenu 3

Husets velkomstdrink, vinarrangement, kaffe/te, småkager & cognac/likør.

Samt fri bar; øl, sodavand, husets hvidvin & husets rødvin.

Pris pr. couvert kr. 749,-

Forretter:

Laksetatar rørt med sennep, rød chili & lime, serveret med tomatcoulis på salat.
Timbale af hvid fisk med røget laks på sprød salat, hertil sauce verde & syltede blommetomater.
Serrano skinke anrettet på syltede grøntsager, hertil sprød salat & pesto

Til alle forretter serveres smør & hjemmebagt brød

Hovedretter:

Bydes 2 gange

Rosastegt kalvefilet med grøntsagstimbale, cognacsauce & små kartofler vendt i brunet smør og krydderurter.

Rosastegt lammeculotte, hertil saltbakte kartofler & rosmarinsky.

Oksefilet med flødekartofler, rødvinssauce, spinattimbale & bagte tomater.

Desserter:

Nøddeflage med hindbær marmoreret vaniljeis & hindbærskum.

Broken Snickers – vaniljeis, karamelsauce, chokoladesauce & ristede peanuts.

Gateau Marcel med appelsinis & karamelbrud.

Natmad:

Vichyssoise – kold kartoffel-porresuppe med sprød bacon, purløg & grovbrød.

Oksekødssuppe med kødboller, urter & hjemmebagt brød.

Lune frikadeller med rødkål, surt & groft brød.

Mulligatawny - smagfuld karrysuppe med hønsekød & ris, samt hjemmebagt brød.



Gallamenu 4

**Husets velkomstdrink, vinarrangement, kaffe/te, småkager & cognac/likør.
Samt fri bar; øl, sodavand, husets hvidvin & husets rødvin.
Pris pr. couvert kr. 799,-**

Forretter:

Røget hellefisk med salat af krabbekød, æbler & syltede rødløg, hertil dilldressing.
Koldrøget laks med flødestuvet spinat, pyntet med lakserogn & ærteskud.
Kold, cremet krebsehaleragout med urter & sprødt, pyntet med krebs.
Til alle forretter serveres smør & hjemmebagt brød

Hovedretter: Bydes 2 gange

Helstegt kalvemørbrad med skovsvampesauce, torvfriske grøntsager & smørstegte timiankartofler.
Oksemørbrad stegt med timian, hertil svampetimbale, bearnaisesauce, pom. Anna & bagte tomater.
Oksemørbrad Wellington, indbagt med soufflèfars, serveres med grøntsagssoufflè,
fyldt bagt kartoffel & rødvinssauce.

Desserter:

Cheesecake med passionsfrugtsky & brændt hvid chokolade.
Nøddekurv med 3 slags hjemmelavet is, bær & vaniljeskum.
Koldskålspannacotta med rabarber, sprøde kys & rabarberis.

Natmad:

Oksekødssuppe med kødboller, urter & hjemmebagt brød.
Lune frikadeller med rødkål, surt & groft brød.
Salt- og ostebuffet med 3 slags saltpålæg, samt leverpostej med bacon & surt,
2 slags ost med druer, radiser, peberfrugt & hjemmebagt brød.
Mulligatawny - smagfuld karrysuppe med hønsekød, ris, samt hjemmebagt brød



Selskabstilbud 1

Inklusiv overnatning

Forret:

Dampet, kold laks på sprød salat. Hertil rejer, syltede tomater, kaviar, citron & tomatdressing, samt hjemmebagt brød og smør.

Hertil husets hvidvin ad libitum, samt isvand.

Hovedret bydes 2 gange:

Rosastegt kalvesteg med grøntsagstimbale, smørstegte herbes de provnense-kartofler, samt kraftig kalvesky.

Hertil husets rødvin ad libitum, samt isvand

Dessert:

3 slags hjemmelavet flødeis serveret med frugtsalat & sprøde tullies.

Hertil bydes et glas dessertvin.

Kaffe/the med cognac/likør, samt småkager.

Lille fri bar med vand, øl, rød- & hvidvin.

Natmad:

Mulligatawny- dejlig smagfuld karrysuppe med hønsekød. Hertil ris, hjemmebagt brød & smør.

Overnatning i et lækkert dobbeltværelse

Med bad, toilet og farvefjernsyn.

Svalens overdådige brunch buffet

Med mere end 20 lækre ting, kolde & varme retter.

Totalt arrangement – Alt inklusiv

Blomster, servietter & lys

v. min 20 kuverter

Pris pr. kuvert

kr. 999,-

Selskabstilbud 2

Inklusiv overnatning

Forret:

Varmrøget laks på sprøde salater, serveret med sauce verde, samt hjemmebagt brød & smør.
Hertil husets hvidvin ad libitum, samt isvand.

Hovedret bydes 2 gange:

Oksemørbrad stegt med timian, hertil pom. Anna, rødvinssauce & svampetimbale.
Hertil husets rødvin ad libitum, samt isvand

Dessert:

Hjemmebagt sprød nøddekurv med husets hjemmelavet is, serveret med frugt & jordbærcoulis.
Hertil bydes et glas dessertvin.

Kaffe/the med cognac/likør, samt småkager.

Herefter fri bar med øl, sodavand, husets rød- & hvidvin.

Natmad:

Salt- og ostebuffet med 3 slags saltpålæg, samt leverpostej med bacon & surt,
2 slags ost med druer, radiser, peberfrugt & hjemmebagt brød.

Overnatning i et lækkert dobbeltværelse
Med bad, toilet & farvefjernsyn.

Svalens overdådige brunch buffet
Med mere end 20 lækre ting, kolde & varme retter.

Totalt arrangement – Alt inklusiv
Blomster, servietter & lys

v. min 20 kuverter
Pris pr. kuvert
kr. 1049,-

Efterårsmenu

September, oktober og november.

Inklusiv overnatning

Velkomstdrink - kirr

Forret:

Koldrøget laks med krebshaleragout, hjemmebagt brød og smør
Hertil husets kolde hvidvin ad libitum, samt isvand.

Hovedret bydes 2 gange:

Kalveculotte med røget svampesauce, pom. Anna, bagt rødbede & grønne bønner.
Hertil husets rødvin ad libitum, samt isvand.

Dessert:

Mandelkage med anis bagte blommer & vaniljeis.
Hertil bydes et glas dessertvin.

Kaffe/the med en cognac/likør samt småkager.

Lille fri bar med van, øl, rød- & hvidvin.

Natmad:

Vichyssoise – kold kartoffel-porresuppe med sprød bacon, purløg & grovbrød.

Overnatning i et lækkert dobbeltværelse
Med bad, toilet & farvefjernsyn.

Svalens overdådige brunch-buffet
Med mere end 20 lækre ting, kolde & varme retter.

Totalt arrangement – alt inklusiv
Blomster, servietter & lys

v. min 20 kuverter
Pris pr. kuvert
kr. 1049,-



Mellemretter:

Såfremt De måtte ønske en mellemret i Deres menu, har vi her nogle forslag:

Kød

Svalens Carpaccio – råmarineret oksemørbrad med pesto, ristede pinjekerner, rucola, høvlet parmesanost, samt hjemmebagt brød kr. 98,-

Røget dyrekølle serveret med syltede blommer, rugflage & persilleolie. kr. 98,-

Rimmet laks med spæde salater, samt køkkenets skønne kryddermayo & maltkiks. kr. 98,-

Anderillette med æblesky & syltede tyttebær kr. 98,-

Sorbet

Ønskes sorbet som mellemret, serverer vi en rosmarin, hyldeblomst eller champagnesorbet. Serveres i smukt glas & pyntet med et friskt mynteblad kr. 24,-

Ost

Vi tilbyder en ostetallerken med 4 slags europæiske herregårdsoste, anrettet med syltede valnødder & rødlogsmarmelade
kr. 118,-



Bryllupsmenu Sommer:

**Husets velkomstdrink, vinarrangement, kaffe/te, småkager & cognac/likør.
Samt fri bar; øl, sodavand, husets hvidvin & husets rødvin.
Pris pr. couvert kr. 899,-**

Velkomstdrink – Kirr.

Forret:

Grillet asparges med håndpillede rejer, sauce mouseline & rugcrouton.

Ganerenser:

Hyldeblomstsorbet.

Mellemret:

Stegte kammuslinger med blomkålspure & brunet smør, pyntet med rødbedespire & lakserogn.

Hovedret

Kalvemedaljon ombundet med panchetta, hertil nye kartofler vendt i smør og krydderurter, serveret med sommerens sprøde grøntsager & estragonflødesauce.
Hertil husets smagfulde rødvin ad libitum, samt isvand

Dessert:

Cheesecake med passionsfrugtsky, solbæris i chokoladeskål & chokoladetrøffel med hindbær.
1 glas dessertvin

Kaffe/the med en cognac/likør, samt småkager.

Valgfri natmad fra øvrige menuer



Bryllupsmenu Vinter:

**Husets velkomstdrink, vinarrangement, kaffe/te, småkager & cognac/likør.
Samt fri bar; øl, sodavand, husets hvidvin & husets rødvin.
Pris pr. couvert kr. 999,-**

Velkomstdrink – Champagnecocktail

Forret:

Halv hummer med limemayonnaise & sprød salat, hertil hjemmebagt brød.

Mellemret:

Anderilette med syltede tyttebær, æblegelé & rugcrouton.

Ganerenser:

Rosmarinsorbet.

Hovedret:

Dyreryg med kanteral a la creme, pom. Anna med timian, æblesyltede rødbeder & bagte græskar.
Hertil husets rødvin ad libitum, samt isvand.

Dessert:

Gateau Marcel med kraftig chokoladeis, bagte figner & hvid trøffelcreme.
1 glas dessertvin

Kaffe/the med en cognac/likør, samt småkager.

Natmad valgfri fra øvrige menuer



Konfirmationsmenu 2021

**Husets velkomstdrink, vinarrangement, kaffe/te, småkager & cognac/likør.
Samt fri bar; øl, sodavand, husets hvidvin & husets rødvin.**

Tunmousse

Salat, sauce verde & sprød rugflage.
Syltet rødløg, ærteskud

Rosa kalveculotte

Nye kartofler vendt i smør & krydderurter. Hertil asparges & springløg, serveret med letrøget svampeflødesauce.

Broken Snickers

Chokoladeis, vaniljeis, karamelsovs, chokoladesovs & ristede peanuts.

Natmad:

Frikadeller med kartoffelsalat

Pris pr. couvert 649,-

Buffet:

Min. 20 couverter

Varighed ca. 4 timer

3 slags sild (serveret ved bordet)
Kold fiskeanretning maskeret med rejer, kaviar & dampede grønne asparges
Lun fiskefilet med remoulade & citron
Lun leverpostej med bacon & ristede champignons
Lune frikadeller med rødkål & surt
Tarteletter med høns i asparges
Mørbradbøf med champignon à la creme
Osteanretning med vindruer & radiser
Hjemmebagt brød, samt smør

Pris pr. couvert kr. 299,-

Luksusbuffet:

Min. 20 couverter

Varighed ca. 4 timer

Marinerede-, karry- & kryddersild samt lune stegte sild (serveret ved bord)
Kold lakseanretning med kaviar, dampede grønne asparges, rejer & tomatdressing
Lun fiskefilet med remoulade & citron
Gravad laks med sennepsdressing
Tarteletter med høns i asparges
Helstegt oksetyndstegsfilet med marinerede urter
Lun leverpostej med bacon & ristede champignons
Lune frikadeller med rødkål & surt
Mørbradbøf i flødesauce
Osteanretning med vindruer, radiser, peberfrugt & kiks
Kagefad med råsyltede bær
Hjemmebagt brød, samt smør

Pris pr. couvert kr. 379,-



Carverybuffet:

Min. 20 couverter

Vælg mellem 5 forretter (serveret ved bordet)

Dampet kold laks serveret med rejer, tomatsalsa, kaviar & sauce verde
Rejecocktail på sprød salat med rejer, dampede grønne asparges, kaviar & tomatdressing
Fersk røget laks med mild sennepscreme, sprød salat & syltede blommetomater
Serrano skinke med salsa, pinjekerner & pesto
Laksetatar rørt med sennep, rød chili og lime, serveret på salat
Til alle forretter serveres smør og hjemmebagt brød

Fra buffet:

Helstegt oksefilet med kraftig rødvinssauce
Krydderbragt skinke med sprøde svær, hertil champignonsauce
Helstegt lammekølle med lammesky & mintgelè
(lammekøllen kan erstattes med farseret kyllingebryst)
2 lækre salater
Køkkenets pastasalat
Flødekartofler

Osteanretning med vindruer, radiser, peberfrugt, kiks & hjemmebagt brød

Dessert:

Serveret ved bordet

Desserttallerken med is, chokolademousse, kage, frugt & coulis

Pris pr. couvert kr. 399,-



Brunchmenu:

Min. 20 couverter

Kaffe/the
Orangejuice
Æblejuice
Græsk yoghurt m/ topping
Pandekager m/ sirup
Tunsalat
Varmrøget laks fra egen rygeovn
Røræg m/ bacon & cocktailpølser
Udvalg af pålæg
Lun leverpostej m/ champignon & bacon
2 slags ost & 1 skæreost
3 slags marmelade
Udvalg af hjemmebagt brød
Wienerbrød
Frugtfad

Pris pr. couvert kr. 259,-

Tilkøb

Croissanter kr. 16,-
Lun tærte med kartoffel brie og bacon kr. 17,-
Hønsesalat kr. 12,-
Krebsesalat kr. 25,-
Ferskrøget laks med sauce Verde kr. 35,-
Havregryn, cornflakes, cocopops og mysli kr. 12
Blødkogte æg kr. 10,-
Nutella kr. 10,-
Serrano skinke med melon kr. 35,-

OBS: Bruncharrangementer har en varighed på maksimum 4 timer med start senest kl. 11.00.

Kaffearrangementer:

Min. 20 couverter

Kaffe/the med 1/1 bolle med smør	kr. 85.-
Kaffe/the med hjemmebagt kringle	kr. 95.-
Kaffe/the med 1/1 bolle med smør og hjemmebagt kringle	kr. 105.-
Kaffe/the med 1/1 bolle med smør og pålæg og hjemmebagt kringle	kr. 115.-
Kaffe/the samt 3 lækre snitter	kr. 115.-
Sandwich	kr. 45.-
Snitter	kr. 28.-
Luksus smørrebrød	kr. 49.-
Salt- og ostebuffet med 3 slags saltpålæg, samt leverpostej med bacon og surt, 2 slags ost med druer, radiser, peberfrugt og hjemmebagt brød.	kr.149,-

Receptionsforslag:

Min. 20 couverter

Der beregnes 3 stk. pr. couvert af hver ting til de 3 første forslag

Forslag 1:

Minifårssruller med kylling & sur – sød sauce
Røget laks på minitoast med aspargescreme
Mini sandwichens
Emmentaler med melon på pind

Pris pr. couvert kr. 149.-

Forslag 2:

Små sandwich med bresaola & artiskok
Vol-au-vent med røget lakserilette
Pestomarinerede tigerrejer
Bruschetta med tomat
Skinke & melon
Ostehapser med druer & grønt
Diverse små, søde kager

Pris pr. couvert kr. 199.-

Forslag 3:

2 canapeer med røget laks & røget ål
3 små lune frikadeller
3 små sandwiches
3 pølser i svøb
3 slags ost med druer, radiser, peberfrugt & kiks

Pris pr. couvert kr. 219.-

Forslag 4:

Fiskesouffle af torvets friske fisk serveret på sprød salat med rejer & kryddercreme
Italiensk pølse med husets hjemmelavede pesto
Krydderpaté m/ oliven & piment
Spegeskinke med portvinsmarineret melon
Små lune deller
Udvalg af diverse oste med frugt
Hertil serveres to slags hjemmebagt brød
Langtidsbagt chokoladecake med råsyltede bær

Pris pr. couvert kr. 239.-



Kurser, møder & konferencer

På Hotel Svalen er der mulighed for at afholde kurser eller konferencer i vores nyistandsatte lokaler. Vi råder over flere lokaler & grupperum med netadgang.

Vi stiller diverse AV udstyr til rådighed, lærred, whiteboard, overhead & flipover.

Dagsmøde:

F.eks. fra kl. 9.00 – 16.00

Min. 12 couverter

Kaffe med franskbrød & ost

Frokostanretning eller buffet afhængig af couvert antal – en øl eller vand

Kaffe med friskbagt kringle

Isvand

Frisk frugt

Pr. couvert inkl. lokaleleje **kr. 298,-**

Aftenmøde:

F.eks. fra 17.00 – 22.00

Min. 12 couverter

To retter veltillavet aftensmad (forret/hovedret – eller – hovedret/dessert)

Isvand

Frisk frugt

Kaffe med kage

Pr. couvert inkl. lokaleleje **kr. 298,-**

Døgnkursus:

Min. 12 couverter

Kaffe med franskbrød & ost

Frokostanretning eller buffet afhængig af couvert antal – en øl eller vand

Kaffe med friskbagt kringle

Isvand

Frisk frugt

To retters veltillavet aftensmad (forret/hovedret – eller – hovedret/dessert)

Isvand

Frisk frugt

Kaffe med kage

Lokaleleje

- Overnatning i enkeltværelse med morgenmadsbuffet
- Overnatning i dobbeltværelse med morgenmadsbuffet

Pr. couvert **kr. 1195,-**

Pr. couvert **kr. 999,-**