

SELSKABSKORT



HOTELSVENDBORG

VELKOMMEN TIL

Best Western Plus Hotel Svendborg

Velkommen til gastronomi med hjertet, og service i særklasse. Tak fordi I har valgt at afholde jeres kommende arrangement her på hotellet.

Køkkenchefen vil forkæle jer med sine kreative tanker omkring hvorledes Fynske råvarer skal sammensættes og forenes til en gennemarbejdet menu til jeres arrangement.

Restaurantchefen / Sommelier'en og hans team af ekstremt opmærksomme, nøje udvalgte og fagkompetente tjenere vil gennem hele jeres arrangement gøre alt for at opfylde de ønsker I har.

På de følgende sider kan I se vores forskellige helaftensarrangementer, buffeter m.m. Vi har også vedlagt en generel huskeliste til festen, samt råd og vejledning. Menuerne kan naturligvis sammensættes efter jeres ønsker. Dog er der visse retter, der passer bedre til de helt store selskaber, mens andre er helt perfekte til de mindre.

Restaurantchefen vil gerne invitere på en kop kaffe og derved give jer lejlighed til at fortælle om jeres ønsker samt se vores lokaler. Vi anbefaler, at I tager kontakt til os så tidligt som muligt i planlægningen, så I kan få den bedste vejledning, og vi kan reservere datoen. Lad trygt os sørge for alt det praktiske – så I kan slappe af og nyde festen.

Rigtig god fornøjelse!

HUSKELISTE

- Reservér lokaler samt eventuelle værelser - visse årstider vil det være nødvendigt at bestille i god tid.
- Læg et budget for festen.
- S sammensæt gæstelisten.
- Skriv en gave-ønskeliste.
- Send invitationer ud med dato for seneste tilbagemelding.
- Aftal arrangementets indhold og forløb med restaurantchefen, herunder:
 - Deltagerantal (cirka)
 - Velkomstdrink
 - Menu
 - Vine
 - Kaffe
 - Bar
 - Natmad
 - Eventuel underholdning – såsom Liveband, DJ, Jukeboks, iPad m.m.
 - Bordopstilling
 - Farve på duge og servietter
 - Blomster
- Lav bordplan og skriv bordkort.
- Afgiv det endelige deltagerantal til restauranten.
- Den endelige bordplan samt bordkort afleveres til restaurantchefen.
- Toastmaster - Fortæl restaurantchefen hvem det er, så de sammen kan afstemme serveringen med eventuel underholdning, taler og sange.
- Gavebord.
- Det kan være en god idé at få en af gæsterne til at hjælpe med at registrere gaverne, efterhånden som de pakkes ud.
- Nyd festen i fulde drag!

GODT AT VIDE

MINIMUMANTAL

Dette selskabskort er udfærdiget til min. 15 personer til selskabsmiddag og min. 25 personer til buffet.

DUGE OG SERVIETTER

Farver er alle afstemt efter vores selskabslokalers indretning og interiør, men har I særlige ønsker, efterkommer vi naturligvis gerne disse ud fra vores sortiment.

BLOMSTER

Standarddekorationer er inkluderet i et festarrangement.

Specielle ønsker afregnes efter regning - Vi har vores egen blomsterdekoratør tilknyttet hotellet.

SERVERING

Vine ad libitum og fri bar indgår i nogle helaftensarrangementer. Udsækning af vine ad libitum og fri bar slutter senest kl. 01.30. Ønskes forlængelse af fri bar, afregnes dette efter forbrug. Der serveres isvand under middagen. Ønsker I selv at medbringe vinen, afregnes dette med en betjeningsafgift til tjenerne og aftales nærmere.

OVERNATNING

Kontakt hotellet for priser på overnatning i forbindelse med et selskab. Ved afholdelse af et selskab med over 30 deltagere tilbydes værtsparret en overnatning i dobbeltværelse uden beregning.

Ønskes bryllupssuiten betales et tillæg på DKK 700,-.

Ved bryllupsfest tilbydes brudeparret at overnatte i en af vores suiter.

MUSIK OG UNDERHOLDNING

Vi har en række lokale samarbejdspartnere, som gerne er behjælpelige med vejledning og priser på underholdning.

FOTOGRAF

Vi henviser gerne til en af vores lokale fotografer.

BØRN

For børn under 12 år betales der ½ pris for maden, eller der tilbydes specielle børnemenuer.

Børn under 3 år er uden beregning.

DINER TRANSPORTABLE

Ønsker I at holde middagen hjemme, leverer vi naturligvis også på privatadressen.

Timepris for eventuelle tjenere og kokke DKK 365,- inkl. moms.

SPECIALKOST

Hvis nogle af jeres gæster skulle have en allergi, være vegetar eller lignende, så informer os så tidligt i processen som muligt, så vi kan tage højde for dette, og også give dem en gastronomisk oplevelse.

OVERTIDSBETALING

Med Restaurantchefen aftales et tidsforløb for festen som oftest slutter senest kl. 01.30, det er naturligvis muligt at udvide dette tidsforløb, i sådanne tilfælde påregner vi et tillæg på DKK 200,- pr. tjener pr. time.

PRISERNE

Priserne er inkl. lokaleleje, borddækning, duge, servietter, betjening, blomster og moms.

Der tages forbehold for prisændringer ved stigning i skatter og afgifter.

HELAFTENSARRANGEMENT 1

- DEN TRADITIONELLE

VELKOMSTDRINK

Vælg frit fra vores liste fra A til D

FORRETTER

Flan af sprængt and med salvie, svampe, syltede løg, agurk og dijoncrème

Varmrøget laks med salater og flødepeberrod med tyttebær

Gravad okseinderlår med sellerisalat

- Til alle forretter serveres hjemmebagt brød og smør

HOVEDRETTER

Stegt filet af frilandsgris

med braiseret porre, glaserede gulerødder, ærter francaise, krebinet af æble og svesker, stegte kartofler samt pebersauce

Helstegt oksefilet

med grøntsager, salat, kartofler i spinatfløde og rødvinssauce

Kalvesteg stegt som vildt

med ½ æble med gelé, brunede og hvide kartofler, Waldorfsalat, surt og sødt, samt flødesauce

- Alle vores hovedretter serveres to gange

DESSERTER

Æbleflan med kanel, makron og vaniljeis

Mandelis med syltede bær og kniplingekage

Isbombe med marcipan, chokolade og nødder

VINE

Husets selskabsvine

Hvidvin, rødvin og sød vin ad libitum

Kaffe/the med 1 cognac eller likør

Øl/sodavand 1 øl, og 1 sodavand

Pris pr. person DKK 795,-
Prisen inkluderer "1 forret, 1 hovedret og 1 dessert", fra ovenstående menu

HELAFTENSARRANGEMENT 2

- DEN KULINARISKE

VELKOMSTDRINK

Vælg frit fra vores liste fra A til D

FORRETTER

Confiteret laks med æble, salat og portvinsglace

Cremet kartoffel-porresuppe med stegt kammusling, bacon og purløgsolie

Svendborg skinke med syltede rødløg, rygeostcrème og bagt rug

- Til alle forretter serveres hjemmebagt brød og smør

HOVEDRETTER

Langtidsbagt oksebov og braiseret bryst

med bagt løg, friteret blomkål, bønner, tomat, Pommes Rissollées og sennepscrème

Kalvetyksteg

med grøntsager, svampepostej i butterdej, krydderbagte kartofler med syrnede mælk og demi-glace med persille

Unghanebryst fyldt med krydderurter

med ratatouille, bagte rodfrugter, pommes Anna og estragoncrème

- Alle vores hovedretter serveres to gange

DESSERTER

Mazarinkage med bagt hvid chokolade hertil karamelis

Chokoladeterrine med myntebløde og appelsinsalat

Citrontærte med glaseret marengs og brombæriscrème

VINE

Husets selskabsvine

Hvidvin, rødvin og sød vin ad libitum

Kaffe/the

NATMAD

Vælg frit fra vores liste fra 1 til 4

Fri bar med øl, vand og vin*

Pris pr. person DKK 895,-
Prisen inkluderer "1 forret, 1 hovedret og 1 dessert", fra ovenstående menu

*Til og med natmad, dog max. 3 timer.

HELAFTENSARRANGEMENT 3

- DET EKSKLUSIVE

VELKOMSTDRINK

Vælg frit fra vores liste fra A til H

FORRETTER

Kammuslinger med variation af blomkål

Hummertærte med syltede asparges og hummerbisque

Ballontine af and med pocheret æg, trøffel og andebouillon

- Til alle forretter serveres hjemmebagt brød og smør

HOVEDRETTER

Krondyrfilet

med kvædepuré, puffed risflager, kål og svampesauce

Tournedos Rossini med Foie gras, trøffel, kartoffelpuré og maderiasauce

Variation af Fynsk lam (filet, halskam, kølle) med tre slags løg, kartoffel-spinatlasagne og tomat-lammesky med estragon

- Som udgangspunkt serveres hovedretten kun 1 gang, men der er mulighed for at aftale andet.

DESSERTER

Blød chokoladecake med hvid chokoladeparfait, sprød nøddekaramel og variation af ananas

Fragilité med kaffecrème, basilikumparfait, portersirup og hindbærfrugtis

Glaserede pandekager med æble, abrikos og vanilje iscrème

VINE – AD LIBITUM

Her medfølger et specielt vinforslag med nøje udsøgte vine fra vores Sommelier, som er tilpasset den menu, I har valgt.

Kaffe/the med 1 cognac/likør og sødt

NATMAD

Vælg frit fra vores liste fra 1 til 7

Fri bar med husets mærker af spiritus, øl, vand og vin*

Pris pr. person DKK 1.195,-
Prisen inkluderer "1 forret, 1 hovedret og 1 dessert", fra ovenstående menu

*Til og med natmad, dog max. 3 timer.

NATMADSARRANGEMENT

Ønsker I at afslutte aftenen med natmad, har vi følgende forslag.

1. Flødelegeret aspargessuppe
2. Oksekødssuppe med boller og urter
3. 3 saltsnitter
4. Lav selv Hot dog
røde pølser med brød, og det hele
5. Hjemmelavede lune frikadeller
med kold kartoffelsalat, rugbrød og surt Tillæg pr. person 30,-
6. Biksevad
med hjemmesyltede rødbeder, rugbrød
og sauce Bèarnaise Tillæg pr. person 30,-
7. Pølsebord med specialiteter
med brød og smør Tillæg pr. person 30,-
8. Pølsevogn
med stort udvalg (min. 50 gæster) Tillæg pr. person 45,-

VELKOMSTDRINK

I jeres arrangement er inkluderet velkomstdrink, vælg frit fra listen.

A Hvidvin / brombær

B Hvidvin / solbær

C Mousserende / fersken

D Nohrlund

(Tre forskellige økologiske Cocktails med f. eks jordbær, hyben eller ingefær)

E Mousserende vin / brombær	Tillæg pr. person	15,-
F Prosecco, Mousserende vin fra Italien	Tillæg pr. person	15,-
G Cava, Mousserende vin fra Spanien	Tillæg pr. person	25,-
H Champagne	Tillæg pr. person	50,-

BARARRANGEMENT - HELAFTEN

- Bararrangement gælder efter middagen.

Ekstra time fri bar

med øl, vand og husets vine Pr. person 75,-

Tillæg for alm. spiritus

2 timer Pr. person 155,-

Tillæg for alm. spiritus

3 timer Pr. person 210,-

TILVALG AF EKSTRA RET

Tilvæg en ekstra ret ved 3-retters menu.

Ekstra ret 4-retters menu Aftales med køkkenchefen	Pr. person	85,-
Ekstra ret 5-retters menu Aftales med køkkenchefen	Pr. person	50,-

SØDT TIL KAFFEN

Kransekage	Pr. person	35,-
Petit fours	Pr. person	45,-
Étages med småkager, chokolade og sødt	Pr. person	55,-

BUFFET 1

PÅ TALLERKEN

Fjerkræterriner med hvidløgsmayonnaise og æble

PÅ BUFFET

Fisk på spinat, glaseret med sauce vin blanc

Tærte med porre, svampe og bacon

Helstegt kalvetyksteg med rosmarinstegete kartofler og kalvesauce

Salater

Oste med syltede hyben

Savarin med abrikos, frugtsalat og rørt vaniljeis

Pris pr. person DKK 295,-

BUFFET 2

PÅ TALLERKEN

Andeleverparfait med syltet blomme, sennepscrème og salater

PÅ BUFFET

Røget laks med fennikelcrudité og koriandercrème

Grillet / marineret kylling med risotto

Langtidsstegt kalvespidsbryst med røget spæk og braiseringslage

Kartoffelgratin med spinat

Salat med syltede rødløg og krydrede brødcroustons

Indbagt brie med druer og radisesalat

Nødde-chokoladecake med appelsinconfit

Pris pr. person DKK 325,-

BUFFET 3

PÅ TALLERKEN

Røget dyrekølle med rygeostcrème og græskar

PÅ BUFFET

Dampet kold laks med rødbede-æblesalat og sennepscrème

Kalkunterriner med selleri-appelsinsalat

Spinattærte med hytteost

Vildtpølser med kålsalat

Braiseret unghane med champignons, perleløg og croutons

Langtidsstegt oksebov med bagte løg og rødvinssauce

Pommes Rösti

Salater med dressing

Udvalg af europæiske oste med druer og hybenkompot

Mazarintærte med frugt og Chantillycrème

Pris pr. kuvert DKK 355,-

BUFFET 4

PÅ TALLERKEN

Soya-lime marineret tun med indbagte skaldyr

PÅ BUFFET

Tørret okseinderlår med artiskokcrème og rodfrugtchips

Fynsk skinke med kvædekompot

Butterdej med andelever og æble

Lun fisketimbale med hummercrème

Lammekølle med spinat og Vadouvan sauce

Oksefilet i svampe og løg med Pommes Duchesse

Salat af marinerede kartofler

Friséesalat med blåskimmelost og ristede nødder

Udvalg af europæiske oste med oliven, hybenkompot og friskbagt knækbrød

Romfromage med makron og hindbær

Profiteroles med chokolade

Pris pr. kuvert DKK 385,-

BRUNCH

BRUNCH

Et skud vitaminer
Avocado, rejer og mousse af røget laks
Skyr med syltede nødder
Kruska med æblekompot og syrnede mælk
Svendborg skinke med kvædekompot
Kryddersprængt oksebryst med ingefærrelish
Røræg
Stegte pølser
Små croissanter
Hotel Svendborgs egne marmelader
Udvalg af sprøde grøntsagssnacks
Ostebræt med danske og udenlandske oste
Pandekager med sirup og bærekompot
Frugtsalat
Pinã Colada smoothies
Udvalg af friskbagt brød
Æble- og appelsinjuice
Kaffe/te

Pris pr. person DKK 295,-
Minimum 20 kuverter

AFBESTILLINGSBETINGELSER

Vi gør Dem opmærksom på vores afbestillingsgebyrer, som er følgende ved et bekræftet arrangement:

Afbestilling indtil 61 dage før afholdelse	Intet gebyr
Afbestilling indtil 60 - 30 dage før afholdelse	40%
Afbestilling indtil 29 - 4 dage før afholdelse	75%
Afbestilling indtil 3 - 1 dage før afholdelse	100%

HOTEL **SVENDBORG**