



# Selskabsarrangement 2012



# Selskabsarrangement

Selskabsarrangement er minimum 20 pers.

Selskabsarrangement på Glamsbjerg Hotel er max. 7 ½ time.

De 7 ½ time begynder når man sætter sig til bords til middagen.

Eksempel:

Velkomstdrink kl. 18.00

Arrangement starter.

Middag kl. 18.30

Natmad kl. 01.30

Arrangement slutter kl. 02.00

Ønsker man at festen varer længere end de 7 ½ time, kan priser ses på bagerste side.

## Selskabspakker:

Vælg frit fra selskabsmenuen.

Der er enkelte retter i selskabsmenuen, hvor der påregnes tillægspris.

Børn under 2 år er gratis.

### Nr. 1

Husets Velkomstdrink

Forret

Hovedret

Dessert

Pr. Pers. Kr. 285,-

Børn under 12 år. Pr. pers. Kr. 159,-

### Nr. 2

Husets Velkomstdrink

Forret

Hovedret

Dessert

Kaffe/the

Natmad

Pr. pers. Kr. 345,-

Børn under 12 år pr. pers. kr. 180,-

### Nr. 3

#### *All inclusive*

Husets Velkomstdrink

Forret

Hovedret

Dessert

Kaffe/the

Småkager

Husets likør

(1 glas pr. pers.)

Natmad

Ad libitum drikkevarer under hele selskabsarrangementet

Pr. pers. Kr. 675,-

Børn under 12 år. Pr. pers. kr. 325,-

## Selskabspakkerne inkluderer:

Duge & servietter i valgfri farve ud fra skema, Husets dekoration på bordene, levende lys, speciel værelsespriser for gæster & værtspar.

Dobbeltværelse inkl. Morgenmad kr. 650,-

Enkeltværelse inkl. Morgenmad kr. 500,-

Opredning inkl. Morgenmad kr. 275,-

**Ønsker man ikke at benytte selskabspakkerne, er det priserne ud fra de enkelte retter, der er gældende.**

Vælger man at benytte selskabspakke nr. 2 eller nr. 3

### **Minimum 35 pers.**

Inkludere dette et gavekort på overnatning for 2 pers.

i dobbeltværelse inkl. morgenbuffet

Gavekortet kan benyttes på Hotel Smedegaarden eller Hotel Vestjyden.

Alle vores priser er inkl. moms & afgifter

Der tages forbehold for eventuelle prisændringer.

# Forretter

## Rejecocktail

Rejer på salater med asparges pyntet med citron.  
Hertil serveres dressing, brød & smør.

Kr. 62,-

## Torskeanretning med rejer

Dampet torsk med dilldressing, rejer & asparges.  
Anrettet på salater med citron & tomat. Hertil brød & smør.

Kr. 64,-

## Laksetimbale i selskab med krebs

Røget laks med indre af rejemousse i selskab med krebs  
Serveret på salater, omkranset af persillepesto. Hertil brød & smør.

Kr. 64,-

## Havets symfoni

Sæsonens fisk & skaldyr, med salater, dressing, brød & smør.

Kr. 65,-

## Butterdejsskal med tunmousse

Tunmousse anrettet på salater i butterdejsskal  
Pyntet med krebs & citron.

Kr. 61,-

## Rösti med røget laks & peberrodscreme

Strimler af røget laks med urter, anrettet på rösti,  
salater, persillepesto & toppet med peberrodscreme.

Kr. 62,-

## Tapastallerken.

Røget okse med pikantcreme, kinareje i sur/sødsauce,  
kyllingeterrine med thatziki, varmrøget laks,  
anrettet på salater med persilletoast  
samt oliven, soltørrede tomater & artiskokker.

Kr. 72,-

## Hønsesalat

Hønsesalat med ananas & champignon.  
Anrettet på ristet toast & salater samt bacon.

Kr. 62,-

## Tarteletter med høns i asparges

2 stk. tarteletter med høns i asparges, pyntet med tomat & persille.

Kr. 58,-

## Timbale med porrer og tomat svøbt i serranokinke,

Serveret på salater & persillepesto.  
Hertil brød, tomatsalsa & thatziki.

Kr. 64,-

## Carpaccio

Tynde skiver af røget okseinderlår med persillepesto,  
toppet med salater marineret i pernod, parmesan,  
soltørrede tomater. Hertil serveres brød & oliventapanade.

Kr. 66,-

## Tomatsalat med lakrids, melon & mascarponecreme

Tomatsalat med lakridsmarinade, melon & mascarponecreme.  
Hertil serveres bruchetta med serranoskinke.

Kr. 65,-

# Forretter

## Suppe

<b>Indbagt karrysuppe med kylling &amp; urter.</b>	Kr. 63,-
<b>Svampesuppe med creme fraiche &amp; porrer.</b> Hertil serveres persilletoast.	Kr. 63,-
<b>Hummersuppe med creme fraiche, porrer &amp; rejer.</b> Hertil serveres ristet persillebruchetta.	Kr. 65,-
<b>Muslingsuppe med urter &amp; muslinger.</b> Hertil serveres brød.	Kr. 65,-
<b>Ærtesuppe med champagne, cremefraiche &amp; ørredrogn.</b> Hertil serveres brød.	Kr. 63,-
<b>Klar suppe med urter, melboller &amp; kødboller.</b> Hertil serveres brød.	Kr. 59,-
<b>Aspargessuppe med kødboller, asparges &amp; porrer.</b> Hertil serveres brød.	Kr. 60,-
<b>Kartoffelsuppe med porrer &amp; ristet bacon.</b> Hertil serveres bruchetta med persille.	Kr. 60,-

## Hovedretter

<b>Toscanastegt Oksefilet</b> Med bagte tomater, broccolisalat, ristede majscolber, Hertil estragonsauce & persillestegte kartofler.	Kr. 169,-
<b>Honning- &amp; persillestegt Kalvecuvette</b> Serveret med tomatsalat, ristede gulerødder, bønner svøbt i bacon, samt pom. Rissolee & calvadossauce.	Kr. 159,-
<b>Toscanakrydret lammekølle</b> Med ½ bagte hvidløg, balsamicobagte rødløg samt coleslawsalat. Hertil pom. Rösti & rødvinsauce.	Kr. 164,-
<b>Rødvinsmarineret svinefilet</b> med selleripuré, løg svøbt i bacon, ovnbagte gulerødder. Serveret med pom. hasselback & rødvinsauce.	Kr. 155,-
<b>Urtefyldt kalkunbryst</b> Hertil indbagte rejer, sukkerærter, tomat med pikantcreme. Ovnbagte kartofler & choronsauce.	Kr. 152,-

**Havets Duet**

Vanillie- & chilistegt laks i duet med persillebagt torsk  
Hertil marinerede rødløg, gulerodsroulade med cremefraiche & salat.  
Serveres med stegte kartofler & cremet hvidvinssauce.

Kr. 160,-

**Vinbondens kalvefilet**

med sukkerærter, ristede gulerødder & tomatsalat,  
persillekartofler samt champignon, bacon, løg & hvidvin i cremesauce.  
(Tillægspris kr. 15,- pr. pers .ved selskabspakke)

Kr. 175,-

**Kalvesteg stegt som vildt**

Med waldorfsalat, asier, tyttebær & ½ pære med ribsgele.  
Brunede & hvide kartofler samt vildtsovs.

Kr. 160,-

**Gammeldags oksesteg**

Med glaserede perleløg, bønner, asier & tyttebær.  
Hertil skysovs & hvide kartofler.

Kr. 148,-

**Oksekød med peberrod**

Oksebryst med tyttebær, asier, gulerødder & bønner,  
persillekartofler & flødepeberrodssovs.

Kr. 148,-

**Flæskesteg**

Med rødkål, asier, franske kartofler, ½ æble med ribsgele,  
brunede- & hvide kartofler samt skysovs.

Kr. 148,-

**Jægerens svinefilet**

Hertil fuglerede med waldorfsalat, tyttebær & bønner.  
Serveret med hvide kartofler & vildtsovs.

Kr. 155,-

**Svinemørbrad klædt i bacon.**

Hertil gulerodsroulade med cremefraiche & salat,  
Sukkerærter & marinerede rødløg.  
Pom. Rösti & dijonsauce.

Kr. 152,-

**Dyrekølle**

Med rødvinspocheret pære, selleri- & æblesalat, bønner i bacon.  
Hertil pom. kroketter & svampesovs  
(Tillægspris kr. 25,- pr. pers. ved selskabspakke)

Kr. 179,-

**Krondyrfilet**

Med selleripuré, rosenkål klædt i bacon samt honningristede rødbeder.  
Hertil serveres portvinsauce & pom. Anna.  
(Tillægspris kr. 35,-pr. pers. ved selskabspakke)

Kr. 190,-

# Desserter

## Dessert Tapas

Chokoladetærte, orangesorbet, coulis & frugt, æblekage med makron & flødeskum.

Kr. 70,-

## Nøddekurv med frisk frugtsalat & 2 slags isparfait.

Kr. 68,-

## Chokoladелиce

Letfrossen chokolademousse med chokoladesirup. Toppet med orangesorbet anrettet med frugt.

Kr. 68,-

## Europæiske oste

3 slags europæiske oste, kompot, kiks & frugt.

Kr. 69,-

## Tira Mizu

Italiensk dessert med mascarponecreme, lady fingers, marsala. Pyntet med kakao & frugt.

Kr. 69,-

## Pandekagekurv

med chokolademousse, vanillieparfait & frugt.

Kr. 65,-

## Citronfromage eller Vanilliefromage

Pyntet med flødeskum & frugt.

Kr. 62,-

## Pandekager med vanillieparfait & skovbær-coulis.

Kr. 65,-

## Glamsbjerg Hotel islagkage

Appelsinparfait & chokoladeparfait. Pyntet med flødeskum & frugt. (Kan laves som bryllups islagkage)

Kr. 66,-

## Baked Alaska

Kagebund med coulis, frugt, vanillieparfait. Bagt i ovnen med marengs.

Kr. 70,-

## Isroulade med vanillieparfait & marcipan

Serveret med lun bærsauce.

Kr. 65,-

## René Michel chokoladekage

Lun chokoladekage, som er blød indeni. Serveret med vanillieparfait & bærcoulis.

Kr. 67,-

## Bananasplit

Banan, vanillieparfait, flødeskum, Chokoladesovs & nødder. Pyntet med frugt.

Kr. 64,-

## Dessert Buffet

2 slags europæiske oste med kiks  
Glamsbjerg Hotel islagkage  
Æblekage med makron & flødeskum  
Chokoladetærte på pind med frugt  
Frugtsalat med flødeskum, chokolade & nødder  
Frugtfad

(Tillægspris kr. 35,- pr. pers. ved selskabspakke & er kun gældende på Hotellet) Kr. 80,-

# Natmad

## Hotdogs

Pølsebrød, hotdogspølser, agurkesalat, ristet løg, rå løg, sennep, ketchup & remoulade.

Kr. 64,-

## Æggekage

Æggekage med bacon, tomat, agurk, purløg, rugbrød, smør, rødbeder & sennep.

Kr. 67,-

## Karrysuppe

Karrysuppe med hønsekød, ris, ærter & brød.

Kr. 61,-

## Aspargessuppe

Aspargessuppe med kødboller, aspargessnitter, porrer & brød.

Kr. 58,-

## Tomatsuppe

Tomatsuppe med suppehorn, ærter, cremefraiche & brød.

Kr. 58,-

## Boller & rugbrød med pålægsanretning

Pålægsanretning med boller & rugbrød, 3 slags pålæg, lun leverpostej & skæreost samt tilbehør.

Kr. 68,-

## Biksemad

Biksemad med bearnaisesovs, rødbeder, ketchup & rugbrød.

Kr. 65,-

## Kartoffelsalat med frikadeller

Kartoffelsalat med frikadeller, rødbeder & rugbrød.

Kr. 63,-

## Sandwich

Sandwich med forskelligt pålæg & fyld (2 stk. pr. pers.)

Kr. 55,-

## Pita

Pitabrød, salat, tomat, agurk, majs, ærter, dressing, oksekød & skinke.

Kr. 63,-

## Tortillapandekager

Ostegratinerede tortillapandekager, med krydret oksekødsfyld. Hertil salat & dressing.

Kr. 66,-

# Til kaffen

<b>Småkager</b>	Kr. 20,-
<b>Kransekagekonfekt (2 stk.)</b>	Kr. 25,-
<b>Petit four (2 stk.)</b>	Kr. 25,-
<b>Chokolader (3 stk.)</b>	Kr. 22,-
<b>Chokoladesnitter med frugt (2 stk.)</b>	Kr. 25,-
<b>Lagkage med kagecreme, syltetøj, makron &amp; flødeskum</b>	Kr. 28,-
<b>Kringle</b>	Kr. 25,-
<b>Æblekage med makron &amp; flødeskum</b>	Kr. 27,-
<b>Nøddetærte med frugt &amp; creme fraiche</b>	Kr. 30,-
<b>½ boller med smør (2 stk.)</b>	Kr. 25,-
<b>½ boller med pålæg &amp; ost (2 stk.)</b>	kr. 40,-
<b>Smørrebrød (pr. stk.)</b>	Kr. 20,-
<b>Smørrebrød lux (pr. stk.)</b>	Kr. 25,-
<b>Franskbrød med rullepølse eller ost (1 stk.)</b>	kr. 30,-
<b>Franskbrød med rullepølse eller ost (½ stk.)</b>	Kr. 15,-

# Drikkevarer

<b>Husets Velkomstdrink</b> <b>Velkomstdrink</b>		Pr. glas Kr. 35,- Pr. glas fra Kr. 40,-
<b>Husets Hvidvin eller Rødvin</b>		Pr. Flaske Kr. 175,- Pr. Glas kr. 45,-
<b>Husets Dessertvin</b>		Pr. Flaske Kr. 325,- Pr. Glas Kr. 35,-
<b>Husets Portvin</b>		Pr. Flaske kr. 425,- Pr. Glas Kr. 45,-
<b>Anbefaling Hvidvin eller Rødvin</b>		Pr. Flaske Kr. 225,- Pr. Glas Kr. 55,-
<b>Anbefaling Dessertvin</b>		Pr. Flaske Kr. 500,- Pr. Glas Kr. 55,-
<b>Kaffe/the</b>		Pr. Pers. Kr. 25,-
<b>Likør</b>	(Husets grand marnier, cognac & baileys)	2 cl. Pr. Glas Kr. 25,- Pr. Flaske Kr. 500,-
<b>Øl</b>	(Odense, Odense classic, Tuborg & Carlsberg)	Pr. Stk. Kr. 25,-
<b>Sodavand</b>	(Jolly)	Pr. Stk. Kr. 20,-
<b>Kildevand</b>	(½ liter)	Pr. Stk. kr. 20,-
<b>Juice</b>	(æble-/appelsinjuice) Pr. Glas Kr. 20,-	Pr. Karton Kr. 50,-
<b>Fadøl</b>	(Odense, Vestfyn & Vestfyn classic)	Pr. Fustage Kr. 2000,-
<b>Spiritus</b>	(vodka, gin, hvid rom, Tullamore whiskey)	2 cl. Pr. Glas Kr. 35,- Pr. Flaske Kr. 500,-
<b>Bitter</b>	(Gammel dansk, En enkelt, Fernet Branca)	2 cl. Pr. Glas. Kr. 25,- Pr. Flaske Kr. 500,-
<b>Snaps</b>	(Brøndum)	2 cl. Pr glas. Kr. 25,- Pr. ½ Flaske Kr. 250,- Pr. Flaske Kr. 500,-
<b>Breezer &amp; Ice</b>		Pr. Stk. kr. 45,-
<b>Drinks</b>	(Husets drinkskort)	Pr. Stk. Kr. 55,-

# Drikkevarer

## Ad libitum

### Ad libitum under middagen

Husets Hvidvin, Rødvin, 1 glas dessertvin, øl & sodavand  
Børn under 12 år.  
Vin, øl & sodavand skænkes.  
Samt vi stiller et par flasker vin på bordene.

Pr. Pers. Kr. 199,-  
Pr. Pers. Kr. 75,-

Ønskes øl & sodavand på buffet under middagen:

Tillægspris  
Tillægspris, Børn under 12 år.

Pr. Pers. Kr. 50,-  
Pr. Pers. Kr. 25,-

### Ad libitum under hele selskabsarrangementet

Husets Hvidvin, Rødvin, 1 glas dessertvin, øl & sodavand  
Børn under 12 år.  
Vin, øl & sodavand skænkes,  
Samt vi stiller et par flasker vin på bordene.  
Efter middagen stilles vin, øl & sodavand på buffet.

Pr. Pers. Kr. 299,-  
Pr. Pers. Kr. 125,-

Ønskes øl & sodavand på buffet under middagen:

Tillægspris  
Tillægspris, Børn under 12 år.

Pr. Pers. Kr. 50,-  
Pr. Pers. Kr. 25,-

**Ad libitum priser er gældende hele selskabet.**

### Selskabsarrangement på Glamsbjerg Hotel er max. 7 ½ time

De 7 ½ time begynder når man sætter sig til bords, evt. efter velkomstdrink

Eksempel: Velkomstdrink kl. 18.00

Arrangement starter.

Middag kl. 18.30

Natmad kl. 01.30

Arrangement slutter kl. 02.00

Ønsker man at fortsætte arrangementet efter 7 ½ time, er nedenstående priser gældende, afhængig af om man ønsker en af vores selskabspakker eller forbrugspriser.

### Ad libitum under middagen, herefter forbrug:

Tillægspris Kr. 1500,- i alt pr. påbegyndt time efter 7 ½ time.

### Ad libitum under hele selskabsarrangementet & all inklusive:

Tillægspris Kr. 75,- pr. time pr. tilmeldt gæst til selskabsarrangementet, efter 7 ½ time.

### Forbrugspriser:

Tillægspris Kr. 1500,- pr. påbegyndt time, efter 7 ½ time.