

HOTEL ARNBJERG 2020

side1

Praktiske oplysninger

Fest af enhver slags.

Hotel Arnbjerg råder over mange forskellige festlokaler, som har hver deres stil. Vi kan tilbyde lokaler til den ”lille intime fest” eller f.eks. salen til den helt store fest. Vores lokaler er velindrettede, således vi kan tilbyde mange forskellige bordopstillinger, alt efter Deres ønske. Er vejret godt, er terrassen med sin skønne udsigt et godt og hyggeligt sted at nyde sin velkomstdrink.

De mange muligheder kombineret med servicemindedede medarbejdere, gode råvarer og hotellets unikke beliggenhed gør Hotel Arnbjerg til et af de mest populære steder i området.

Der er masser af overvejelser inden man beslutter sig for, hvor og hvordan en fest skal holdes. Vi kan tilbyde vores ekspertise lige fra starten. Dette betyder, at alle detaljer omkring netop din fest aftales individuelt. Vi vil guide dig på bedste vis, så alle ønsker bliver efterkommet.

john@arnbjerg.dk eller 75 21 11 00 eller 22 61 62 63.

Endeligt antal

Endelig besked mht. antal af gæster skal meddeles Hotel Arnbjerg 8 dage i forvejen. Ved afbud på selve dagen betales kuvertprisen på maden
Alle priser i denne brochure er baseret på et garanteret antal af minimum 15 prs.

Salgsbetingelser

Kontant betaling, 8 dage.
Vi modtager alle former for kreditkort.

Værelser:

I forbindelse med fest på Hotel Arnbjerg kan vi tilbyde Deres gæster en overnatning incl. morgenmad
Til yderst favorable priser. Værelser skal bookes personligt.

www.arnbjerg@arnbjerg.dk er vores hjemmeside

Aperitifs & velkomstdrinks

Aperol Spritz	kr. 50,-
Prosecco Bianca Vigna	kr. 50,-
Ferskenchampagne	kr. 40,-
Cava Naveran Penedes Reserva	kr. 60,-
Brachetto D`Aqui	kr. 60,-
Økologisk alkoholfri velkomstdrink	kr. 40,-
Cremant de Bourgogne	kr. 79,-
Kir Royale... Creme De Cassic, Cremant	kr. 60,-
Hyldeblomstcocktail	kr. 40,-
Vores velkomstbowl efter årstiden	kr. 45,-

Eftermiddagsarrangement

I forbindelse med f.eks. bryllup, kan vi tilbyde følgende:

Jeres medbragte bryllupskage, kaffe, te, isvand samt 1 glas af Hotel Arnbjergs velkomstbowl
2-3 timer kr. 149,- per person (tilkøb af øl og sodavand i samme tidsrum kun 40,-)

Diverse Avec

1 gl. Cognac Chateau Beaulon 7 år	kr. 40,-
1 gl. Bailey, Portvin eller likør	kr. 40,-

Hvis Mokai, Sommersby, Breezers, specialøl eller drinks ønskes som supplement til bar efter spisning betales dette efter forbrug, til nærmere aftalt pris.

Husets vine:

Chile: Solanera Sauvignon Blanc og Solanera Cabernet Sauvignon eller

Italien: Tacco Chardonnay og Tacco Primitivo

Vi har et stort udvalg af vine fra alle kontinenter til en god ”vinflex pris”

Diverse

Snacks og dip til fri bar el.lign.	kr. 25,- per person
Udskåret frugt til supplement bryllupskage el.lign.	kr. 25,- per person

Bordpynt

Enkle blomsterarrangementer, duge, servietter, og stearinlys er incl. i kuvertpris.

Ved specielle ønsker står vores dekoratør gerne til rådighed.

Forretter

Røget Superiorlaks med vestjysk pesto og salater
Supreme kyllingebryst med eksotisk salat
Butterdejsskal med dampet rødspætte, rejer og vin blanc
Klassisk tartelet med kylling i asparges
Brasseriets rejecocktail med limemarineret avocado
Til alle forretter serveres 2 brødtyper

Hovedretter

Krydderstegt svinefilet med whiskysauce
Unghanebryst og confiteret lår i forårsrulle med sauce gastrique
Svinemørbradrørlade med pesto og soltørret tomat
Kalvesteg eller oksesteg som vildt eller på anden vis
Stegebuffet, (sammensæt selv fra side 8)
Til alle hovedretter aftales garniturevalg og kartoffel individuelt

Desserter

Pære Belle Helene 2020
Fragilite med vaniljeis, appelsin sorbet og sprød chokolade
Blødende chokoladecake med is og frugt
Fløderand med vaniljeis og lun jordbærsauce
Frisk farverig frugtsalat i vaniljeconsomme og vaniljecreme

3 ret menu i huset kr. 419,- per person (børn under 12 år kr. 250,- per person)

Fest til fast pris i huset:

4 timers arrangement: Ovenstående incl. husets vine samt øl og sodavand kr. 559,- per person
(børn u 12 år: 350,- per person)

7 timers arrangement: Ovenstående samt kaffe/te og småkager samt natmad og fri bar med øl, vand og vine, og 1 gl. dessertvin i hele tidsrummet per person kr. 769,-
(børn under 12 år kr. 475,- per person)

Arrangement kan også bestilles efter individuelle priser:

3 ret menu	kr. 419,-
Kaffe og småkager	kr. 55,-
Natmad (vælg frit fra side 7)	kr. 99,-
Vin per flaske	kr. 269,-
Dessertvin per glas	kr. 49,-
Øl	kr. 38,-
Sodavand	kr. 32,-
Isvand (gratis i forbindelse med de der nyder vin)	kr. 25,-

Forretter

Fiskerilette med røget Superiorlaks og urteterrine
Carpaccio af bresaola med vores pesto og syltede svampe
Fanøskinke med Vesterhavsost og syltede rødæg
Hummersuppe med bagt torsk og friterede urter
Til alle forretter serveres diverse brødtyper

Hovedretter

Sprængt glaseret andebryst med sauce Espagnole
Kalvefilet og kalvebryst med kraftig kalvesky
Oksefilet med krydderurter og klassisk pebersauce
Stegebuffet (sammensæt selv fra side 8)
Til alle hovedretter aftales garniturevalg og kartoffel individuelt

Desserter

Limepannacotta med friske bær samt vaniljeis og mandelcrunch
Pandekage med hvid chokoladecreme, is, appelsinsirup
Semi Freddo med nødder, chokolade og karamelsauce
Creme bruleè med passionssorbet, bær og chokolade

3 ret menu i huset kr. 489,- per person (børn under 12 år kr. 320,- per person)

Fest til fast pris i huset

4 timers arrangement: Ovenstående incl. husets vine samt øl og sodavand kr. 629,- per person
(børn under 12 år kr. 420,- per person)

7 timers arrangement: Ovenstående samt kaffe/te og småkager samt natmad og fri bar med øl, vand og vine, og 1 gl. dessertvin i hele tidsrummet kr. 839,- per person
(børn under 12 år kr. 545,- per person)

Arrangement kan også bestilles efter individuelle priser:

3 ret menu	kr. 489,-
Kaffe og småkager	kr. 55,-
Natmad (vælg frit fra side 7)	kr. 99,-
Vin per flaske	kr. 269,-
Dessertvin per glas	kr. 49,-
Øl	kr. 38,-
Sodavand	kr. 32,-
Isvand (gratis i forbindelse med de der nyder vin)	kr. 25,-

Forretter

Luksuriøs Tapastallerken, aftales individuelt
Bagt rødtugeroulade med jomfruhale og hummerbisque
Brasseriets bouillabaisse
Vesterhavspighvar på hvedekernerisotto og limebisque
Carpaccio af røget dyrekølle, ristede pinjekerner og sprøde salater
Til alle forretter serveres passende brødtype

Hovedretter

Helstegt oksemørbrad med sauce Bourgoignonne
Tournedos af kødkvæg med sauce bearnaise
Kalvemørbrad svøbt om krondyrmørbrad med svampesauce
Lokal lammekølle og filet som duet med rosmarinsky
Luksuriøs hovedret buffet, aftales individuelt
Til alle hovedretter aftales garniturevalg og kartoffel individuelt

Desserter

3 luksuriøse lokale oste med årstids kompot, oliven og hjemmebagt knækbrød
Citronfromage på fragilite med karamelsauce, parfait, bær og solbørsorbet
Klassisk Crepe Suzette med nøddecrunch, syltede brombær og vaniljeis med sprød chokolade
Pære kogt i hyldeblomst med bagt chokolade og isroulade med hindbær

3 ret menu i huset per person kr. 549,- (børn under 12 år kr. 380,- per person)

Fest til fast pris i huset

4 timers arrangement: Ovenstående incl. husets vine samt øl og sodavand kr. 689,- per person
(børn under 12 år kr. 480,- per person)

7 timers arrangement: Ovenstående samt kaffe/te og småkager samt natmad og fri bar med øl, vand og vine, og 1 gl. og dessertvin i hele tidsrummet kr. 899,- per person
(børn under 12 år kr. 605,- per person)

Arrangement kan også bestilles efter individuelle priser:

3 ret menu	kr. 549,-
Kaffe og småkager	kr. 55,-
Natmad (vælg frit fra side 7)	kr. 99,-
Vin per flaske	kr. 269,-
Dessertvin per glas	kr. 49,-
Øl	kr. 38,-
Sodavand	kr. 32,-
Isvand (gratis i forbindelse med de der nyder vin)	kr. 25,-

I denne menugruppe vil alle 3 retter blive portioneret og serveret 1 gang.

Forret

Forår	Carpaccio af røget laks med stenbiderfromage
Sommer	Terrine af rødtunge med sæsonens krydderurter og creme
Efterår	Grillet sandart med bagte løg og risotto
Vinter	Skaldyrsuppe med bagt torsk og solbærglaseret rødbede

Til forretter serveres passende brødtyper

Hovedret

Forår	Dansk lam med spæde urter og kraftig sky
Sommer	Kalvefilet og glaseret kalvespidsbryst med krydderurtesky
Efterår	Glaseret sprængt andebryst og fersk confit i forårsrulle
Vinter	Beuf Bourgoignonne af oksemørbrad med rødvinssauce

Til hovedret anrettes passende årstids kartoffel og øvrig garniture

Desserter

Forår	Desserttallerken med rabarber variationer
Sommer	Sommer jordbær-jordbær-jordbær og nektarin
Efterår	Lemoncurdpie med marengs og parfait
Vinter	Mørke og hvide chokoladedesserter

3 ret menu i huset per person kr. 549,- (børn under 12 år kr. 380,- per person)

Fest til fast pris i huset

4 timers arrangement: Ovenstående incl. husets vine samt øl og sodavand kr. 689,- per person (børn under 12 år kr. 480,- per person)

7 timers arrangement: Ovenstående samt kaffe/te og småkager samt natmad og fri bar med øl, vand og vine, og 1 gl. dessertvin i hele tidsrummet kr. 899,- per person (børn under 12 år kr. 605,- per person)

Arrangement kan også bestilles efter individuelle priser:

3 ret menu	kr. 549,-
Kaffe og småkager	kr. 55,-
Natmad (vælg frit fra side 7)	kr. 99,-
Vin per flaske	kr. 269,-
Dessertvin per glas	kr. 49,-
Øl	kr. 38,-
Sodavand	kr. 32,-
Isvand (gratis i forbindelse med de der nyder vin)	kr. 25,-

Natmad

side 7

Pålægsskive med rullepølse, spegepølse, hamburgerryg og lun leverpostej samt diverse tilbehør
Dansk æggekage med masser af bacon, purløg, rødbeder.
Hot Dog buffet med det hele.
Mini Byg Selv Burgers med tilbehør.
Pizza Slice diverse.
Suppe efter rimeligvis eget valg.
Lune frikadeller med rugbrød og kyllingesalat med flute.
Spansk æggekage med det hele.
Laksesandwich, æggesandwich og kalveculottesandwich.
Vores biksemad med bearnaisesauce og rødbeder

Børnemenü

Forret:

Små rejer på spyd med flute
Tartelet med kylling og sauce
Tunmousse med flute
Lille fiskefilet med flute

Hovedret

Frikadellespyd med tilbehør
Burger med tilbehør
Kyllingnuggets med tilbehør
Pastaskruer med kødsovs

Dessert:

Bananasplit med chokoladesauce
Iscoupe Arnbjerg
Pandekage med is
Lækker frugtsalat i creme og chokodrys
Pris per barn år kr. 250,-

Pris per barn for 4 timer all. incl.: 350,-

Pris per barn for 7 timer all. incl.: 475,-

Kan vælges i alle menugrupper i stedet for hovedret, og anrettes så fra buffet

Stege (vælg selv 3)

Kalvefilet, lammekølle, letsprængt glaseret svinefilet, svinekam, oksefilet, gl. dags stege, kalkunbryst, kyllingebryst, frikadeller, lasagne, tortillas, barbequerib, kalveculotte, oksemørbrad, kalvemørbrad
Krydret rilette i forårsrulle, braiseret glaseret kalvespidsbryst

Saucer (vælg selv 2)

Pebersauce, whiskysauce, tomatsauce, kraftig sky, bearnaisesauce, rødvinssauce, hvidvinssauce, svampesauce, sauce gastrique, specialdips

Garniturer kolde/varme (vælg selv 3)

Tomatsalat med tilbehør, broccollisalat, tzatziki, sourcremesalater, salatbar, coleslaw
grillgrønt, quiches, grøntsagstærter, spinatboller, flans, bønnepakker, bagte rødløg, spidskålruller
glaserede rodfrugter, bagte glaserede selleri, svampeconfit, forårsgrønt, blomkåls Couscous,
vandmelonsalat med agurk og mynte, sæsonsalat,

Kartofler etc. (vælg selv 2)

Hjemmelavede kartoffelbåde, bagte kartofler, stegte petitkartofler, pommes frites, hasselback kartoffel
stegte ris, pastapenne, rösti, bagt kartoffelgratin, flødekartofler, croquettes, pom Anna

Obs:

Tillæg til ovennævnte i menugruppe 1 og 2
Oksemørbrad og kalvemørbrad + 30,- per person
Pom Anna +10,- per person

Der tages forbehold for sæsonbestemte garniturer

Vegetarisk hovedret forslag:

Vores falafel med pasta, årstidssalat, tomatsauce
eller
Vores spinatlasagne med bagte rodfrugter og tilbehør
Eller
Vores grøntsagskrebinetter med tilbehør
Eller
Vores kikærteburger med Briochebolle og tilbehør

De vegetariske hovedretter kan tilvælges i stedet for diverse kødretter i menugrupperne