

HOTEL PEJSEGÅRDEN

SELSKABER



HOTEL 
Pejsegården

LAD OS GØRE DIN FEST TIL EN UFORGLEMMELOG DAG

Når mærkedage skal fejres - en reception, et bryllup, en festmiddag eller en gallaaften er det meget vigtigt, at alt fungerer perfekt.

Vores medarbejdere bidrager med individuel service og opmærksomhed, fra gæsterne ankommer og til den sidste gæst forlader festen og siger "Tak for en dejlig dag".

Udover omgivelserne, farvevalget til borddækningen, blomsterne, valg af menu og vine og evt. musik er det meget vigtigt, at du som vært eller værtinde er tryk ved det samlede arrangement.

Hotel Pejsegården har erfaring fra mere end 40 år, og der er ikke den begivenhed, vi ikke har været med til at fejre. Hver fest er forskellig, og derfor er det vigtigt at vælge et sted, som forstår jeres ønsker og behov.

Hver fest er tilpasset dine ønsker og behov

Vi sætter altid vores gæster i centrum, og alle festaftaler foregår individuelt med en lille rundvisning på hotellet.

Derefter aftales menuen, underholdningen, bordopstillingen og bordopdækningen. Vi står gerne klar med råd og vejledning herom, hvis der er behov for dette. Er der specielle ønsker eller krav til festen, assisterer vi også gerne.

Hotel Pejsegården tilbyder mulighed for overnatning til festens gæster, så der kan hygges uden at tænke på kørsel.

Vi kan lave en pakkeløsning eller gæsterne kan booke individuelt.

Vi har ca. 118 værelser, 100 med hver sin lille hyggelig terrasse. På alle værelser er der badeværelse, opholdsmøbler, skrivebord, tv og hår.



FESTMENU 1

VELKOMSTDRINK

- Peach D'or

FORRETTER

- Rejecocktail med caviar & hjemmelavet tomatdressing
- Røget ørred med friskostcreme & dild
- Laksetallerken med graved laks, røget laks & sennepsdilddressing

HOVEDRETTER

- Glaseret skinke med ratatouille, grønsagstimbale & køkkenets specielle garniture
- Svinekam med grønsager eller rødkål, svesker & brunede kartofler
- Gammeldags oksesteg med glaserede løg, køkkenets specielle garniture & tyttebær

DESSERTER

- Italiensk citrontærte med vaniljeparfait
- Chokolademousse med friske frugt & hindbærsorbet
- Pocheret pære med variation af bær & lakrids

DRIKKEVARER

- Husets vine, dessertvin, øl & vand
(*ad libitum under middagen*)

KAFFE OG SMÅKAGER

NATMAD

- Klar suppe
- Aspargessuppe
- Grovboller med pålæg

KR. 660,- PR. KUVERT



FESTMENU 2

VELKOMSTDRINK

- Aperol Spritz

FORRETTER

- Letrøget andebryst med peberrodscreme & hjemmesylt
- Oksecarpaccio med estragoncreme & saltede mandler
- Laksetatar anrettet på sprød salat & severet med aioli

HOVEDRETTER

- Svinemørbrad Saltimboca med syrlige rødløg, køkkenets specielle garniture & svampesauce
- Krydderstegt kalvefilet med timbale & køkkenets valg af lækkert tilbehør
- Carveybuffet med bl.a. oksehøjreb, glaseret skinke & marineret kyllingebryst.
Salatbar, pastaretter, stegte kartofler & 2 slags sauce

DESSERTER

- Flamberede brombær med vaniljeis med rababer
- Chokoladefondant med bær og blodappelsinsorbet
- Isroulade med frugtpure

DRIKKEVARER

- Husets vine, dessertvin, øl & vand
(*ad libitum under middagen*)

KAFFE OG KRANSEKAGE

NATMAD

- Croissant med fyld
- Æggekage med flæsk

KR. 690,- PR. KUVERT



FESTMENU 3

VELKOMSTDRINK

- Hvidvin med hyldeblomst

FORRETTER

- Ristede kammuslinger på spinatbund, lun citroncreme & balsamico
- Krabbesalat med æble & lune svampe
- Hvidløgsgristede kinarejer på salatbund & serveret med hvidløgsgbrød

HOVEDRETTER

- Brasserede svinekæber, pommes Anna & variation af løg
- Oksetournedos Oscar med kinarejer på spyd, grønne asparges, køkkenets valg af garniture & sauce bearnaise
- Kalvemørbrad med pommes rissolles, køkkenets valg af tilbehør & estragonsauce

DESSERTER

- Desserttallerken med hjemmelavede specialiteter
- Honningglaserede pandekager med vaniljeparfait
- Crème Brulée

DRIKKEVARER

- Husets vine, dessertvin, øl & vand
(*ad libitum under middagen*)

KAFFE OG PETIT FOUR

NATMAD

- Frikadeller med udvalg af kartoffelsalat
- Pølsebord med 6 slags pålæg

KR. 760,- PR. KUVERT



FESTMENU 4

VELKOMSTDRINK

- Lillet Vive

FORRETTER

- Røget svinemørbrad eller røget dyrekølle med sprøde salater & fennikelsalat
 - Indbagt hummersuppe med hjemmebagt brød
- Nøddeglaseret laks med asparges, kaviar & hvidvinssauce

HOVEDRETTER

- Duet af kalvemørbrad & andebryst
 - Indbagt oksemørbrad med rødvinssauce
 - Dyremedaljon med waldorffsalat, tyttebær & vildtsauce
- (Til alle stegeretter serveres køkkenets specielle udvalg af kartofler & garniture)*

DESSERTER

- Saltet karamelmousse med råsyltede bær & vaniljeparfait
- Chokoladevariation med kærnemælkspanna cotta
- Fragiliteroulade med variation af parfait is

DRIKKEVARER

- Husets vine, dessertvin, øl & vand
- (ad libitum under middagen)*

KAFFE OG ITALIENS CONTUCCINE

NATMAD

- Serranoskinke med stegte asparges & friskostcreme
- Kartoffel/porresuppe med ristede baconern

KR. 760,- PR. KUVERT



FESTMENU 5

VELKOMSTDRINK

- Alsace Cremant

FORRETTER

- Variation af forretter (6 små lækkerier)
- Svampesuppe med syltede bøgehatte & toast med ærtepuré
- Rødtungefilet med spinat & hummersauce

HOVEDRETTER

Før hovedrettem serveres en forfriskning:

- Mojitosorbet, hyldeblomstgranite eller agurk/gin granite
- Honningglaseret andebryst med broccoliflan & sauce bordelaise
- Dyrefilet med kyllingsoufflefars & landskab af svampe
- Kalvemørbrad fyldt med spinatsouffle

(Til alle stegeretter serveres køkkenets specielle udvalg af kartofler & garniture)

DESSERTER

- Dessertbuffet med udsøgte specialiteter
- Gâteau Marcel med bærsymfoni

DRIKKEVARER

- Alsace Riesling, Vina Tarapacá, dessertvin, øl & vand
- (ad libitum under middagen)*

KAFFE OG SARA BERNARD

NATMAD

- 3 slags suppe
- Røget dyrekølle med porreterriner
- Hotdogs

KR. 865,- PR. KUVERT

