

# HOTEL PEJSEGÅRDEN

## SELSKABER



HOTEL   
Pejsegården

# LAD OS GØRE DIN FEST TIL EN UFORGLEMMELIG 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 118 værelser, hvoraf 100 har hver sin lille og hyggelige terrasse. På alle værelser er der badeværelse, opholdsmøbler, skrivebord og TV.





# FESTMENU 1

## VELKOMSTDRINK

### FORRETTER - VÆLG IMELLEM:

- Rejecocktail á la Pejsegården
- Røget svinemørbrad med variation af løg, æblepuré og uter
- Svampesuppe med sprød gris

Alle forretter serveres med brød og smør

### HOVEDRETTER - VÆLG IMELLEM:

- Gl. dags oksesteg med glaseret løg, bønne Bonne Femme og tyttebær
- Krydderstegt svinemørbrad med sæsonens grønt og estragonsauce
- Fyldt kyllingbryst med majsipuré og bagte tomater

Alle hovedretter serveres med petit kartofler vendt i smør og urter

### DESSERTER - VÆLG IMELLEM:

- Pære Belle Helene
- Honningglaserede pandekager med is
- Chokolademousse

## DRIKKEVARER

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

## KAFFE OG SMÅKAGER

**KR. 745,- PR. KUVERT**



## FESTMENU 2

### VELKOMSTDRINK

### FORRETTER - VÆLG IMELLEM:

- Røget andebryst med peberrodscreme, syltet fennikel og sprødt
  - Laksetatar med citroncreme, ørredrogn og urter
  - Svineterrin med estragoncreme og syltede tomater
- Alle forretter serveres med brød og smør

### HOVEDRETTER - VÆLG IMELLEM:

- Rosastegt kalvefilet med sauté af sæsonens svampe og sauce bordelaise
  - Ramsløgsmarineret svinekam med sæsonens grønt og estragonsauce
  - Fyldt kyllingebryst med majsipuré og bagte tomater
- Alle hovedretter serveres med petit kartofler vendt i smør og urter

### DESSERTER - VÆLG IMELLEM:

- Crème Brûlée
- Brownie med is og bær
- Italiensk citrontærte

### DRIKKEVARER

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

### KAFFE OG KRANSEKAGE

**KR. 805,- PR. KUVERT**



## FESTMENU 3

### VELKOMSTDRINK

#### FORRETTER - VÆLG IMELLEM:

- Indbagt hummersuppe
- Kammuslinger med variation af blomkål, æble og nødder
- Vol-au-vent med unghane og trøffel

Alle forretter serveres med brød og smør

#### HOVEDRETTER - VÆLG IMELLEM:

- Oksemørbrad med fyldt portobello, asparges og trøffelsauce
- Fasan med kastanjer, jordskokker og brombærsauce
- Fyldt kalvemørbrad med salatløg, broccolini og rødvinssauce

Alle hovedretter serveres med petit kartofler vendt i smør og urter

#### DESSERTER - VÆLG IMELLEM:

- Limetærte med marengs og sprødt
- Panna cotta med passionfrugt og hvid chokolade
- Gâteau Marcel med bær og rabarbersorbet

#### DRIKKEVARER

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

#### KAFFE OG PETIT FOUR

**KR. 865,- PR. KUVERT**



## NATMAD

DER KAN ALTID TILKØBES NATMAD  
VÆLG IMELLEM:

- Frikadeller med kartoffelsalat
- Æggekage med tilbehør
  - Hotdogs
- Oste- og pølsebord med tilbehør
  - Aspargessuppe

**KR. 110,- PR. KUVERT**

**Kontakt Hotel Pejsegården på  
tlf. 7575 1766 eller  
[info@hotelpejsegarden.dk](mailto:info@hotelpejsegarden.dk)**

