



Selskabskort

HOTEL HEDEMARKEN

HEDEMARKEN 22, 7200 GRINDSTED

TLF.: +45 41 10 80 15

KONTAKT@HOTELHEDEMARKEN.DK

WWW.HOTELHEDEMARKEN.DK



VELKOMMEN

Perfekte rammer til dit og jeres selskab

Først og fremmest tak for din interesse for Hotel Hedemarken, i forbindelse med dit kommende arrangement. Med et udvalg af store lyse lokaler til alle slags arrangementer, om det er fest, familie sammenkomst eller andet, vil vi være med til at lægge et godt fundament, for en uforglemmelig dag. Vi sørger ikke blot for gode minder og smil, men også for både pynt, dejlig mad, god atmosfære og et personale der værner om dig og dine gæster.

Menuerne

Med fokus på kvalitet og sammensætning af råvarer, tilbyder vi menuer som følger de fire årstider. Er du/l mere til buffet, er det også en mulighed. Vi imødekommer selvfølgelig diverse allergener og specialkost.

Overnatning

Med vores 54 Comfort værelser, som løbende er blevet renoveret med respekt for det originale udtryk, har vi godt med plads til dine gæster og dig. Ved selskaber over 25 personer, tilbyder vi én gratis overnatning på festaftenen til værten/værtsparet. Vi tilbyder herudover også gode priser for dine gæster, hvis de ønsker at overnatte, så i kan nyde morgenen sammen.

I tvivl? Så kontakt os endelig

Skulle der forekomme spørgsmål vedrørende festen, overnatning, mad eller andet, står vi klar til at besvare dem med vores serviceminded personale.

Vi ser frem til at byde dine gæster og dig velkommen, til et fremragende arrangement hos os.

Tlf: +45 41 10 80 15
kontakt@hotelhedemarken.dk



SELSKABS MENU 1

Forretter:

Kylling terrin med bagte tomater
Koldrøget laks med rygeostcreme
Gourmet skinke med focaccia brød
Serveres med årstidens garnish

Hovedretter:

Oksefilet med bærsauce
Svinebryst med æblebraseringsauce
Unghane m. sauce supreme
Serveres med årstidens grønt og kartofler

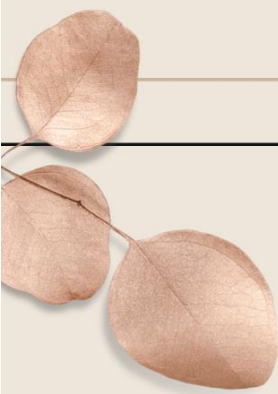
Desserter:

Brownie med vanilje parfait og frugt
Panna Cotta med vanilje og æble
Rabarber trifoli



Sammensæt selv tre retter
398,- pr. pers.
Børn under 12 år, halv pris

Menu inklusiv:
Velkomstdrink
Fri øl/vand/vin i syv timer
Kaffe/the
798,- pr. pers.



SELSKABS MENU 2

Foretter:

Laks, helleflynder, kammusling
Gourmet svampe toast med gammelknas
Jomfruhummer bisque
Serveres med årstidens garnish

Hovedretter:

Oksemørbrad med bordelaisesauce
Svinekæber m. braseringsauce
Krondyr filet med vildtsauce
Serveres med årstidens grønt og kartofler

Desserter:

Tiramisu med havtorn og bær
Creme brulé med karamel og frugt
Gateau Marcel med limesorbet og hvid sne

Sammensæt selv tre retter
498,- pr. pers.
Børn under 12 år, halv pris

Menu inklusiv:
Velkomstdrink
Fri øl/vand/vin i syv timer
Kaffe/the
898,- pr. pers.

KLASSISK MENU



Forretter

Klassisk rejecocktail
To tarteletter med høns i asparges
Tunmousse



Hovedretter

Kalvesteg stegt som vildt med brune og hvide
kartofler, skysauce, sødt og surt, waldorfsalat, æbler
og ribsgelé
Gammeldags svinekam med sprøde svær, brune og
hvide kartofler, skysauce, surt og rødkål
Kylling Danoise med kartofler, skysauce, rabarber og
agurkesalat



Desserter

Mazarinkage med årstidens frugt
Islagkage med sprød bund og frugt
Gammeldags æblekage med makroner



Sammensæt selv tre retter

348,- pr. pers.

Børn under 12 år, halv pris

Menu inklusiv:

Fri øl/vand/vin i syv timer

Kaffe/the

698,- pr. pers.



BUFFET

Den moderne buffet

398,- pr. pers.

Koldrøget laks, urter og håndpillede rejer
Gourmet skinke med syltede rødløg
Rosa stegt kalvefilet med bærsauce
Kylling filet i panko
Grøntsags gratin, porre og bacon
Knust kartoffel og små stegte kartofler
Årstidens grøntsager
Tomatsalat a la Hedemarken og årstidens salat

Klassisk frokost buffet

268,- pr. pers.

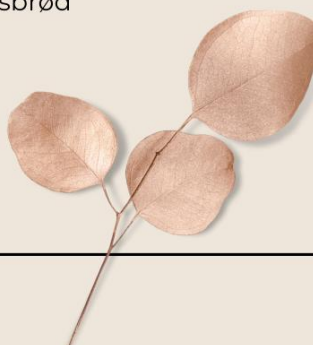
(Serveres senest kl. 16:00)

Sild med karrysalat
Paneret fiskefilet med remoulade og citron
Koldrøget laks
Roastbeef
Tarteletter
Lun leverpostej med svampe og bacon
Svinemørbrad a la creme
Hjemmebagt rugbrød
Surdejsbrød
Æblekage

Tapas buffet

298,- pr. pers.

Hønsesalat
Charcuteri
Laksesalat med rødløg og butterdejs skaller
Wraps med pulled beef og barbeque
Wraps med agurk og peberfrugt
Hjemmelavet surdejsbrød
Ostefad
Pesto
Brownie
Frisk frugt
Petit fours



FORKÆLELSE

Søger i en oplevelse ud over det sædvanlige, når det kommer til mad og vin?

Med forkælelse i første klasse, får i jeres egen tjener, som vil værne om jer hele aftenen.

Vores køkkenchefs og restaurantchefs nøje udvalgte menu og vine, vil danne de perfekte rammer for dig og dine gæster.

Arrangementet varer fra 17:30 - 00:00, med plads fra 6 til 20 gæster.

Sandart

Safran, løg, urter

Sancerre, Guy Saget, Loire, Frankrig

Foie Gras

Kylling, svampe, tomat

Beaune 1. cru Clos de l'Ecu, Domaine Faiveley, Bourgogne, Frankrig

Chateaubriand

Trøffel, kartoffel, grønt

Barolo, Grimaldi, Piemonte, Italien

Mont D'or

Sødt, champagne, sprødt

NV Brut Grande Réserve, André Clouet, Frankrig

Gateau Marcel

Bourbon, is, vanilje

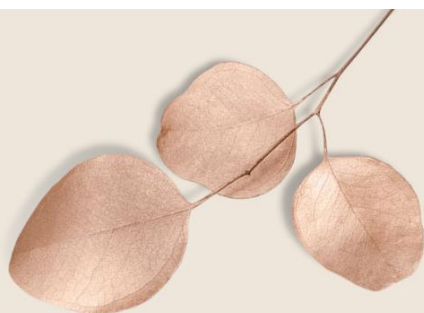
Recioto della Valpolicella, Luigi Righetti, Veneto, Italien

Fem retter inklusiv:

Fem glas vin, kaffe, avec og sødt

1298,- pr. pers.

Tilkøb en ekstra ret og et ekstra glas vin for 200,- pr. pers.



LUKSUS BRUNCH

Minimum bestilling 20 personer

Rugbrød
Hjemmebagt surdejsboller
Charcuteri med garniture
Hjemmelavet marmelade
To slags ost og kompot
Skyr med hjemmelavet granola
Lun leverpostej med bacon og svampe
Quiche lorraine
Røget laks med rygeostecreme
Brunchpølser
Bacon
Scrambled eggs
Små pandekager med ahornsirup
Friskskåret frugt

Drikkevarer a libitum i 3 timer
Bærsmoothie
Kaffe/the
Æble og appelsinjuice

288,- pr. pers.
Børn under 12 år, halv pris
Serveres senest kl. 11:00





NATMAD

Vælg mellem:

Kartoffel-porre suppe med bacon og brød

Frikadeller m. kold kartoffelsalat

Biksemad med spejlæg og surt

Lav selv hotdogs

Pølsebord med ost og brød

Tre slags tærter

Croissanter med tre slags fyld

Tre snitter

78,- pr. pers.





KAFFEBORD

Serveres mellem kl. 11.00 -16.00

Kaffebord 1

Kaffe/the, 2/2 boller med blandet
pålæg
Hjemmebagt kringle og småkager

138,- pr. pers.

Kaffebord 2

Kaffe/the, 3/2 blandede snitter
Hjemmebagt kringle og småkager

158,- pr. pers.

Kaffebord 3

Kaffe/the, 2 stk. højbeltet smørrebrød
Hjemmebagt kringle og småkager

188,- pr. pers.



TILKØB OG INFORMATION

Drikkevarer og tilkøb:

Velkomst	58,-
Husets hvid og rød pr. flaske	278,-
Cognac eller likør	40,-
Bitter	35,-
Sodavand flaske	30,-
Ramlösa/soft	35,-
Øl flaske	35,-
Kaffe/the	30,-
Chokolade	32,-
Kransekage eller småkager	32,-
Natmad	78,-
Dessertvin	58,-
Øl, vand og husets vin a libitum	348,-
<i>(Gældende i 7 timer)</i>	

Inklusiv i alle selskaber:

Duge og servietter
Standart blomsterdekoration
<i>(Ønskes der specielle eller større dekorationer, aftales dette med Blume Blomster, for en merpris)</i>
Opdækning og betjening
Isvand på bordende
Gratis overnatning til værtsparet
<i>(Gælder ved selskaber over 25 og kan ikke gives til andre gæster)</i>

GENEREL INFORMATION

Afbestilling:

Ved information vedr. afbestilling, henviser vi til Hörestas afbestillingsregler.

- §2 Afbestilling af et selskab på;
 - 12 personer og derofter, skal rettidigt ske skriftligt senest fire uger inden dato for afviklingen af det bestilte arrangement.
 - Under 12 personer skal rettidigt ske skriftligt senest to uger inden dato for afviklingen af det bestilte arrangement.
- §3 Selskabsarrangement - krav på godtgørelse ved afbestilling af hele selskabsarrangementet eller reduktion på mere end 10 pct.
 - Til og med 6 døgn før afvikling af det bestilte arrangement kan hotellet eller restauranten m.v. kræve en godtgørelse, der svarer til 50 pct. af prisen for de afbestilte ydelser.
 - Senere end 6 døgn før afviklingen af det bestilte arrangement kan hotellet eller restauranten m.v. kræve en godtgørelse, der svarer til 75 pct. af prisen for de afbestilte ydelser.
- §4 Hotellet eller restauranten m.v. kan ved forevisning af regning kræve, at gæsten ved rettidigt afbestilling betaler for ydelser, der ikke kan afbestilles, f.eks. musik, kontorartikler, apparatur og lignende.
- §5 Ved manglende fremmøde (no show) har hotellet eller restauranten m.v. krav på fuld pris for hele arrangementet.

Overnatning:

Det er ikke muligt for værtsparret til selskaber på over 25, at give den enkelte gratis overnatning til andre. Det er heller ikke muligt at benytte denne overnatning på andre tidspunkter, end den pågældende nat for arrangementet.