



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/ I mere til buffet, er det også en mulighed. Vi imødekommer selvfølgelig diverse allergener og specialkost.

Overnatning

Med vores 54 komfort 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 festsaftenen 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 servicemindedede 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

Sammensæt selv tre retter

Minimum bestilling 20 personer

Forretter:

Okse carpaccio med syltet bøgehatte
eller

Koldrøget laks med rygeostcreme
eller

Gourmet skinke med focaccia brød
*Alle forretter serveres med årstidens
tilbehør*

Hovedretter:

Oksefilet med demi glace
eller

langtidsstegt nakkefilet med glace
eller

Unghane med sauce estragon
*Alle hovedretter serveres med årstidens
grønt og kartofler*

Desserter:

Brownie med vanilje parfait og frugt
eller

Panna Cotta med urter og skovbær
eller

Skovbær mousse



398,- pr. pers.

Børn under 12 år, halv pris

Menu inklusiv:

Velkomstdrink

Fri øl/vand/vin i syv timer

Kaffe/te

798,- pr. pers.



SELSKABS MENU 2

Sammensæt selv tre retter

Minimum bestilling 20 personer

Foretter:

Laks, helleflynder, kammusling

eller

Gourmet svampe toast med gammelknas

eller

Jordskokke suppe med sprød chorizo

Alle forretter serveres med årstidens tilbehør



Hovedretter:

Oksemørbrad med bordelaisesauce

eller

Svinekæber med øl braseringsauce

eller

Krondyr filet med vildtsauce

Alle hovedretter serveres med årstidens

grønt og kartofler



498,- pr. pers.

Børn under 12 år, halv pris

Menu inklusiv:

Velkomstdrink

Fri øl/vand/vin i syv timer

Kaffe/te

898,- pr. pers.

Desserter:

Chokolade mousse med rabarber

eller

Creme brulé med karamel og frugt

eller

Gateau Marcel med basilikums is og hvid sne



KLASSISK MENU

Sammensæt selv tre retter

Minimum bestilling 20 personer

Forretter

Klassisk rejecocktail

eller

To tarteletter med høns i asparges

Hovedretter

Kalvesteg stegt som vildt med brune og hvide kartofler, skysauce, sødt og surt, waldorfsalat, æbler og ribsgelé

eller

Gammeldags svinekam med sprøde svær, brune og hvide kartofler, skysauce, surt og rødkål

Desserter

Islagkage med sprød bund og frugt

eller

Gammeldags æblekage med makroner

348,- pr. pers.

Børn under 12 år, halv pris

Menu inklusiv:

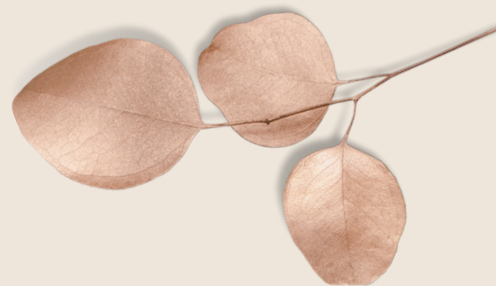
Fri øl/vand/vin i syv timer

Kaffe/te

698,- pr. pers.



FROKOST BUFFET



Minimum bestilling 20 personer

Klassisk frokost buffet 268,- pr. pers.

Serveres senest kl. 16:00

Sild med karrysalat

Paneret fiskefilet med remoulade og citron

Koldrøget laks

Roastbeef med hjemmelavet remolade

Tarteletter/høns i asparges

Lun leverpostej med svampe og bacon

Svinemørbrad a la creme

Rugbrød

Lyst og groft brød samt smør

Æblekage

Tilkøb af ekstra retter
Pris pr. pers.

To slags miniburger	95,-
Kartoffel kroket med ost	45,-
Friteret kartofler med aioli	45,-
Kyllingespyd	75,-
Græske kødboller	75,-





TAPAS BUFFET

Minimum bestilling 20 personer

298,- pr. pers.

Hønseterrin

Tre slags tapas pølser med tilbehør

Laksesalat med rødløg og butterdejs skaller

Wraps med pulled beef og barbecue

Wraps med agurk og peberfrugt

Tre slags oste med tilbehør

Tre slags dyppelse

Lyst & groft brød samt smør

Brownie

Skåret frisk frugt

Petit fours



Tilkøb af ekstra retter

Pris pr. pers.

To slags miniburger 95,-

Kartoffel kroket med ost 45,-

Friteret kartofler med aioli 45,-

Kyllingespyd 75,-

Græske kødboller 75,-



DEN MODERNE BUFFET

Minimum bestilling 20 personer

398,- pr. pers.

Forretter:

Koldrøget laks, urter og håndpillede rejer
Okse carpaccio med syltet bøgehatte
Gourmet skinke med syltet rødløg
Serveres med lyst og groft brød samt smør

Hovedretter:

Rosa stegt kalvefilet med rødvins sauce
Kylling filet i pankot
Grøntsags gratin, porre og bacon
Knust kartoffel
Små stegte kartofler
Årstidens grøntsager
Tomatsalat a la Hedemarken
Årstidens salat

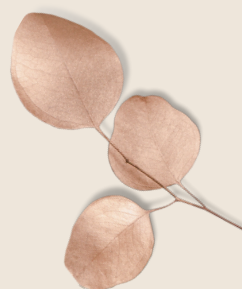
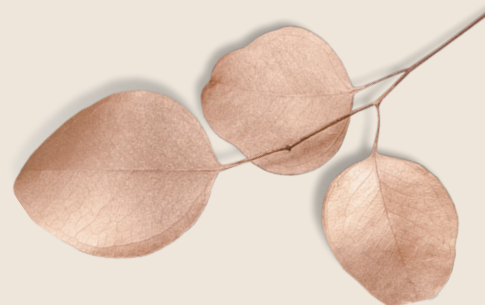
Desserter:

To slags ost med hjemmelavet marmelade og knækbrød
Mazarin kage med frisk frugt og smørcreme

Buffet inklusiv:

Velkomstdrink
Fri øl/vand/vin i syv timer
Kaffe/te

798,- pr. pers.





LUKSUS BRUNCH

Minimum bestilling 20 personer
Serveres senest kl. 11:00

Rugbrød
Surdejsboller & rundstykker
To slags pålæg
Hjemmelavet marmelade
To slags ost og tilbehør
Skr med hjemmelavet granola
Lun leverpostej med bacon og svampe
Lun tærte med bacon & ost
Røget laks med rygeostecreme
Brunchpølser
Bacon
Scrambled eggs
Små pandekager med ahornsirup
Frisk skåret frugt
Mazarin kage

Drikkevarer a libitum i 3 timer

Bærsmoothie

Kaffe/te

Æble og appelsinjuice

298,- pr. pers.

Børn under 12 år, halv pris



NATMAD

Vælg mellem

Pris pr. pers.

Kartoffel-porre suppe med bacon og brød	78,-
Biksemad med spejlæg, surt og rugbrød	88,-
Lav selv hotdogs	98,-
Pølsebord med ost og brød	118,-
Byg selv miniburger	88,-





KAFFEBORD

Serveres mellem kl. 11.00 -16.00

Kaffebord 1

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

145,- pr. pers.

Kaffebord 2

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

175,- pr. pers.

Kaffebord 3

Gl. hønse suppe med kød & melboller,
ris rand med rosiner og gulerødder
Kaffe/te
Hjemmebagt kringle og småkager

225,- pr. pers.

Tilkøb af lagkage
65,- pr. pers.

Skift kringlen ud
med lagkage
35,- pr. pers.





MAD UD AF HUSET

TAPAS BUFFET

Minimum bestilling 20 personer

298,- pr. pers.

Hønseterrin

Tre slags tapas pølser med tilbehør

Laksesalat med rødløg og butterdejs skaller

Wraps med pulled beef og barbecue

Wraps med agurk og peberfrugt

Tre slags oste med tilbehør

Tre slags dyppelse

Lyst & groft brød samt smør

Brownie

Skåret frisk frugt

Petit fours

SNITTER / SMØRREBRØD

Snitter

Pris pr. stk: 48,-

Smørrebrød

Pris pr. stk: 55,-





TILKØB OG INFORMATION

Drikkevarer og tilkøb:

Velkomst	58,-
Husets hvid og rød pr. flaske	278,-
Cognac eller likør	40,-
Bitter	35,-
Sodavand flaske	35,-
Moster/soft	42,-
Øl flaske	40,-
Kaffe/te	30,-
Chokolade 2 stk	32,-
Kransekage eller småkager	32,-
Natmad	Fra 78,-
Dessertvin	Fra 65,-
Øl, vand og husets vin a libitum	348,-
<i>(Gældende i 7 timer)</i>	

Inklusiv i alle selskaber:

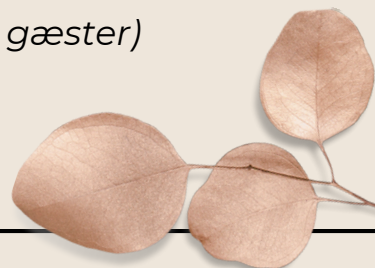
Duge og servietter

Standart blomsterdekoration
*(Ønskes der specielle eller større
dekorationer, aftales dette med
Blume Blomster, for en merpris)*

Opdækning og betjening

Isvand på bordende

Gratis overnatning til værtsparret
*(Gælder ved selskaber over 25 og kan
ikke gives til andre gæster)*



GENEREL INFORMATION

Afbestilling:

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

- §2 Afbestilling af et selskab på;
 - 12 personer og derover, 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 værtsparet 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.

