



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





BÆREDYGTIG MENU

Minimum bestilling 20 personer

Vil du lade køkkenet overraske dig?

Med vores Bæredygtige Menu får køkkenet frie hænder til at skabe retter af råvarer med små skønhedsfejl, men som stadig fortjener at blive brugt.

På den måde skaber vi en menu, hvor både du og vi først kender retterne på dagen. En menu, der er meget mere bæredygtig - og fuld af smag.

Alle menuer starter med brød, tapenade og olivenolie eller smør.

3 retter:
335,- pr. pers.

5 retter:
435,- pr. pers.

Hvad går konceptet ud på ?

Konceptet går ud på at skabe en bæredygtig menu baseret på råvarer der er for gode til at smide ud, måske har en skadet emballage eller ikke passer ind i det "perfekte" sortiment. Råvarer uden fejl, men som fortjener at blive brugt.



SELSKABS MENU 1

Sammensæt selv tre retter

Minimum bestilling 20 personer

Forretter: *vælg mellem*

Okse carpaccio med syltet bøgehatte
eller

Koldrøget laks med rygeostcreme,
brød og smør

Hovedretter: *vælg mellem*

Oksefilet med demi glace
eller

langtidsstegt nakkefilet med glace
eller

Unghane med sauce estragon

Desserter: *vælg mellem*

Brownie med vanilje parfait
eller

Panna Cotta med skovbær



425,- pr. pers.

Børn under 12 år, halv pris

Menu inklusiv:

Velkomstdrink

Fri øl/vand/vin i syv timer

Kaffe/te

850,- pr. pers.



SELSKABS MENU 2

Sammensæt selv tre retter

Minimum bestilling 20 personer

Foretter: vælg mellem

Laks, helleflynder, kammusling med
brød og smør
eller

Ristet focaccia med svampecreme med
gammelknas og syltet rødløg
eller

Jordskokke suppe med sprød chorizo og
brød



Hovedretter: vælg mellem

Oksemørbrad med bordelaisesauce
eller

Svinekæber med øl braseringsauce

525,- pr. pers.

Børn under 12 år, halv pris

Menu inklusiv:

Velkomstdrink

Fri øl/vand/vin i syv timer

Kaffe/te

950,- pr. pers.

Desserter: vælg mellem

Chokolade mousse med rabarber
eller

Creme brulé
eller

Gateau Marcel med basilikums is og
krystalliseret chokolade



KLASSISK MENU

Sammensæt selv tre retter

Minimum bestilling 20 personer

Forretter: vælg mellem

Klassisk rejecocktail

eller

To tarteletter med høns i asparges

Hovedretter: vælg mellem

Kalv stegt som vildt med brune og hvide
kartofler, skysauce, asier, tyttebær,
waldorfsalat, æbler med ribsgele

eller

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

Desserter: vælg mellem

Islagkage på sprød bund med bær

eller

Gammeldags æblekage med makroner

380,- pr. pers.

Børn under 12 år, halv pris

Menu inklusiv:

Fri øl/vand/vin i syv timer

Kaffe/te

750,- pr. pers.





FROKOST BUFFET

Minimum bestilling 20 personer

Klassisk frokost buffet 295,- pr. pers.

Serveres senest kl. 14:00

Sild med karrysalat

Paneret fiskefilet med remoulade og citron

Koldrøget laks

Roastbeef med hjemmelavet remolade

Tarteletter/høns i asparges

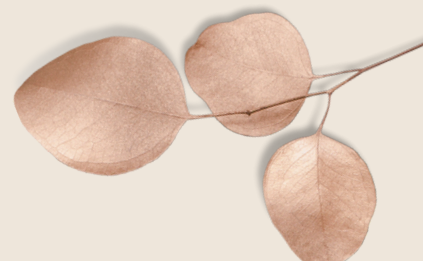
Lun leverpostej med svampe og bacon

Svinemørbrad a la creme

Rugbrød

Lyst og groft brød samt smør

Gammeldags æblekage





TAPAS BUFFET

Minimum bestilling 20 personer

350,- pr. pers.

Hønseterrin

Tre slags skåret tapas pølser med tilbehør
Laksesalat med rødløg og butterdejs skaller

Fyldte portobello-svampe

Tre slags oste med tilbehør

Lyst & groft brød samt smør

Brownie

Skåret frisk frugt

Petit fours



Tilkøb af ekstra retter

Pris pr. pers.

Miniburger 95,-

Kartoffel kroket med ost 50,-

Friteret kartofler med aioli 50,-

Kyllingespyd 75,-

Græske kødboller 75,-



DEN MODERNE BUFFET

Minimum bestilling 20 personer

450,- pr. pers.

Forretter:

Koldrøget laks med urtecreme

Rødbede carpaccio med syltet bøgehatte

Gourmet skinke med syltet rødløg

Serveres med brød og smør

Hovedretter:

Rosa stegt kalvefilet med rødvinnsauce

Kyllingefilet i pankot

Grøntsagsflan

Knust kartoffel

Små stegte kartofler

Stegte grøntsager

Tomatsalat à la Hedemarken

Blandet salat

Desserter:

To slags ost med hjemmelavet marmelade og hjemmelavet knækbrød

Mazarin kage med bær og smørcreme

Buffet inklusiv:

Velkomstdrink

Fri øl/vand/vin i syv timer

Kaffe/te

898,- pr. pers.



LUKSUS BRUNCH

Minimum bestilling 20 personer
Serveres senest kl. 11:00

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

Drikkevarer a libitum i 2 timer

Bærsmoothie
Kaffe/te
Æblejuice

330,- pr. pers.

Børn under 12 år, halv pris



Tilkøb

Pris pr. pers.

Appelsinjuice: 45,-

Hjemmelavet saft: 35,-

NATMAD

Vælg mellem

Pris pr. pers.

Kartoffel-porre suppe med bacon og brød	85,-
Biksemad med spejlæg, surt og rugbrød	105,-
Lav selv hotdogs	110,-
Pålægsbord med ost og brød	118,-
Byg selv mini bøfsandwich	155,-





MAD UD AF HUSET

TAPAS BUFFET

Minimum bestilling 20 personer

350,- pr. pers.

Hønseterrin

Tre slags tapas pølser med tilbehør

Laksesalat med rødløg og butterdejs skaller

Fyldte portobello-svampe

Tre slags oste med tilbehør

Lyst & groft brød samt smør

Brownie

Skåret frisk frugt

Petit fours

SNITTER / SMØRREBRØD

Snitter

Pris pr. stk: 39,-

Smørrebrød

Pris pr. stk: 55,-

Ved specifikke ønsker kan
der komme tillæg

TAPAS PLATTE INKL. BRØD/SMØR

1 pers: 185,-

2 pers: - 368,-

4 pers: - 500,-



TILKØB OG INFORMATION

Drikkevarer og tilkøb:

Pris pr. pers.

Velkomst	65,-
Husets hvid og rød pr. flaske	325,-
Cognac eller likør	45,-
Bitter	40,-
Sodavand flaske	35,-
Moster/soft	45,-
Øl flaske	40,-
Kaffe/te	40,-
Chokolade 2 stk	40,-
Kransekage eller småkager	40,-
Natmad	Fra 85,-
Dessertvin	Fra 65,-
Øl, vand og husets vin a libitum (Gældende i 7 timer)	425,-

Inklusiv i alle selskaber:

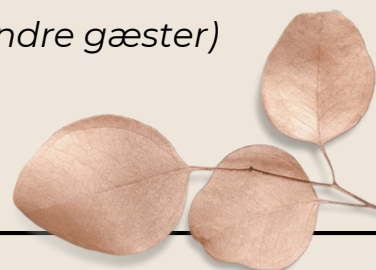
Duge og servietter

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 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.

