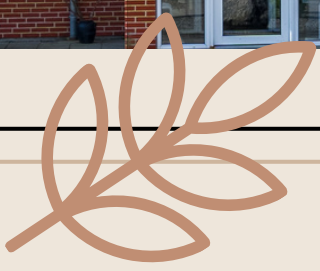




Dette selskabskort gælder i 2026



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

TAK fordi du overvejer Hotel Hedemarken til jeres kommende arrangement. Med et udvalg af store lyse lokaler til alle slags arrangementer - om det er fest, familiesammenkomst eller andet, vil vi være med til at lægge et godt fundament, så I får en hyggelig dag.

Menuer til jeres dag

Vi tilbyder både serverede menuer og buffet, alt efter hvad der passer bedst til jeres selskab.

Har I gæster med allergier eller særlige behov, finder vi selvfølgelig en løsning på det.

Overnatning

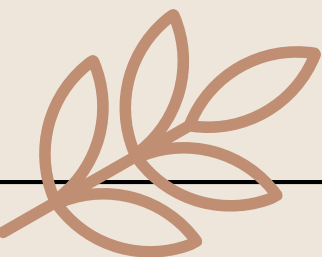
Vi har 54 komfort værelser. Ved selskaber over 25 personer, tilbyder vi én gratis overnatning på festaftenen til værten/værtsparet. Vi tilbyder herudover også gode priser for dine gæster, hvis de ønsker at overnatte, så I kan nyde morgenen sammen.

I tvivl? Så kontakt os endelig

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

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



LUKSUS BRUNCH

Minimum bestilling 20 personer

Serveres senest kl. 11:00

330,- pr. pers.

Børn under 12 år, halv pris. 0-3 år, gratis.

Rugbrød & rundstykker

To slags pålæg

Hjemmelavet marmelade

To slags ost (brie og skæreost)

Yoghurt med hjemmelavet granola

Lun leverpostej med bacon og svampe

Lun tærte med grøntsager

Røget laks med rygeostecreme

Brunchpølser

Scrambled eggs

Pandekager med ahornsirup

Friskskåret frugt

Mazarin kage

Drikkevarer a libitum i 2 timer

Bærsmoothie

Kaffe/te

Æblejuice

Tilkøb

Pris pr. pers.

Appelsinjuice: 45,-

Hjemmelavet saft: 35,-



FROKOST BUFFET

Minimum bestilling 20 personer

Serveres senest kl. 14:00

295,- pr. pers.

Børn under 12 år, halv pris. 0-3 år, gratis.



Sild med karrysalat

Æg med mayonnaise & tomat

Paneret fiskefilet med hjemmelavet remoulade & frisk citron

Koldrøget laks med urtecreme

Roastbeef med peberrod & hjemmelavet remoulade

Tarteletter med høns i asparges

Lun leverpostej med svampe & bacon

Svinemørbrad a la creme

Lyst og groft brød, samt smør

Gammeldags æblekage



DEN MODERNE BUFFET

Minimum bestilling 20 personer

450,- pr. pers.

Børn under 12 år, halv pris. 0-3 år, gratis.



Forretbuffet:

Koldrøget laks med urtecreme

Rødbede carpaccio med syltet bøgehatte

Gourmet skinke med syltet rødløg

Serveres med brød og smør

Hovedretbuffet:

Rosa stegt kalvefilet med rødvinns sauce

Kyllingefilet i panko

Grøntsagsflan

Knust kartoffel

Små stegte kartofler

Stegte grøntsager

Tomatsalat a la Hedemarken

Blandet salat

Buffet inklusiv:

Velkomstdrink

Fri øl/vand/vin i syv timer

Kaffe/te

898,- pr. pers.

Dessertbuffet:

To slags ost med hjemmelavet marmelade & knækbrød

Mazarin kage med bær & smørcreme



TAPAS ANRETNING

Minimum bestilling 10 personer

350,- pr. pers.

Børn under 12 år, halv pris. 0-3 år, gratis.



Hønseterrin med urtecreme & syltet peberfrugt

Charcuteri (minimum 3 slags)

Varmrøget laksesalat med urter i butterdejs skaller

Fyldte portobello-svampe

Aioli

Pesto

Humus

Tre slags oste med:

- Hjemmelavet knækbrød
- Honning
- Marmelade

Lyst & groft brød

Chokolade brownie

Friskskåret frugt



BÆREDYGTIG MENU

Minimum bestilling 10 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 & olivenolie eller smør.

3 retter:
355,- pr. pers.

5 retter:
435,- pr. pers.

Børn under 12 år, halv pris. 0-3 år, gratis.



Hvad går konceptet ud på ?

Konceptet går ud på at skabe en bæredygtig menu baseret på råvarer nogle vil smide ud, fordi de måske har en skadet emballage eller ikke passer ind i det "perfekte" sortiment. Råvarer med lidt fejl, men som fortjener at blive brugt.



SELSKABS MENU 1

Sammensæt selv tre retter

Minimum bestilling 20 personer

425,- pr. pers.

Børn under 12 år, halv pris. 0-3 år, gratis.

Menu inklusiv:

Velkomstdrink

Fri øl/vand/vin i syv timer

Kaffe/te

850,- pr. pers.

Forretter: *vælg mellem*

Okse carpaccio med syltet bøgehatte,
med brød & smør

eller

Koldrøget laks med rygeostcreme,
med brød & smør



Hovedretter: *vælg mellem*

Oksefilet med demi glace

eller

langtidsstegt nakkefilet med glace

eller

Unghane med sauce estragon

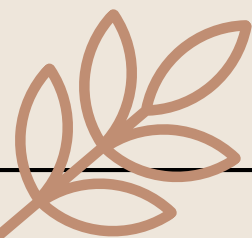


Desserter: *vælg mellem*

Brownie med vanilje parfait

eller

Panna Cotta med skovbær





SELSKABS MENU 2

Sammensæt selv tre retter

Minimum bestilling 20 personer

525,- pr. pers.

Børn under 12 år, halv pris. 0-3 år, gratis.

Foretter: vælg mellem

Laks, helleflynder, kammusling med
brød & smør

eller

Ristet focaccia med svampecreme med
gammelknas syltet rødløg

eller

Jordskokke suppe med sprød chorizo & brød

Hovedretter: vælg mellem

Oksemørbrad med bordelaisesauce

eller

Svinekæber med øl braseringsauce

Desserter: vælg mellem

Chokolade mousse med rabarber

eller

Creme brulé

eller

Gateau Marcel med basilikums is &
krystalliseret chokolade

Menu inklusiv:

Velkomstdrink

Fri øl/vand/vin i syv timer

Kaffe/te

950,- pr. pers.



KLASSISK MENU



Sammensæt selv tre retter

Minimum bestilling 10 personer

380,- pr. pers.

Børn under 12 år, halv pris. 0-3 år, gratis.

Menu inklusiv:
Fri øl/vand/vin i syv timer
Kaffe/te
750,- pr. pers.

Forretter: vælg mellem

Klassisk rejecocktail med brød & smør

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 ribsgelé

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





NATMAD

Vælg mellem:

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





KAFFEBORD

Serveres mellem kl. 11.00 -16.00

Vælg mellem disse 3 kaffeborde:

Kaffebord 1

Kaffe/te, 2/2 boller med 4 slags pålæg

Hjemmebagt kringle og småkager

145,- pr. pers.

Kaffebord 2

Kaffe/te, 3/2 uspecificeret snitter

Hjemmebagt kringle og småkager

175,- pr. pers. (specificeret snitter 250,- 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 ANRETNING

Minimum bestilling 10 personer

350,- pr. pers.

Børn under 12 år, halv pris. 0-3 år, gratis.

Kan afhentes ved Hedemarken
eller leveres, pris: min. 1500kr

Hønseterrin med urtecreme & syltet peberfrugt

Charcuteri (minimum 3 slags)

Varmrøget laksesalat med urter i butterdejs
skaller

Fyldte portobello-svampe

Aioli

Pesto

Humus

Tre slags oste med:

- Hjemmelavet knækbrød
- Honning
- Marmelade

Lyst & groft brød

Chokolade brownie

Friskskåret frugt

SNITTER / SMØRREBRØD

Snitter

Pris pr. stk: 39,-

Smørrebrød

Pris pr. stk: 55,-

Ved specifikke ønsker kan
der komme tillæg



TILKØB OG INFORMATION

Drikkevarer og tilkøb:

Pris pr. pers.

Velkomst	65,-
Husets hvid og rød pr. flaske	325,-
Hedemarkens rom	45,-
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

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