

SELSKABSMENU

Foldens Hotel & Cafe



Foldens Hotel

Sct. Laurentii Vej 41 · 9990 Skagen · Tlf. 98 44 11 66

www.foldens-hotel.dk · info@foldens-hotel.dk

Hold din/jeres fest i samarbejde med Foldens Hotel.

Foldens Hotel kan tilbyde at holde din/jeres fest i Foldens hyggelige restaurant eller i restaurant Palmehaven. Det er muligt at holde festen på Viseværtshuset i visse perioder af året.

Sammensæt selv jeres menu og få et samlet tilbud, eventuelt med drikkevarer. Vi lever alle menuer ud af huset.

OBS: Min. 10 personer.

Alle priser er pr. person i DKK og inkl. moms, hvis ikke andet er nævnt.

*Med venlig hilsen
Gitte Nordmann*



FEST og SELSKABSPAKKEN

J kan vælge alle menuerne med stjerne i selskabsmenuen.

Menuen består af følgende:

- ♦ *Velkomstdrink - (husets)*
- ♦ *3 retters aftensmenu*
- ♦ *Husets hvidvin og rødvin, øl og vand samt dessertvin ad libitum under middagen*
- ♦ *Kaffe og kransekage*
- ♦ *Blomsterdekorationer*
- ♦ *Duge og servietter*

Samlet pris for ovenstående: 498,00 DKK pr. couvert

(Børn under 12 år = ½ pris)



FORRETER

<i>Rejecocktail med flutes og smør</i>	*65,00
<i>Hønsesalat med ¼ frisk ananas og flutes</i>	*52,00
<i>Serranoskinke på sprød salatbund hertil olivenbrød og smør</i>	*58,00
<i>Lun butterdejsskal med kogt og stegt rødspættefilet, rejer og hummersauce</i>	68,00
<i>Hvidvinsdampet peberbagt laks med citrondressing, flutes og smør</i>	68,00
<i>Fersk røget laks med asparges, æggesalat og dild</i>	*58,00
<i>Lyssej roulade på sprød salatbund og sauce verte</i>	*58,00
<i>Kold dampet fisk med rejer, asparges og dressing</i>	*52,00
<i>Varm røget laks på sprød salatbund med æggesalat og olivenbrød</i>	88,00
<i>Hummersuppe med asparges</i>	*68,00
<i>Flødelegeret aspargessuppe med kødboller</i>	*52,00
<i>Klar suppe med boller</i>	*52,00
<i>Fiskesuppe med fiskestykker, urter og rejer</i>	*64,00
<i>Karrysuppe med ris og kylling</i>	*52,00

H O V E D R E T T E R

Gl. daws svinekam	* 138,00
<i>Med brunede kartofler, hvide kartofler, rødkål og skysauce</i>	
Svinekam stegt som vildt	* 148,00
<i>Med waldorfsalat, grøntsager, tyttebær, brunede kartofler og vildtsauce</i>	
Kalv stegt som vildt	* 148,00
<i>Med waldorfsalat, grøntsager, tyttebær, hvide-og brunede kartofler og vildtsauce</i>	
Sennepsglaseret herregårdsskinke	* 138,00
<i>Med bacon-ærter, gulerødder, kartofler og aspargessauce, eller flødekartofler og mixed salat</i>	
Gammeldags oksesteg	* 138,00
<i>Med sukkerglaseret løg, bønner, gulerødder og skysauce</i>	
Lammekølle	* 148,00
<i>Med hvidløg og persille, flødekartofler, bagte rodfrugter og grilltomater</i>	
Peberstegt oksefilet	158,00
<i>Med dagens kartoffel, årstidens grøntsager og rødvinssauce</i>	
Helstegt oksemørbrad	188,00
<i>Med valgfri kartoffel, årstidens grøntsager og peber-cognac sauce</i>	
Rosastegt Kalvefilet	168,00
<i>Med ristede kartofler, årstidens grøntsager og choronsauce</i>	

H O V E D R E T T E R

- Rosmarin stegt amr. okseroast* * 148,00
Med græske kartofler, ovnbagte rodfrugter, forårslæg og rødvinssauce
- Rosastegt andebryst* * 148,00
Med årstidens garniture og orangesauce
- ¼ and* * 128,00
Med hvide kartofler, svesker, æbler, rødkål og andeskysauce
- Kullerfilet Florentine* * 128,00
Med spinat, sauce mornay og hvide kartofler
- Pestobagt rødspættefilet* * 148,00
Med årstidens grøntsager, pestosauce og hvide kartofler
- Lammecoulotte* 158,00
Rosastegt, med gratineret kartofler, årstidens grøntsager og lammeskysauce



DESSERTER

<i>Fromage</i>	* 48,00
Vælg mellem: Pistacie, appelsin, citron, ananas, rom. Fromagen pyntes med fløde, frugt og nødder.	
<i>Hjemmelavet islagkage</i>	58,00
<i>½ ananas</i>	68,00
Med frisk frugtsalat og rørt vaniljeiscreme	
<i>Iscocktail</i>	* 48,00
Blandet is i cocktailglas, med fløde og chokoladesauce	
<i>Hjemmelavet fløderand</i>	* 48,00
Med friske frugter	
<i>Chokoladekage med mousse</i>	58,00
Med ananas sorbet med frisk frugt	
<i>Hjemmelavet daimis på mandelbund</i>	* 55,00
<i>Osteanretning</i>	78,00
Udbud af forskellige oste, med syltede valnødder, druer og kiks	
<i>Hjemmelavet nøddekurv</i>	78,00
Med is, sorbet, frugt og coulis	
<i>Foldens dessert tallerken</i>	78,00
Med udvalgt af kage, is og frugt	

N A T M A D

<i>Landgangsflutes med 3 slags pålæg</i>	68,00
<i>Små frikadeller med kold kartoffelsalat</i>	55,00
<i>Skipperlabskovs med rødbeder, purløg og rugbrød</i>	55,00
<i>Herregårdsbiksemad med rødbeder, spejlæg og bearnaisesauce</i>	58,00
<i>Pølsebord med udvalg af blandede pølser samt tilbehør</i>	98,00
<i>Fiskefrikadeller med tyttebær, remoulade og groft brød</i>	55,00
<i>Hjemmelavet lasagne med mix salat og flutes</i>	78,00
<i>Æggekage</i>	68,00
Med purløg, bacon og tomater samt rugbrød (ikke ud af huset)	
<i>Hummersuppe</i>	78,00
<i>Aspargessuppe</i>	52,00
<i>Fiskesuppe</i>	58,00
<i>Klar suppe</i>	52,00
<i>Karrysuppe</i>	52,00

CAVERY BORD

Forretter:

- ♦ Tunrilette med hvidløgsbrød
- ♦ Spansk serranoskinke med rygeostsalat
- ♦ Varmrøget laks med æggesalat, løg og capers.
- ♦ Kold dampet rødspættefilet med rejer, asparges og dressing

Hovedretter:

- ♦ Helstegt amr. Okseroast med krølfedt
- ♦ Senneps glaseret herregårdsskinke
- ♦ Ristet kyllingebryst i rødvinssauce
- ♦ Rosastegt lammeculotte med hvidløg og rosmarin

Mixed salat anretning med dressing, pastasalat, flødegratinerede kartofler, græske kartofler samt 2 slags sauce

Deserter:

- ♦ Ostelagkage med bær og flødeskum
- ♦ Chokolademousse med frugt
- ♦ Vanille panna cotta
- ♦ Osteanretning med 3 slags oste, kiks og druer
- ♦ Kaffe og kransekage

Vælg imellem 1 forret, 2 hovedretter og 1 dessert **Kun 298 kr. pr. pers.**

B U F F E T

1.

Marineret sild med karrysalat og æg.
Kryddersild med løg og capers
Rødspættefilet med remoulade og citron
Kold fiskefad med rejer, asparges og
hjemmelavet dressing
Roastbeef med høvlet peberrod, remoulade,
ristede løg og surt
Lun ribbensteg med rødkål
Ost og kiks med solbær og frugt

Pris pr. cov.: 148,00 DKK

2.

Tunsalat med æg, oliven og fetaost
Stegte revsben med barbecue dressing
Frikadeller med kold kartoffelsalat
Pastasalat med kylling og bacon
Grøntsags tærte
Mixed salat og dressing
Frisk frugt og chokolade
Ostelagkage med blandet bær

Pris pr. cov.: 198,00 DKK

3.

Varmrøget laks med æggesalat
Kold fisketerrine med sauce verte
Fiskefrikadeller med remoulade og tytte-
bær
Pastasalat med nødder og soltørrede
tomater
Rosmarin stegt kalvecoulotte med græsk
kartoffelsalat
Sennepsglaseret herregårdsskinke med
mixed salat og flødekartofler
Husets chokoladekage med creme fraiche

Pris Pr. cov.: 238,00 DKK

(Min. 20 cov.)

Surprice menu

Bliv overrasket og lad Foldens Hotel sam-
mensætte menuen til deres buffet, vi vil
sørge for at I bliver glædeligt overrasket

Pris pr. cov.: 228,00 DKK

(Min. 15 cov.)

Alle buffeterne er eksklusivt brød og smør

EFTER MINDEHØJTIDELIGHEDEN

Vi tilbyder at holde Deres eftermindehøjtidelighed i rigtige hyggelige omgivelser i Foldens restaurant eller restaurant Palmehaven.

Vi har plads til max. 60 personer på Foldens Hotel og max. 100 personer i restaurant Palmehaven.

Restauranten er let tilgængelig med handicaptoiletter og ingen trapper.

Der forefindes parkering direkte ved restauranten.

Vi har følgende forslag til menu til Deres Eftermindehøjtidelighed:

Kaffe/the, småkager, boller og lagkage 98,00 kr.

Bl.a. Lækre snitter med kaffe/the og småkager 98,00 kr.

Sandwich med kaffe/the og småkager 98,00 kr.

Begge vores Restauranter er let tilgængelige.





*Hold jeres fest i en mere afslappet stil i Viseværtshuset,
hvor vi tilbyder at holde jeres fest fra oktober - april.*

Ring eller mail os vedr. tilbud

Foldens Hotel
 Sct. Laurentii Vej 41 · 9990 Skagen · Tlf. 98 44 11 66
www.foldens-hotel.dk · info@foldens-hotel.dk