



HOTEL DALGAS

SELSKABER OG FESTER

Når I vælger Hotel Dalgas, lægger I jeres arrangement i professionelle hænder og kan på den måde være gæst til jeres egen fest. Vi stiller de højeste krav til kvalitet og råvarer, så du og dine gæster er sikret en oplevelse ud over det sædvanlige.

I dette materiale finder I forslag til menuer, som kan være en inspiration til jeres arrangement.

I er naturligvis altid velkommen til at kontakte os til en uforpligtende snak og vi viser gerne vores faciliteter, som vil danne rammen for jeres kommende fest.

Vi vil glæde os til at kunne byde jer og jeres gæster velkommen.

På gensyn og venlig hilsen

Teamet bag Hotel Dalgas



FESTMENU

Forretter/Mellemretter

Alle forretter serveres med hjemmebagt brød og smør.

VEGETARISK

Rødbede, Arla Unika Loke friskost, confiteret æggeblomme, maltjord, syrnede fløde skilt med rødbedejuice

KOLDRØGET CARPACCIO

Kimchi, svampemayonnaise, bladselleri crudité, saltede røgede mandler

FISKEMOSAIK

Rogn, saltet agurk, citrongel, grillet agurkejuice skilt med dildolie

CONFIT DE CANARD

Grov sennep, rødbede, citronmayo, lækker salat

CONSOMMÉ

Kraftig klar suppe på 3 slags løg, brunet løgkompot, ristet garniture, syltede tapioka perler, urteolie

HUMMERBISQUE

Sprød pankopaneret jordkok og dampet urtemarineret Vesterhavsfisk, syltede rød løg, dildolie

KOLDRØGET LAKS

Saltet agurk, radise crudité, rygeostcrème, oxideret syltet æble, rugbrøds crumble, dild
(+ kr. 25,-)

SNEKRABBE MED TRØFLER OG KAVIAR

Snekrabbeben, plukket, smagt til og sat i kugler, der glaseres op i mandel og peberrodsfløde. Serveres med honningristede peanuts, kaviar, italienske trøfler, sprød tuille af rødbede og sauce på creme double
(+ kr. 95,-)





Hovedretter

Alle hovedretter serveres med årstidens grønt fra egen have.

KØDET

Langtidsstegt oksefilet
 Urtemarineret svinefilet i sous vide
 Helstegt oksemørbrad (+ kr. 55,-)
 Midtjysk vildt – råvildt eller kron dyr
 Kalvefilet
 Marineret kylling bryst
 Beef Wellington med mørbrad, Iberico skinke, svampe (+ kr. 95,-)

KARTOFLEN

Fin kartoffelmos med ost og smør
 Råstegte kartofler
 Kartoffler med persille og smør
 Pommés Gratin
 Pommés Anna

SOVSEN

Rødvinsauce
 Bearnaisesauce
 Hønseskysauce
 Portvin med timian og rosmarin
 Bordelaise (+ kr. 15,-)
 Cremet fiskefumet
 Whiskysauce

Desserter

CREMET CHOKOLADEMOUSSE

Med chokolade symfoni (laktosefri)

TARTE TATIN

Butterdejsbund med bagt æble og vaniljeis

FRANSK CITRONFROMAGE

Syrlig karamelsovs, sukkersyltet citronskal,
 sprødt nøddeknas

VANILJEPARFAIT

Bær og rom, nødder og knas

DALGAS BAKED ALASKA

Den bedste vanilje og den bedste chokolade med karamelliseret marengs
 (+ kr. 35,-)





Natmad – kr. 85,-

SANDWICH MED KYLLING

Bacon, salat, tomat, agurk og karrydressing

SUPPE MED SURDEJSSTYKKER

På sæsonens grønt og med sprød bacon

SLIDERS

Cheeseburgere i slider udgave med bacon
(+ kr. 25,-)

HOTDOGS

Med alt det gode tilbehør
(+ kr. 20,-)

OSTEBORD SOM BUFFET

3 forskellige danske oste, surdejsstykker, oliventapende, marmelade, vindruer og nødder

PRISOVERSIGT (Gældende for min. 25 personer)

Arrangement	1	2	3	4	5
Velkomstdrink		X	X	X	X
Husets vin ad libitum under middagen		X	X	X	X
Dessertvin ad libitum under middagen			X	X	X
Kaffe & te med cookies		X	X	X	X
4 cl. Avec					X
Natmad			X	X	X
Fri bar (øl, vand, vin) i 3 timer efter middagen				X	X
Vælg antal retter					
Forret og hovedret	349,-	595,-	695,-	950,-	1.050,-
Forret, hovedret og dessert	395,-	695,-	725,-	1.025,-	1.100,-
Forret, mellemret, hovedret og dessert	499,-	895,-	925,-	1.325,-	1.400,-





BRUNCH

(Gældende for min. 25 personer)

Til brunch er afsat 4 timer. Herefter påberegnes kr. 750,- pr. påbegyndt time.

BRUNCH BUFFET

Forskelligt brød

Hjemmebagt rugbrød
Hjemmebagt brød
Knækbrød
Sødt fra vores bager

Det kolde

Yoghurt naturel med mysli, ahornsirup og bær
Oksespegepølse med syltede løg, ristede løg og remoulade
Hamburgerryg med variation af italiensk salat, urter
2 slags ost fra Arla Unika med surt og sødt
Hjemmelavet marmelade
Skåle med frisk frugt og grønt
Koldrøget laks med rygeost, radiser og agurk
Carpaccio, med pesto og humus

Det lune

Røræg med bacon
Brunchpølser
Leverpostej med champignon og bacon
Pandekager med ahornsirup
Tærte

Drikke

Kaffe, te
Økologisk æblemost og appelsinjuice

Pr. kuvert kr. 345,-

Der er mulighed for tilkøb af forskellige slags kager.





BUFFET

(Gældende for min. 30 personer)

Til buffet er afsat 6 timer. Herefter påberegnes kr. 750,- pr. påbegyndt time.

3 timers øl, vand, vin ad libitum kr. 395,- pr. kuvert - ønskes noget specielt, kan dette også bestilles.

For valg af natmad, se side 6.

JULE BUFFET

Det kolde

3 slags sild, hvid, rød og stegt
Karrysalat, rødløg, kapers og peberrod
Æg, rejer og tomat
Koldrøget laks med rævedressing

Det lune

Frikadeller med stuvet hvidkål
Fiskefilet med remo, citron og dild
Andebryst med svesker
Ribbensteg og rødkål
Hvide kartofler
Brune kartofler
Brun sovs

Dessert

Risalamande med kirsebærsovs

Hjemmebagt brød og smør

Pr. kuvert kr. 499,-

SOMMER BUFFET

Det kolde

Kartoffelsalat med ærter, kapers,
Bimi og glaskål
Tomat salat med mozzarella
Fiskerillette med grønt fra gården
Carpaccio med creme og crudité
Lækker salat fra gården med god
dressing

Det varme

Urtemarineret kyllingebryst
Helstegt kalvefilet
Ristet spidskål i hvidvin
Stegte kartofler i pesto

Dessert

3 søde petit fur fra vores bager

Hjemmebagt brød og
krydre/hvidløggsmør

Pr. kuvert kr. 425,-

FEST BUFFET

Det kolde

Hjertesalat med rørt tatar
Grillet salatløg med cremet
fiskemousse
Glaskålsalat i asiatisk stil
Koldrøget laks med rygeost, radiser og
agurk

Det varme

Hvidvinsdampet Vesterhavsfisk med
cremet fiskesauce
Braiseret kylling med tomatiseret
rødvinsauce
Langtidsstegt okse med timiansovs
Pommes Gratin med rosmarin
Ovnstegte urtekartofler

Dessert

3 søde petit four fra vores bager

Hjemmebagt brød og smør

Pr. kuvert kr. 475,-



HOTEL DALGAS rummer selskaber fra 25 – 200 personer. Uanset hvor meget I selv vil stå for til arrangementet, står vores dygtige medarbejdere altid til rådighed, hvis I skulle have spørgsmål eller specielle ønsker.

Ved afholdelse af et selskab, har jeres gæster mulighed for at reservere værelser til særpris.

Ved reservation af arrangement skal alle, på nær børn, vælge samme menu. Vi er naturligvis fleksible i forhold til fødevarerintolerancer.

Ved bestilling af et arrangement, betales kr. 2500,- i depositum, hvilket fratrækkes den endelige faktura.

Afbestillingsregler vil fremgå af ordrebekræftelsen.

Alle priser er inkl. 25% moms.

Festarrangement på Hotel Dalgas indeholder:

- Bordopstilling:** Der er flere muligheder for opstilling.
- Opdækning:** Bordene dækkes smukt med hvide duge og servietter.
- Pynt og lys:** Der pyntes med lys og enkelte blomster. Har I særlige ønsker, er der mulighed for tilkøb.
- Menu:** Kan sammensættes særskilt eller ud fra pakkeforslagene.
- Drikkevarer:** Der vil være koldt postevand på bordene under middagen.
- Fri bar:** Der vil efter middagen blive opstillet en buffet med øl, vand og husets vin. Tilkøb.
- Natmad:** Natmaden serveres på buffet på aftalt tidspunkt.
- Hotelværelser:** Gratis overnatning til værtsparret ved fester over 50 personer.
Festgæster får 10% rabat på værelser. Alle værelser er inkl. morgenbuffet.
Festværelser skal bestilles direkte hos receptionen via e-mail: dalgas@hoteldalgas.dk
Tjek-ind på værelserne fra kl. 15 og tjek-ud senest kl. 11.
- Blomster:** Vi har egen blomsterbinder tilknyttet, så har I specielle ønsker, så sig gerne til.
- Fotograf:** Ønsker I nogle helt særlige billeder fra den store dag, har vi en fotograf tilknyttet.
- Musik:** I vores lokaler er der mulighed for at spille stille musik under middagen, tag din egen opkobling med og tilslut via Bluetooth.
Ønskes der musikere til festen, kan vi være behjælpelig med at finde de helt rigtige.
Vi kan evt. sætte en scene op.

