

Velkommen til

DIT LIVS FEST

Se vores selskabsmenuer på
Østergaards Hotel



30-60% økologi

Det perfekte arrangement starter hos os

Når mærkedage skal fejres - eller der skal festes for venner og bekendte, er vores hotel det perfekte udgangspunkt. Vi tilbyder lækkert og veltillavet mad, som I kan nyde i hyggelige omgivelser på vores hotel.

Personalet er altid parat til en festsnak og giver gerne gode råd om menusammensætning, valg af vine m.v.

Vælg ud fra forslagene i denne folder, eller tal med os om, hvilke specielle ønsker, I måtte have. Vi prøver gerne at opfylde ethvert ønske.

Når I vælger os som festarrangør, vælger I også at kunne slappe af sammen med jeres gæster. Vi sørger for det hele og skaber de bedst mulige rammer for et succesfuldt arrangement.

Vælger I at holde en helaftensfest hos os med min. 35 gæster, ønsker vi tillykke med et gavekort på en overnatning på ét af vore hoteller.

Overnatning i forbindelse med selskaber

Enkeltværelse kr. **700,-** med morgenmad

Dobbeltværelse kr. **800,-** med morgenmad

Det med småt:

Minimum 20 personer ved eget lokale

Tillæg søndage og helligdage på kr. 100,- pr. gæst, ved selskaber under 40 gæster
Depositum ved selskaber under 20 gæster, kr. 3000,- kr. Ved over 20 Gæster kr. 5000,-

Børn under 12 år halv pris.

Musiker og fotograf halv pris ved festpakker.

FEST TIL FAST PRIS

på Østergaards Hotel

Aftenarrangement

Varighed: 7 timer

Bobler til velkomst
3-retters sæsonmenu/eller valg fra brochure
Vin, øl og vand ad libitum hele aftenen
(Hvid, rød og dessert)
Kaffe med sødt
Natmad, vælg fra brochuren
Valgfri farve på servietter og duge

Kr. **895,-** pr. gæst

Middagsarrangement

Varighed: 4 timer

Bobler til velkomst
3-retters sæsonmenu/eller valg fra brochure
Vin, øl og vand ad libitum til middagen
(Hvid, rød og dessert)
Valgfri farve på servietter og duge

Kr. **595,-** pr. gæst

3-retters sæsonmenu / klassisk menu

3-retters sæsonmenu / klassiskmenu
Se de næste sider...

Klassisk 3-retters menu Kr. **395,-** pr. gæst

3-retters sæsonmenu Kr. **425,-** pr. gæst

ØSTERGAARDS HOTEL

SÆSONMENUER

FORÅR

Bagt hvid Vesterhavs fisk med syltet selleri og skilt sauce

Lammeryg med porre og pommes duchesse

Karamelliseret ananas med Tonka-bønne is

Der serveres brød og smør til forretten

SOMMER

Rimmet laks med jordskokkechips og soja emulsion

Kalvefilet med timian glace og nye danske kartofler vendt i smør

Syltet melon med hyldebomst sorbet

Der serveres brød og smør til forretten

EFTERÅR

Stegt kammusling med hummerskum og æbler

Duet af grå andebryst og anderilette med palmekål og solbærsaucé

Æblemousse med æblesorbet og tuile

Der serveres brød og smør til forretten

VINTER

Røget and med citrus, kålsalat og syltede bær

Glaserede spoleben med en variation af gulerod

Karamelmousse med marengs, brombær og solbærsorbet

Der serveres brød og smør til forretten

KLASSISK MENU

på Østergaards Hotel

Forretter

Tarteletter med høns i asparges
Laks bellevue med marinerede rejer, urtesalat, kaviart og grøn urtecreme
Rejetallerken med salat, hvide asparges, rejer, citron og rød dressing

Hovedretter

Kalvesteg stegt som vildt med waldorfsalat, surt, sødt, brunede og hvide kartofler, chips samt skysauce
Flækesteg med brunede og hvide kartofler, rødkål, skysauce og chips
Gammeldags oksesteg med glaserede perleløg, bønner, surt og sødt samt hvide kartofler og skysauce
Helstegt oksefilet med pommes Anna, sæsonens grønt samt sauce bordelaise

Desserter

Hjemmelavet islagkage med bærsauce og frugt
Gammeldags æblekage med makroner og flødeskum
Citronfromage
Pære belle Helene med chokoladesauce og vaniljeis



ØSTERGAARDS HOTEL

FEST MENU 5 SERVERINGER

EFTER SÆSON (8 TIMER)

Velkomst med bobler og to snacks
5 serveringer efter sæson
Opgraderet vin, kaffe, sødt og avec
Bar med øl, vand og to slags spiritus
Natmad

Kr. **1.195,-** pr. gæst

Eksempel på 5-retters menu

Snack: Sprød skinke - vagtelæg - gammelknas creme -
krustade - laks - citron - urter

Forret: Stegt helleflynder - pocheret porre - citronsaUCE

Mellemret: Sprød tærte - musling - agurk - hasselnød - frisk ost

Hovedret: Kalvemørbrad - morkler - pure - kål - kalvesky

Mellemret: Høost - syltede pærer - æblekompot

Dessert: Crème brûlée - bær - mynte

SOCIAL DIGNING

Stegt torsk med ærter og skilt kærnemælkssauce
Oksecarpaccio med rucola, parmesan og pinjekerner
Andeterrin med syltede pærer og kaperscreme
Serveres med brød og smør

Glaserede spoleben med perleløg, luftig kartoffelmos med rygeost og råsyltet
rødbede. Dertil braiseresauce
Grillede cougetter med romesco sauce og kerner
Kyllingebryst med variation af gulerod

2 danske oste med tilbehør
Hindbærtærte med lakrids og vanilje creme fraiche
Ymerfromage med marinerede bær og hindbærsauce

495,-
pr. person

ØSTERGAARDS HOTEL

BUFFET

ØSTERGAARDS BUFFET

Rimmet laks med peberrod og dild
Lufttørret skinke med melon og grøn pesto
Røget okse med syltede løg og
svampetapenade
Dansk kalvefilet med rødvinssauce
Farseret kyllingebryst
3 slags grønt
Flødekartofler
Urtebagte kartofler
2 lækre salater, dertil dressing
2 desserter og 2 oste med diverse
tilbehør
Brød og smør

KR. 395,-

LUKSUSBUFFET

Soyamarineret tun vendt i sesam
Varmrøget laks med spinat, æble og citron
Røget and med syltede beder, citrusmayo
og sennepskorn
Bagt hvid fisk med urterasp og baconstøv
Oksemedaljoner med timian glace
Braiserede grisekæber i egen sky
Lækker salatbar med dressing
2 slags kartofler
Grønt efter sæson
Dessertbord med 3 desserter og 3 oste med
tilbehør
Brød og smør

KR. 495,-

TAPAS BUFFET

Jomfruhummer vendt i brunet smør og
persille
Rugbrødschips med fiskerilette
Blinis med tigerrejer og creme fraiche
Friteret oksekugle med glace
Krydret spansk kødbolle i tomat
3 slags charcuteri med diverse tilbehør
Ølpølser
Tomat og basilikum bruschetta
3 små desserter
2 oste med tilbehør
Brød, smør og sprøde snacks

KR. 425,-

BRUNCH / 3 TIMER

Koldrøget laks med urtecreme
Rullepølse med sky og løg
Spegepølse med peberkorn
Varm leverpostej med champignon
Scrambled eggs med brunch pølser
og bacon
3 slags hjemmelavet marmelader
Økologisk ymer med bær og knas
Lækkert udvalg af oste
Bag selv vafler med sirup
Lidt til den søde tand
Frugtfad
Lækkert brød
Juice, mælk, kaffe og te

KR. 375,-

NATMADSFORSLAG: Lav selv hotdogs | Byg selv burger | Pålægspanke med
tilbehør og brød | Æggekage med bacon og purløg | Udvalg af supper med flutes |
Frikadeller med kartoffelsalat

MINDESTUND

på Østergaards Hotel i eget lokale

Kaffe og kage

Inkl. kaffe/te med 2 slags kager
Vælg mellem gl. dags æblekage, lagkage, lun kringle og småkager.

Kr. **195,-** pr. gæst

Pålægsplanke

Inkl. kaffe/te og 2 slags småkager

Kr. **295,-** pr. gæst

Tilkøb

2/2 boller med smør - kr. 39,-

2/2 boller med pålæg - kr. 49,-

Uspecificerede snitter på franskbrød eller rugbrød - kr. 42,-

Uspecificerede smørrebrød på franskbrød eller rugbrød - kr. 65,-

Specificerede luksus smørrebrød (spørg receptionen) - kr. 79,-

Othello-lagkage - kr. 68,-

3 slags småkager - kr. 45,-

Hjemmelavet kransekage med nougat - kr. 45,-

2 stk. fyldte chokolader - kr. 28,-

