

Ændring i antal couverter kan ske helt frem til  
DAGEN FØR FESTEN.  
Min. 30 voksne couverter.

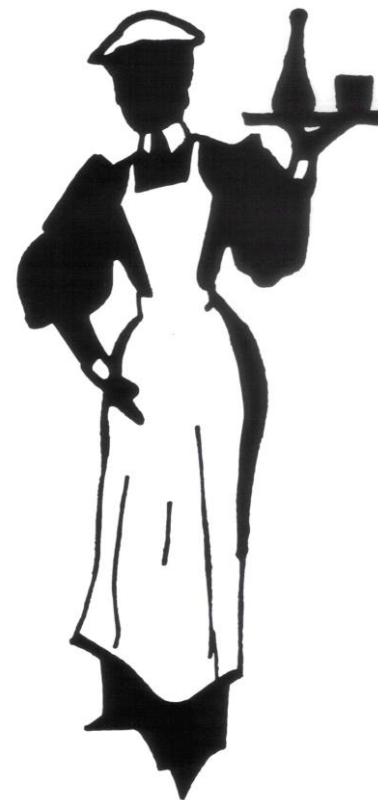


Sejflod Hotel

Anette Henriksen

Søndre Bygade 12, Sejflod 9280 Storvorde  
Telefon 98 31 63 26, [www.sejflodhotel.dk](http://www.sejflodhotel.dk),  
[sejflodhotel@sejflodhotel.dk](mailto:sejflodhotel@sejflodhotel.dk)

## *Dinner-Service*



## *Sejflod Hotel*

*Anette Henriksen*

**Dinner-Service er et tilbud til Dem,  
hvis De ønsker at være gæst ved Deres  
egen fest i Deres egne lokaler.**

Dinner-Service er en fordel for Dem, når der virkelig skal være fest, udsøgt mad, overblik og erfaring til den rigtige pris.

**Vi tilbyder:**

Arrangering af festen (hvor De stiller bordene op resten klare vi). Max 7 timer (fra vores ankomst). Borddækning, duge, lys, servietter og blomster. Vi har duge med til festbordet, gavebordet og kaffebordet efter middagen. Afvikling af festen, servering, afrydning og opvask.

Vi er kort sagt behjælpelig med alt vedrørende Deres fest, sådan at De selv får mest mulig tid til Deres gæster, og det uanset om det er hos Dem privat eller i festlokale.

Vi håber at De har lyst til at prøve os ved Deres næste fest.

**De levere:**

Viskestykker, karklude, service, gryder samt sikrer at der på stedet forefindes mulighed for opvask, komfur (mindst 3 blus/kogeplader), ovn, køleskab og fryser til evt. isdessert eller lignende.

**Min. 30 voksne couverter.**

Husk at ringe antal senest 1 uge før festen.

Ændringer i antal couverter skal ske senest dagen før festen.

Afbud herefter beregnes til fuld pris.

Denne brochure afløser tidligere udsendte  
januar 2019

Sejflod

Der tages forbehold for prisændringer og trykfejl.



## Forret gruppe 2

(pris for en extra ret er 15 kr.)

Kold hvidvinsdampet laks pyntet m/ rejer +10 kr.

Røget forrel m/ slikasparges og røræg. + 10 kr.

Peberlaks på salat bund. + 10 kr.

Rejecocktail. + 10 kr.

Røget dyrekølle m/ røræg. + 10 kr.

Varm røget laks pyntet m/ rejer. + 10 kr.

## Kød gruppe 2

(pris for en extra slags kød er 15 kr.)

Mørbrad a la creme. + 5 kr.

Oksefilet. + 10 kr.

Fylt svinemørbrad. + 10 kr.

Kalvfilet. + 15 kr.

Lammekølle. + 10 kr.

Stegt andebryst. + 10 kr.

Pesto marineret svinemørbrad. + 10 kr.

## Tilbehør gruppe 2

(pris for en extra slags er 10 kr.)

Bagt kartoffelmos m/ bacon. + 5 kr.

Pommes Anna. + 5 kr.

Broccolisalat. + 5kr.

Melonsalat. + 5 kr.

Græsksalat m/ tzatziki. + 5 kr.

Stort salatbord. + 20 kr. (gælder for 3xtilbehør)

Bearnaisesauce. + 5 kr.

Rødvinsauce. + 5 kr.

## Dessert gruppe 2

(prisen for en extra ret er 10 kr.)

½ ananas m/ frisk frugt og is. + 5 kr.

Frugttærte m/ creme fraich. + 5kr.

Nøddekurv m/ 3 slags is. + 5 kr.

Rubinsteinerkage. + 10 kr.

3 slags ost m/ frugt og kiks. + 10 kr.

Chokoladekage m/  
creme fracich. + 10 kr.

Dessertbord m/ min 4 slags. + 20 kr.  
(alene til gruppe 2)

## Festpakke:

Fest pakken består af:

- Borddækning (bordopstilling samt farver på duge etc. aftales nærmere)
- Husets velkomstdrink.
- Forret, Hovedret, Dessert, Natmad.
- Husets hvidvin og rødvin ad libitum.
- Portvin og sherry.
- Kaffe m/ chokolade.
- Inklusive borddækning og opvask. Dog max 7 timers betjening, beregnet fra vores ankomst. Vi kommer ca. 2 timer før festen.

Pris pr. person (min. 30 voksne).....**379 kr.**

Uden vin per. person.....355 kr.

Min. 30 voksne couverter. Børn fra 0-2 år u/b.  
fra 2-12 år 175 kr. Rabatten på børnemenuer gælder dog kun  
max 1/3 af det samlede antal couverter.

Børn  
for



## Forretter:

1. Tun mousse m/ salat og flutes..
2. Skal m/ høns i asparges.
3. Ananasring m/ hønsesalat og flutes.
4. Kyllingesalat m/ bacon hertil dressing og flutes.
5. Tomat flydt m/ tun mousse hertil flutes.
6. Honningmelon m/ skinke og flutes.
7. Ananasrand m/ skinkesalat eller hønsesalat og flutes.
8. Skinkeruller m/ slikasparges, dilddressing og flutes.
9. Røget forel m/ slikasparges, røræg, og flutes.

## Hovedretter:

20. Stegt kalkunbryst m/ dagens grønsager, hvide kartofler og paprika sauce.
21. Flæskesteg m/ rødkål, brunede-, hvide-, franske kartofler, svesker, surt og sødt.
22. Glaseret herregårdsskinke m/ blomkål, ærter, karotter, aspargessauce og hvide kartofler.
23. Krydderskinke m/ dagens grønsager, hvide kartofler og aspargessauce.
24. Kalvesteg m/ dagens grønsager, surt og sødt, hvide kartofler og skysauce.
25. Svinekam stegt som vildt m/ waldorfsalat, tyttebær, ærter, bacon, ananas, hvide kartofler og fløde vildtsauce.
26. Fyldt svinekam m/ majs, ærter, perleløg, små ”ristede kartofler”, skysauce, ribsgele og drueagurker.
27. Hamburgerryg m/ dagens grønsager, hvide kartofler og aspargessauce.
28. Rosa stegt skinke coulotte m/ bagte rodfrugter, blandet salat, halve ovnbagte kartofler og skysauce.
29. Svinekam m/ perleløg, saute af løg, bønner og bacon, små ”ristede kartofler” og skysauce.
30. Kalvesteg m/ grønsags saute, små ”ristede kartofler” og skysauce.

## Forret gruppe 1

(prisen for en extra ret 15 kr.)

Ananasring m/ hønsesalat.  
Tunmousse på salatbund.  
Skal m/ høns i asparges.  
Skinkeruller m/ slikasparges.  
Klar suppe m/ boller.  
Lakseroulade på salatbund.  
Kyllingesalat m/ bacon.  
Honningmelon m/ skinke.

## Kød gruppe 1

(prisen for en extra slags kød 15 kr.)

Glaseret skinke.  
Oksetyndstegsfilet.  
Marineret kalkunbryst.  
Frikadeller.  
Fyldt svinekam.  
Marineret kyllingefilet.  
Rødvinsmarineret svinefilet.  
Små marinerede kyllingespyd.  
Græske frikadeller.

## Tilbehør gruppe 1

(prisen for en extra slags tilbehør 15 kr.)

Flødekartofler.  
Pommes rissoles.  
Flødekartofler m/ urter.  
Små ristede kartofler m/ bacon og peber.  
Græske kartofler  
Kartoffelbåde m/ kryddermix.  
Blandet salat m/ dressing.  
Pastasalat.  
Tomatsalat.

## Dessert gruppe 1

(prisen for en extra dessert 15 kr.)

Islagkage.  
Frugtsalat m/ chokoladestykker.  
Romfromage m/ kirsebærsauce.  
Pære Bella Helene.  
Pandekager m/ is.  
Æbletærte m/ creme fraich.  
Citron eller appelsinfromage.  
Mokkafromage.  
2 slags ost m/ druer og kiks. (ta` selv).  
Gammeldaws æble eller rabarberkage.

## Buffeter til fast pris

### Fest buffet nr. 1.

- 1 forret fra gruppe 1, serveres eller 2 forretter på buffet.
  - 3 slags kød fra gruppe 1.
  - 4 slags tilbehør fra gruppe 1.
  - 1 dessert fra gruppe 1 serveres.
  - Kaffe/the med chokolade.
  - Natmad fra fastpris.
  - Velkomstdrink, husets hvid/rødvind samt 1 gl. dessertvin under middagen.
- Pris pr. couvert 379 kr. / uden drikkevarer er prisen 355 kr.**

### Fest buffet nr. 2.

- 1 valgfri forret serveres eller 2 valgfrie forretter på buffet.
  - 4 slags kød fra valgfri gruppe.
  - 6 slags tilbehør valgfri fra begge grupper.
  - 1 valgfri dessert serveres eller 2 valgfrie desserter på buffet.
  - Kaffe/the med chokolade.
  - Natmad valgfri fra denne brochure.
  - Velkomstdrink, huset hvid/rødvind samt 1 gl. dessertvin under middagen.
- Pris pr. couvert 429 / uden drikkevarer er prisen 405 kr.**

**Vælger I festbuffet nr. 1 og ønsker at bytte en ret ud med en fra gruppe 2, så skal I ligge prisen bag den enkelte ret til couvert prisen.**

**Ønsker I en ekstra ret ud over dem der indgår i buffetten, koster det 15 kr. pr. ret hvis I vælger fra gruppe 1.**

**Men hvis I vælger fra gruppe 2 skal man ligge prisen bag hovedmenuen sammen med prisen bag den enkelte ret.**

**Eksempel: Rødvinsauce 10+5 =15 kr.**

## Desserter:

40. Islagkage.
41. Is m/ syltede frugter.
42. Citron eller appelsinfromage.
43. Romfromage m/ kirsebærsauce.
44. Pære Bella Helene (syltede pære m/ is og chokoladesauce)
45. Chokolademousse.
46. Karamelrand m/ karamelsauce.
47. Gammel daws æble eller rabarberkage.

## Natmad:

60. Klar suppe m/ boller og flutes.
61. Asparagessuppe m/ kødboller og flutes.
62. Minestrone suppe m/ flutes.
63. Frikadeller m/ kartoffelsalat.
64. Luksus biksemad m/ spejlæg.
65. Lav selv hotdogs m/ røde pølser og div. tilbehør.

## Vine:

Velkomstdrink.

Husets hvidvin og rødvind.

Dessertvin - portvin og sherry.



## Andre Forretter:

	pr. couvert
80. Rejecocktail m/ flutes	+ 5 kr.
81. Rejesalat m/ honningmelon, sp squash, iceberg, dressing og flutes	+ 5 kr.
82. Melonbåde m/ slikasparges, rejer, dressing og flutes	+ 5 kr.
83. Honningmelon m/ røget kalkun, sherrytomater og flutes	+ 10 kr.
84. Parmaskinke på bund af salat m/ dressing og flutes	+ 10 kr.
85. Kold hvidvinsdampet laks på bund af salat m/ rejer, asparges, dressing og flutes	+ 10 kr.
86. Røget dyrekølle m/ røræg, plukket salat og flutes	+ 10 kr.
87. Asiatisk fisk m/ rejer, lime dressing og flutes.	+ 10 kr.

## Andre Hovedretter:

100. Gammeldags oksesteg m/ grønsager, perleløg, Sødt, hvide kartofler og skysauce	+ 10 kr.
101. Rødvinsmarineret svinekam m/ ærter, hvide kartofler, blandet salat, dressing og rødvinssauce	+ 10 kr.
102. Fransk krydderkam m/ franske ærter, surt og sødt, hvide kartofler og skysauce	+ 10 kr.
103. Kalvesteg stegt som vildt m/ ærter, bacon, ananas, waldorfsalat, tyttebær, hvide kartofler og flødevildtsauce	+ 15 kr.
104. Kalvesteg m/ ærter, solbærsyltede rødløg, ristede champignons, asier, waldorfsalat, pommés rissollées og vildtsauce	+ 25 kr.

## Andre desserter:

	pr. couvert
120. Rubinsteinerkage	+ 5 kr.
121. ½ ananas m/ frisk frugt og is	+ 5 kr.
122. Stor islagkage m/ 3 slags is (stor fryser)	+ 10 kr.
123. Nøddekurv m/ 3 slags is og mangopuré	+ 10 kr.
124. Grand Marnier fromage m/ hindbærpuré	+ 10 kr.
125. Diverse frugttærter m/ creme fraich (ta` selv)	+ 10 kr.
126. Mandelrand m/ frugt og is.	+ 15 kr.

## Anden natmad:

140. Grov boller m/ 3 slags pålæg og nybagt leverpostej	+ 5 kr.
141. Pålægsbord m/ specialbrød og rugbrød	+ 5 kr.
142. Mulligatawny m/ ris og hønsekød	+ 10 kr.
143. Pålægsbord m/ specialbrød, rugbrød, nybagt leverpostej og brieost	+ 10 kr.
144. Tærter m/ kød og grønsagsfyld smat salat	+ 10 kr.
145. Pølse og ostebord m/ div. tilbehør, specialbrød og rugbrød	+ 15 kr.
146. Ass. sandwich pr. stk.	16 kr.

## Andre vine:

- For anden velkomstdrink eller vin spørg venligst.

## Andre dessertvine:

• Muscat d` asti	+ 5 kr.
• Pineau des Cherentes	+ 5 kr.
• Muscat de Beaumes de Venise	+ 5 kr.
• Sauternes	+ 5 kr.

