

Sejflod Hotel

FEST TIL FAST PRIS

2022



Velkommen til Sejlflod Hotel!

Tak for Deres henvendelse.

Vi håber, at De i denne mappe vil finde den inspiration og information, De har brug for til at planlægge Deres næste fest.

Det er vigtigt for os, at De har tillid til de aftaler vi indgår, så De kan nyde en uforglemmelig dag sammen med Deres gæster.

På Sejlflod Hotel tilbyder vi fest til fast pris, det betyder, at De ved lige præcis, hvad arrangementet kommer til at koste.

Dette omfatter:

Velkomstdrink
Forret
Hovedret
Dessert
Kaffe med chokolade
Natmad
Husets hvid- og rødvin ad libitum,
1 gl. portvin eller sherry til desserten
samt øl og vand under middagen.

Pris 465 kr. pr. couvert

Fest til fast pris uden drikkevarer

Pris 352 kr. pr. couvert

Forretter til fest til fast pris:

1. Røget forel m/ æggestand pyntet m/ tomat og slikasparges, hertil flutes.
2. Hjemmelavet tunmousse m/ peberfrugt og rødløg, hertil flutes.
3. Kyllingesalat a la cæsar m/ bacon og brød croutons, hertil cremefraiche dressing og flutes.
4. Røget mørbrad på salatbund m/ oliedressing og flutes.
5. Laks indbagt i butterdej på bund af salat, hertil serveres dildsovs.
6. Skal m/ høns i asparges.
7. Ananasring m/ hønsesalat, hertil flutes.
8. Honningmelon m/ skinke, hertil flutes.
9. Skinkeruller, slikasparges svøbt i skinke.
10. Fransk kyllingesalat på salatbund m/ flutes.

Andre forretter

- | | Pr. couvert |
|---|-------------|
| 70. Rejecocktail m/ flutes | + 10 kr. |
| 71. Melonbåd m/ slikasparges, rejer, dressing og flutes | + 5 kr. |
| 72. Fersken suppe serveres m/ løg, salat, rejer hertil flutes | + 5 kr. |
| 73. Hvidløgsmarinerede krebshealer på bund af salat m/dressing og flutes | + 10 kr. |
| 74. Kold hvidvindampet laks på bund af salat pyntet m/ rejer og asparges, hertil creme fraiche dressing og flutes | + 15 kr. |
| 75. Honningmelon m/ røget kalkun, cherrytomater og flutes | + 10 kr. |
| 76. Parmaskinke på bund af salat m/ dressing og flutes | + 10 kr. |
| 77. Hjemmelavet butterdejs Indbagt laks m/ spinat, hertil krabbesauce | + 15 kr. |
| 78. Røget dyrekølle m/ rørræg, plukket salat og flutes | + 15 kr. |
| 79. Tapas / bruchetta | + 25 kr. |

Hovedretter til fest til fast pris:

20. Stegt kalkunbryst m/ dagens grønsager samt hvide kartofler og paprikasauce.
21. Flæskesteg m/ rødkål, svesker, surt og sødt, brunede, hvide og franske kartofler.
22. Hamburgerryg m/ dagens grønsager, hvide kartofler og aspargessauce.
23. Rosastegt skinke culotte m/ bagte rodfrugter, blandet salat samt halve ovnbagte kartofler og skysauce.
24. Glaseret herregårdsskinke m/ dagens grønsager, hvide kartofler og aspargessauce.
25. Fyldt svinekam m/ ærter, perleløg, majs, ribsgele, druegurker samt små "ristede kartofler" og skysauce.
26. Svinekam stegt som vildt m/ ærter, bacon, ananas, waldorfsalat, tyttebær, hvide kartofler og flødevildtsauce.
27. Svinekam m/ saute af bønner, bacon og løg, hertil små "ristede kartofler", skysauce, babykarotter, løgringe og sauce.
28. Kalvesteg m/ dagens grønsager, surt og sødt, hvide kartofler og skysauce.
29. Kalvesteg m/ grønsagssaute, små "ristede kartofler" og skysauce.



Andre hovedretter

90. Rødvinsmarineret svinekam m/ ærter, hvide kartofler, dagens blandet salat, dressing og rødvinsauce + 10 kr.
91. Fransk krydderkam m/ dagens grønsager, surt og sødt, smørristede kartofler og sky sauce + 10 kr.
92. Kalvesteg stegt som vildt m/ ærter, bacon, ananas, waldorfsalat, tyttebær samt hvide kartofler og vildtsauce + 15 kr.
93. Gammeldags oksesteg m/ bønner, carotter, perleløg, surt og sødt, samt hvide kartofler og skysovs + 10 kr.
94. Lammekølle m/ dagens grønsager, små krydderurter bagte kartofler og skysauce + 20 kr.
95. Kalvesteg m/ duxelles fyldt tomat, ristede champignons, sukkerærter, majs, kompot, pommes rissollées og skysauce + 20 kr.
96. Kalvefilet stegt som vildt m/ ærter, bacon, ananas, waldorfsalat, tyttebær samt hvide kartofler og vildtsauce + 20 kr.
97. Oksefilet m/ dagens grønsager, surt, pommes rissollées og whiskysauce eller svampesauce + 25 kr.
98. Oksefilet hertil ristede champignons, karotter, bønnesauthe m/ løg og bacon, samt pommes rissollées og skysauce + 20 kr.
99. Kalvefilet m/ ærter, solbærsyltede rødløg, ristede champignon, asier, waldorfsalat, pommes rissollées og vildtsauce + 25 kr.
100. Oksemørbrad m/ minimajs, ristede champignons, duxelles fyldte tomat, pommes rissollées og sauce Bordelaise + 35 kr.
101. Dyreryg m/ bønnesauthe m/ løg og bacon, waldorfsalat, ristede tyttebær, pommes rissollées og vildtsauce Dagspris

Deserter til fest til fast pris

40. Islagkage.
41. Is m/ syltede frugter.
42. Citron- eller appelsinfromage.
43. Romfromage m/ lun kirsebærsauce.
44. Pære Belle Helene (syltede pære m/ is og chokoladesauce).
45. Chokolademousse.
46. Pandekager m/ vaniljeis.
47. Gammel daws æblekage eller rabarberkage.

Andre desserter

- | | Pr. couvert |
|--|--------------------|
| 120. Rubinsteinerkage | + 5 kr. |
| 121. ½ ananas fyldt m/ frisk frugt med vaniljeis på toppen | + 5 kr. |
| 123. Andre islagkager evt. med billede – spørg efter pris | |
| 123. Hjemmelavet nøddekurv m/ 3 slags is og mangopuré | + 15 kr. |
| 124. Diverse frugttærter m/ creme fraiche og is (ta' selv) | + 15 kr. |
| 125. Mandelrand serveres m/ frugt og soft ice | + 15 kr. |
| 126. Dessertbord, ta' selv | + 20 kr. |
| 127. Hjemmebagt chokoladekage m/ sorbetis og frisk frugt | + 20 kr. |

Natmad til fast pris

- 60. Klar suppe med kød - melboller og suppeurter, hertil flutes.
- 61. Aspargessuppe m/ kødboller og flutes.
- 62. Minestrone suppe m/flutes.
- 63. Frikadeller m/ kartoffelsalat.
- 64. Luksus biksemad m/ spejlæg, hertil rødbeder, HP sovs, engelsk sovs og rugbrød.
- 65. Lav selv hotdogs m/ røde og stegte pølser samt div. tilbehør.
- 66. Pizza.

Anden natmad

pr. couvert

- | | |
|---|----------|
| 140. Lune grovboller m/ 3 slags pålæg og lun leverpostej | + 10 kr. |
| 141. Pålæg bord m/ 4 slags pålæg samt rugbrød og min. 2 slags franskbrød | + 10 kr. |
| 142. Skipper labskovs m/ purløg, rødbeder og groft rugbrød | + 10 kr. |
| 143. Æggekage pyntet m/ bacon hertil rødbeder og rugbrød | + 5 kr. |
| 144. Lune hjemmelavede tærter m/ kød og grønsagsfyld, hertil dagens blandet salat og dressing | + 10 kr. |
| 145. Mulligatawny (karrysuppe) m/ ris og hønsekød og flutes | + 10 kr. |
| 146. Gullashsuppe hertil flutes | + 10 kr. |
| 147. Pålæg bord m/ 4 slags pålæg samt nybagt leverpostej og brieost hertil rugbrød og min. 2 slags franskbrød | + 15 kr. |
| 148. Flæskestegs og frikadelleburgere (lav selv) | + 15 kr. |

Buffeter til fast pris

Festbuffet nr. 1

- 1 forret fra gruppe 1, serveres eller 2 forretter fra gruppe 1 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 fest til fast pris.
- Velkomstdrink.
- Husets hvid-/rødvin, 1 gl. dessertvin samt øl og vand under middagen.

Pris pr. couvert 465 kr.

Pris pr. couvert uden drikkevarer
352 kr.

Festbuffet nr. 2

- 1 valgfri forret serveres, eller 2 valgfrie forretter på buffet.
- 4 slags kød fra valgfri gruppe.
- 6 slags tilbehør fra valgfri tilbehør.
- 1 valgfri dessert serveres eller 2 valgfrie desserter på buffet.
- Kaffe/the med chokolade.
- Natmad valgfri se side 8.
- Velkomstdrink.
- Husets hvid-/rødvin, 1 gl. dessertvin samt øl og vand under middagen.

Pris pr. couvert 498 kr.

Pris pr. couvert uden drikkevarer
395 kr.

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

Ønsker I en ekstra ret ud over dem der indgår i buffeten koster dette 15 kr. pr. ret hvis der vælges fra gruppe 1.

Men hvis der vælges fra gruppe 2 skal man lægge prisen bag hovedgruppen sammen med prisen bag den enkelte ret.

Eksempel: Rødvinsauce 10+5=15 kr.

Forret gruppe 1

(prisen for en ekstra 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 ekstra slags kød 15 kr.)

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

Tilbehør gruppe 1

(prisen for en ekstra 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 ekstra dessert 15 kr.)

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

Forret gruppe 2

(pris for en ekstra ret er 15 kr.)

Kold hvidvinsdampet laks
pyntet m/ rejer + 10 kr.
Røget forel m/ slikasparges
og røræg + 10 kr.
Peberlaks på salat bund + 10 kr.
Rejecocktail + 10 kr.
Røget dyrekølle m/ røræg + 10 kr.
Indbagt laks m/ krabbesauce + 10 kr.
Varm røget laks pyntet m/ rejer + 10 kr.

Kød gruppe 2

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

Mørbrad a la creme + 5 kr.
Oksefilet + 10 kr.
Fylt svinemørbrad + 10 kr.
Kalvefilet + 15 kr.
Lammekølle + 10 kr.
Stegt andebryst + 10 kr.
Pesto marineret svinemørbrad + 10 kr.

Tilbehør gruppe 2

(pris for en ekstra slags er 10 kr.)

Bagt kartoffelmos m/ bacon + 5 kr.
Pommes Anna + 5 kr.
Broccolisalat + 5kr.
Græsk salat m/ tzatziki + 5 kr.
Stort salatbord + 20 kr.
(gælder for 3xtilbehør)
Bearnaisesauce + 5 kr.
Rødvinsauce + 5 kr.



Dessert gruppe 2

(prisen for en ekstra ret er 10 kr.)

½ ananas m/ frisk frugt og is + 5 kr.
Frugtært m/ creme fraiche + 5 kr.
Nøddekurv m/ 3 slags is + 5 kr.
Rubinsteinerkage + 10 kr.
3 slags ost m/ frugt og kiks + 10 kr.
Chokoladekage m/ creme fraiche + 10 kr.
Dessertbord m/ min 4 slags + 20 kr.
(alene til gruppe 2)

Efter middagen:

Til kaffen tilbyder vi følgende små lækkerier

Småkager	+ 15 kr.
Kransekagetoppe	+ 30 kr.
Lun rabarbertærte m/ flødeskum	+ 20 kr.

Har De specielle ønsker som f.eks. overflødighedshorn, bryllupskage eller lignende, er De velkommen til selv at medbringe dette.

Avec og bar:

Husets cognac eller likør (2 cl.) pr. stk.	30 kr.
Øl pr. stk.	27 kr.
Udvalg af diverse vand pr. stk.	24 kr.
1/1 fl. Spiritus pr. stk.	420 kr.
Husets hvidvin og rødvin pr. hel fl.	175 kr.

Vi giver også gerne en fast pris på en bar i f.eks. 2 ½ time

Fri bar efter middagen, med øl, vand og husets vin	80 kr.
--	--------

Chips, peanuts og saltstænger under dansen	+ 20 kr.
Husets velkomstdrink	25 kr.

pr. couvert

Andre velkomst drinks:

Hvidvin med hyldeblomst	+ 5 kr.
Muscat d'Asti	+ 5 kr.
Cremant	+ 10 kr.
Sejlfjord Hotel special	+ 10 kr.
Cremant m/ frosne druer	+ 15 kr.

pr. couvert

Andre vine:

Spørg venligst hvis I ønsker en anden vin.


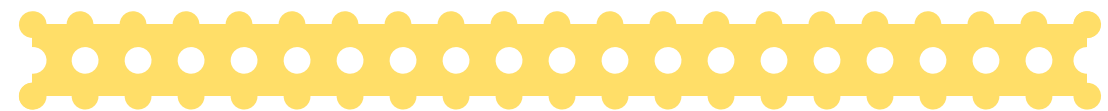
Andre dessertvine:

Muscat d'Asti	+ 5 kr.
Pineau des Charentes	+ 5 kr.
Muscat de Beaumes de Venise Sauternes	+ 5 kr.
Andre dessertvine bydes rundt 2 gange.	+ 5 kr.

Til bryllupper tilbydes inden middagen:

Kaffe og te	20 kr.
Kaffe, te og småkager	30 kr.
Frugtfade	30 kr.
Kaffe, te og kransekagetoppe	45 kr.
Øl pr. stk.	27 kr.
Udvalg af diverse vand pr. stk.	24 kr.

Det kunne eventuelt også være en idé med en bryllupskage.



Jeg håber at De i denne mappe har fundet den information,
De har brug for, for at planlægge Deres næste fest.

De er dog meget velkommen til at kontakte os pr. telefon, mail
eller til at komme forbi, hvis De har spørgsmål eller har brug for
yderligere information eller specielle ønsker til en evt. menu.

Vi glæder os meget til at høre fra Dem.

Med venlig hilsen

Anette Henriksen

Der tages forbehold for løbende prisændringer.

Denne brochure afløser tidligere udsendte, marts 2022.



Sejlfloed Hotel

v/Anette Henriksen
Søndre Bøgade 12
9280 Storvorde
Tlf. 9831 6326
www.sejlfloedhotel.dk