



Kære Gæst,

Vi har hermed fornøjelsen, at sende Dem vores menuforslag, som vi håber lever op til Deres forventninger.

Deres forventninger til en fest, vil vi gerne gøre vores bedste for at opfylde og vi ved, at ikke kun omgivelserne kan gøre det - også menuen, betjeningen, stemningen samt borddækningen betyder noget, for at kunne give Dem en uforglemmelig og mindeværdig fest på Hotel Baltic.

De nævnte priser er alle inklusive flot borddækning og flotte borddekorationer lavet af vor egen blomsterdekoratør.

Vi har samlet nogle praktiske oplysninger bagerst i menuforslagene, men har De spørgsmål, er De mere end velkommen til at kontakte os.

Vores team med Køkkenchef Jan Jørgensen og Restaurantchef Thomas Jacobsson ser frem til, at byde Dem og Deres gæster velkommen på Hotel Baltic Høruphav.

Med venlig hilsen

Susanne & Allan Jylov



***Hold jeres fest om fredagen
og få rabat på jeres Helaftensarrangement***

***Fra 50 – 110 kuverter giver vi en rabat
på kr. 100,00 pr. kuvert***



Frokostselskab

Forretter

2 tarteletter med høns & asparges, bacon og persille

*

Rejecocktail med salat og cocktailsauce pyntet med caviar

*

Kold dampet laks med rejer og små salater

*

Fisketallerken

Hovedretter

Kalvesteg eller svinekam stegt som vildt med Waldorfsalat og vildtflødesauce

*

Svinemørbrad svøbt i bacon dertil svampe, vildtsauce og grøntsager

*

Kalveculotte med sauce Bordelaise

*

Kronhjorte variation med ryg og kølle, glaserede kastanjer, Waldorfsalat og solbørsauce

Desserter

Nøddekurv med 3 slags is og frisk frugt

*

½ ananas med frugter og softice

*

Pandekager fyldt med citroncreme dertil appelsinsauce og vanilleis

*

Hotel Baltic's dessertfristelser

3 retter kr.335,00

Frokostarrangement

3 retters menu inklusiv hvidvin, rødvin samt 1 gl. dessertvin ad libitum

Kaffe og petit four

Pris pr. kuvert for hele arrangementet kr. 498,00

Pris pr. kuvert inkl. Velkomst kr. 525,00



Bryllup/Fest Helaftensarrangement I

Velkomstdrink Baltic Special (Lime, Cider, Hvidvin)

Forretter

Ovnbagt sandart med brøndkarse mousseline på leje af fennikelsalat

*

Unghaneterrine med citroncreme og små urter

*

Laksesoufflé med spinatmousse og estragonsauce

Til forretten serveres hjemmebagt brød med økologisk smør

Hovedretter

Oksetyndsteg serveret som medallion med portvinsauce

*

Kølle af Gotlandslam med rosmarinsauce

*

Variant af rosastegt andebryst og lår med æbler og orangesauce

Til hovedretten serveres sæsonens grønt, svampe samt 2 slags kartofler

Desserter

Fragilite med vanilleis og ananascarpaccio

*

Karameliseret Creme Brulee med lys mokka is

*

I Sæson

Friske jordbær eller bær med rørt is

Hvidvin, rødvin samt 1 glas dessertvin serveres ad libitum

Kaffe/te med hjemmelavede petit four

Bar med øl, vand og vin gælder hele aftenen frem til kl. 02.00

Natmad

Sønderjysk pølsebord med diverse salater og sønderjysk rugbrød

*

*Ungarsk gullaschsuppe med hjemmebagt brød **eller alle andre supper***

*

Biksemad med spejlæg og rugbrød

*

Hjemmebagt pita med Kebab

Pris pr. kuvert for hele arrangementet kr. 698,00



Bryllup/Fest Helaftensarrangement II

Velkomstdrink

Baltic Special eller Prosecco som sables i haven hvis vejret tillader

Forretter

Carpaccio af let stegt oksemørbrad med taboulé og pesto dertil parmesanost

*

Hummercremesuppe med skaldyrsballantine og små urter

*

Fisketallerken med variation af fersk og røget fisk

Til forretten serveres hjemmebagt brød med økologisk smør

Hovedretter

Kalveculotte serveret med sauce Bordelaise

*

Rosastegt oksemørbrad serveret med timiansauce(+kr. 15,00)

*

Hjortekølle serveret med solbær glace

Til hovedretten serveres sæsonens grønt, svampe samt 2 slags kartofler

Desserter

Baltic's desserttallerken med udvalg af forskellige desserter

*

Æbletærte Tærte med cremefraiche is og kanelcreme

*

Nøddedrøm med hjemmelavet flødeis eller sorbet

*

I sæson friske jordbær eller bær med rørt is

Hvidvin, rødvin samt 1 gl. dessertvin serveres ad libitum

Kaffe/te med hjemmelavede petit four

Bar med øl, vand og vin gælder hele aftenen frem til kl. 02.00

Natmad

Sønderjysk pølsebord med diverse salater og sønderjysk rugbrød

*

Frikadeller med 2 slags kartoffelsalat og hjemmebagt brød

*

Æggekage med bacon, rødbeder og sennep

*

Hjemmebagt pita med Kebab

Pris pr. kuvert for hele



arrangementet kr. 748,00

Luksus arrangement

Velkomst

*Prosecco eller Crement som sables i haven hvis vejret tillader
dertil tapas 4 forskellige slags*

Forretter

Foie gras variation med æblekompot

*

Pighvar roulade på ravioli med røget ål

*

Forret tilberedt af årstidens udbud(hør nærmere)

Mellemretter

Sorbet eller Granite

*

Rensende lime shot

Hovedretter

*Kalvemørbrad med årstidens svampe,
sæsonens friske grøntsager tilberedt på vor manér
dertil mild portvinssauce og brisselragout*

*

*Krondyr ryg, med bær og egen ragout
dertil årstidens grøntsager tilberedt på vor manér
og vildt glace tilsmagt med sherry*

*

*Ryg af grønlandsk lam med ramsløgs souffle,
ratatouille, og rosmarin sauce, dertil egen ragout
og sprød kartoffel*

Dessert

*Chokolade, chokolade, chokolade
eller*

*5 små desserter efter sæson
eller*

6 gård oste med rug crûton og tilbehør

Kaffe

*Kaffe og the med petit four
Avec*

Natmad

Efter eget valg

*Vinene vil blive afstemt efter
vin til klokken 02:00 er indeholdt*



BALTIC
Selskaber

*menuvalg, bar med øl, vand og
i arrangementet*

Pris 998,00 pr kuvert

Generelt

Bar

Ønskes varigheden af "fri bar" forlænget ved et "helaftensarrangement koster det

40 – 50 personer kr. 4.500,00

60 – 70 personer kr. 5.500,00

80 – 90 personer kr. 6.500,00

100 – 110 personer kr. 7.500,00

Bordpynt

Flotte borddekorationer er inklusiv i prisen og vi vil meget gerne tilpasse disse efter netop Deres ønsker.

Salgsbetingelser

Reservation : Når arrangementet er reserveret modtager De en bekræftelse som De skal underskrive og returnere i vedlagte svarkuvert. Når vi har modtaget Denne, er lokalet til Deres fest reserveret.

Antal : Endelig besked om antal, skal meddeles Hotel Baltic Høruphav senest 8 dage før arrangementet. Små ændringer kan meddeles indtil 24 timer før arrangementet.

Priser : Fortæl os hvad Deres fest må koste og vi vil tilpasse Deres arrangement efter dette

Vi tager forbehold for ændringer i menuer samt priser til næste år!

Betaling : Netto kontant samme aften eller efter aftale

Værelser : Kan reserveres på tlf. +4574415200 eller via vores mail – info@hotel-baltic.dk.

Prøvespisning: Tilbyder vi ikke, men de er velkommen til at komme og spise i vor restaurant og se stilen an.

*Ønsker De forslag tilsendt på **Buffet, Diner transportable, konferencer eller vinmenuer** er De velkommen til, at kontakte os.*

Vi glæder os til at byde Dem velkommen på Hotel Baltic Høruphav

Susanne & Allan Jylov



BALTIC

Selskaber