



## Festbrochure 2019

Menu- og vinforslag til en uforglemmelig fest på Kaløvig Badehotel

En fest er ikke bare en fest. Der opstår minder for livet, både for dig og dine gæster - hvad enten man holder fødselsdag, fejrer jubilæum eller skal giftes.

Forestil dig at festen starter på terrassen, hvor vi sabler champagnen, festen fortsætter ved veldækkede borde med levende lys og udsigt til vandet og Mols Bjerge. Kaløvig Badehotels smukke lokaler danner den perfekte ramme.

I køkkenet arbejder hele teamet med den grundholdning, at vores menuer skal være sammensat på en spændende, innovativ måde og alle vore råvarer skal være af meget høj kvalitet. Alt i alt er det vigtigste, at vore medarbejdere er motiverede, så resultatet af festen bliver en uforglemmelig oplevelse.

I denne festbrochure er der sammensat forskellige kategorier og alle menuer skal ses som forslag, der alle kan tilrettes, så de passer lige til dine behov og ønsker.

Vi har forsøgt at svare på mange af de spørgsmål man har, når man skal tage beslutninger i forbindelse med planlægningen af fest på Kaløvig Badehotel. Vi håber dermed at denne brochure og en efterfølgende samtale giver dig den ro, der skal til, så du trygt kan overlade ansvaret til os.

Vi står gerne til disposition med oplysninger, ring blot på 39 39 02 60 eller skriv til [info@kalovigbadehotel.dk](mailto:info@kalovigbadehotel.dk)

På gensyn til en god fest



## Bryllup-/dåbskager

Vi laver gerne et forslag. Udvalget er stort og valgmulighederne mange, og kagen kan laves præcist efter jeres ønske. Prisen afhænger af valg af kage.

## Lokaler

Vi har lokaler i flere størrelser hvor der kan være plads op til 250 personer.

## Værelser

Kaløvig Badehotel har 20 dobbeltværelser og 2 fire sengers værelser

Enkeltværelse pr. nat kr. 595,-

Dobbeltværelse pr. nat kr. 695,-

Fire sengers værelse pr. nat kr. 995,-

Morgenmad kan tilkøbes for kr. 80,- pr. person

## Bordpynt

Intet er standard. Vi tilpasser blomster til jeres ønsker for den enkelte fest. I vores priser indgår enkle blomsterarrangementer. Herudover faktureres til nettopris.

## Duge og servietter

Kaløvig Badehotels farve er hvid, det klæder vores smukke lokaler bedst.

## Den Klassiske

### Forret

Carpaccio af lufttørret Black Angus inderlår.  
Trøffelmayo, soltørrede tomater, pesto og friskhøvlet vesterhavsost

eller

Ballotine af torsk  
Sennepscreme, råsyltede rødbeder samt små urter

eller

Badehotellets røget laks.  
Fynsk rygeostcreme, sprød rugbrød og urter

### Hovedret

(serveret)

Dansk kalvefilet fra Himmerland.  
Lammefjordspuré, stegte svampe, kraftig sky  
og smørristede små kartofler.

## Hovedret

(buffet)

Rosastegt kalveculotte  
Ærter Francaise og kalvesky

Unghanebryst  
Rodfrugter og citron/estragon sauce

Smørristede små kartofler

Klassisk tomatsalat med basilikumspesto

Salat med hvedekerner, kål, syltige æbler og vinaigrette.

## Dessert

Ananas braiseret i rom og varme krydderier.  
Hertil vaniljeiscreme

eller

Pannacota med hvid chokolade.  
Hertil bær i variation

eller

Badehotellets desserttallerken  
med mousse, kage, is og knas



Vælg 3 retter pr. couvert kr. 378,-  
(hovedret som serveret eller buffet)

Som 5 timers arrangement  
Husets hvid- og rødvin, øl og sodavand ad libitum i 5 timer  
Kaffe/the med chokoladekonfekt

Pris pr. couvert kr. 645,-

Som 7 timers arrangement

1 glas velkomstdrink  
Husets hvid- og rødvin, øl og sodavand ad libitum  
samt 1 glas dessertvin under middagen

Kaffe/the med chokoladekonfekt

Fri bar med øl, sodavand og vin

Natmad

Pris pr. couvert kr. 795,-

## FESTMENU

januar – februar – marts

### Forretter

Jomfruhummer bisque tilsmagt med cognac.  
brud af ristet jomfruhummer

Ristet torskeryg  
blomkål, hasselnødder, brunet smør, bacon crumple og små urter

Let pocheret rødtunge  
østerssouffle, jordskokkepuré og dildolie

### Hovedret

Oksemørbrad a la "Rossini"  
stegt foie gras, ristet brød med trøffelmayo, Pom. Anna og Madeira sauce

Rosa stegt andebryst  
grillet porre, stegte svampe, knuste kartofler og portvinsauce

Mørbrad af frilands gris i Skagensskinke  
variation af rodfrugter, bacon crumble, Pom. Rissoles og salmis sauce

### Dessert

Ananas braiseret i rom og varme krydderier  
vaniljeis og crumble

Chokolade fondant  
vaniljeis, nougatin og kirsebær sauce

Badehotellets desserttallerken  
kage, mousse, knas og is

## FESTMENU

april – maj – juni

### Forret

Hvide asparges med håndpillede Skagen rejer  
pocheret æg, hertil sauce Hollandaise

Rødtunge og jomfruhummer ballotine  
ørredrogn, syltet kartoffel og dild Beurre Blanc

Unghane fra Bresse som terrin  
syrlige rabarber, asparges, agurk og trøffelmayonnaise

Carpaccio af lufttørret Black Angus inderlår  
grillet artiskok, soltørrede tomater, pesto og friskhøvlet vesterhavsost

### Hovedret

Dansk kalvefilet fra Himmerland  
lammefjordspuré, stegte svampe, Pom. Anna og kraftig kalvesky

Oksefilet ”en croûte”  
sæsonens grøntsager, smørristede små kartofler samt trøffelsky

Stegt unghane bryst  
rabarber, agurk, Pom. Soufflé og Jus Gras

Mørbrad af frilands gris  
persillepuré, små forårs grøntsager og svampesauce

Tempereret torsk med skagenskinke  
grillet spidskål og hønseglace



## Dessert

Badehotellets desserttallerken  
mousse, kage, is og crunch

Jordbær Eton mass  
marengs, creme chantilly, friske jordbær og jordbær sorbet

Pocheret fersken  
vaniljeis og hindbær sauce

Citrontærte  
bærsorbet, brændt marengs og pistacie



## FESTMENU

juli – august – september

### Forret

#### Vol a vant

confiteret kylling fra Hopballe, gulerødder, løg og karse

Ristet pighvar med jomfruhummersouffle  
spinat, sprød bagværk og pighvarbisque

Carpaccio af sommerbuk  
sprød parmesan, små salater og basilikumsolie

Tatar af røget laks fra Færøerne  
rødløg, capers, dild og mild limecremé

### Hovedret

Dansk kalvefilet fra Himmerland  
ristet karl Johan svampe, selleripure, hasselnødder og Maidera sauce

Rosastegt oksetyndsteg  
stegte gulerødder med persille, rødbeder, årstidens svampe  
samt bagt Pom. Macaire og sauce Bordelaise

Grillet økologisk kotelet fra Gambogård  
Med bagte tomater, selleri, oliven og sauce Salmis

Stegt perlehøne med krydderurter  
tomattærte, små sommer grøntsager, nye kartofler samt citrus Beurre Blanc

Ristet havtaske  
ærter francaise og kraftig hønsesky



## Dessert

”Peach Melba”

pocheret fersken med vaniljeis og hindbær

Sommerens bær

variation med sprødt og luftig mazarin

Chokoladekage

knasende karamel, vaniljeis og appelsincremé

Badehotellets desserttallerken

mousse, kage, is og crunch

## FESTMENU

oktober – november – december

### Forret

Hummersuppe  
hvilling, porrer og jordskokker

Ravioli med hellefisk  
blåmuslingcreme, fennikel, sprød bacon og lime

Krabbesalat rørt med dild/lime mayo  
avocado, syltede tomater samt kapers

Rødtunge og kammusling  
jordskokkecreme, ristede hasselnødder med Grenobloise

### Hovedret

Oksefilet ”en crouté”  
variation af beder, Pom. Anna og sauce Bordelaise

Kalvetyksteg fra Himmerland  
svampe fricassé, variation af vinterens urter, Pom. Rissoles og timiansauce

Dådyr ryg og kølle  
ristede abrikoser og skalotteløg, skorzonerrødder, tyttebær og sauce Poivre

Rosa stegt andebryst  
rosenkål, letrøget selleripuré, knust kartoffel med citron og kapers samt portvin sauce



## Dessert

Gateau marcell

Vaniljebagt ananas  
Pisang Ambon-is og mandelcreme

Mazarin kage  
passionfrugt sorbet, yoghurt siffon og lakrids gelé

## Gældende for alle 4 sæsonmenuer

Vælg 3 retter pris pr. couvert kr. 425,-

### Som 8 timer arrangement:

1 glas velkomstdrink

Huset's hvid- og rødvin, øl og sodavand ad libitum  
samt 1 glas dessertvin under middagen

Kaffe/the og chokoladekonfekt

Fri bar med øl, vand og vin

Natmad

Pris pr. couvert kr. 895,-

## Til den helt store dag

### Bryllupsfest som 8 timer arrangement:

1 glas velkomstdrink

Huset's hvid- og rødvin, øl og sodavand ad libitum  
samt 1 glas dessertvin under middagen

Kaffe/the og chokoladekonfekt

Fri bar med øl, vand og vin

Natmad

Pris pr. couvert kr. 895,-

### Bryllupsfest som 9 timer arrangement:

Bryllupsreception med bryllupskage eller med udvalg af canapeer  
Samt buffet med kaffe/the

1 glas velkomstdrink

Huset's hvid- og rødvin, øl og sodavand ad libitum  
samt 1 glas dessertvin under middagen

Kaffe/the og chokoladekonfekt

Fri bar med øl, vand og vin

Natmad

Pris pr. couvert kr. 1.095,-

## Buffet'er

minimum 20 personer

### Buffet 1

Varmrøget laks på grøn bund og agurkecremé  
Terrine af Vesterhavsfisk med dild og lime  
Smørristet brød med rejer og basilikums aioli  
Vitello Tonnato med kapers og salater  
Gazpacho med sprød skinke

Rosa stegt kalveculotte med krydderurter  
Svinemørbrad i persilleslag  
Tomatsalat med mozzarella og pesto  
Hvedekernesalat med spidskål og ærter  
Kartofler med grønt drys og smør  
Kraftig kalvesky

Udvalg af gode oste med behørigt tilbehør  
Mazerrin med hindbær og collis  
Hvid chokolade mousse med lakridsknas

Udvalg af brød og smør

Pris pr. couvert kr. 425,-

Buffet 2  
Helt klassisk

2 slag sild med karrysalat  
æg og rejer med dild mayo  
Røget laks med asparges og rygeostcremé  
Tarteletter med høns i asparges

Helstegt oksefilet med oksesky  
Mørbradbøf a la creme  
Frikadeller med rødkål  
Klassisk kartoffelsalat med purløg  
Små stegte kartofler vendt i krydderurter

Udvalg af oste med tilbehør  
Chokoladekage med bær og vaniljecremé

Udvalg af brød og smør

Pris pr. couvert kr. 338,-

### Buffet 3

Carvery buffet, hvor kokken trancherer ved buffeten  
Serveret forret, alt efter aftale og sæson

Hovedrets buffet med:

BBQ Sparreribs  
Helstegt oksefilet med krølfedt  
Rosa stegt kalveculotte stegt med timian og hvidløg  
Stegt lammekølle med rosmarin og tomat  
Stegt unghane bryst med persille og oliven  
Marineret små kartofler med urter  
Flødebagte kartofler  
Stort udvalg af spændende salater

Badehotellets desserttallerken  
med mousse, kage, is og crunch

Pris pr. couvert kr. 445,-

### Buffet nr. 4

serveres som delemad ved bordet

3 små forretter  
alt efter aftale og sæson

Rosa stegt kalveculotte  
Ærter francaise  
Små ristede kartofler  
Kraftig kalvesky

Ananas braiseret i rom og varme krydderier  
Hertil rørt vaniljeis

Pris pr. couvert kr. 338,-





## Den store gourmet oplevelse

Tilpasses sæsonen hele året

Hele året, hver måned, sammensætter køkkenet en 8 retters maritim menu tilpasset sæsonen.

Det er en oplevelse for alle sanser, hvor det hele går op i en højere enhed med snacks først, spændende menu, specialudvalgt vinmenu samt kaffe og ”en lille en” til at slutte af på.

Ønsker man at forkæle sine gæster med en unik oplevelse, laver vi gerne et arrangement tilpasset Jer, i eget lokale, hvis bare I er over 12 personer.

Skriv eller ring til os og hør nærmere om menu og vine på det tidspunkt, hvor Jeres fest skal holdes.

Aperitif og salte snacks

Appetizer

8 retters Maritim menu

5 specielt udvalgte vine til maden

Kaffe/the, sødt og avec

Pris pr. couvert kr. 1.300,-

## Til den ”hurtige” sammenkomst

Der er beregnet lokale i op til 3 timer, ellers efter aftale.  
Brunch og frokost kan ikke benyttes på konfirmationsdage.

### Brunch buffet

Skyr med mysli

Skåret frugt

Hjemmelavede marmelader

Hjemmelavet nutellea

Røget laks med rygeostcreme og radiser

Røræg med sprød bacon og brunch pølser

Leverpostej med svampe og bacon

Skæreoste

Pølsebræt

Amerikanske pandekager

Udvalg af brød, bl.a. Winerbrød, rundstykker, rugbrød

Udvalg af juice

Kaffe og the

Pris pr. couvert kr. 278,-

Pris pr. barn op til 12 år kr. 139,-

Mange laver forskellige former for tilkøb til brunchen. Man kan altid tilkøbe øl/sodavand/vin og afregne dem efter forbrug. Nedenfor et par andre muligheder.

Velkomstdrink – fx et glas Cava pris pr. glas kr. 48,-

1 times bar med øl, vand og vin samt salte snacks efter maden pris pr. couvert kr. 65,-

Hjemmelavet klassisk flødeskumslagkage, hertil kaffe/the pris pr. couvert kr. 75,-/pr. barn kr. 35,-



## Frokostplatte

Røget laks med rygeostcreme, sprød rugbrød og krydderurter  
Æg og rejer med dild, mayo samt tomatconcasse  
Meunier stegt rødspættefilet med vores remoulade og frisk citron  
Lille hakkebøf med spejlæg, bløde løg og hj. Syltede rødbeder  
Gl. daws æblekage med creme og knas

Pris pr. couvert kr. 278,-  
Pris pr. barn op til 12 år kr. 139,-

## Natmad

Chilli con carne med ris, creme fraich og brød

Biksemad med bearnaise, surt samt rugbrød

Karrysuppe med kylliing, mandler samt hjemmebagt brød

Fiskefrikadeller med grov remoulade, pastasalat samt brød

Klassisk hotdogs buffet “med det hele”

Tapasplanke med Italienske lufttørrede pølser og oste med oliven tapanade og pesto

Dansk pølsebord med lun leverpostej samt brød

Gullashsuppe med friskbagt brød

Kartoffel/porresuppe med ristet bacon, purløg samt friskbagt brød

Pris pr. couvert kr. 89,-  
inkl. i fastprisarrangementer



### **Pris og afregningsvilkår**

De anførte menuer og priser er alene gældende for arrangementer afholdt inden den 31. december 2019.

Vi forbeholder os ret til prisændringer indtil bindende ordrebekræftelse er modtaget.

### **Generelle betingelser**

For at vi kan medvirke til, at Deres fest skal blive så vellykket som overhovedet muligt, beder vi Dem venligst overholde nedenstående frister, idet nøjagtige informationer er medvirkende til et problemfrit festforløb.

Senest 30 dage før festens afholdelse beder vi Dem venligst kontakte os for en festaftale, hvor nedenstående detaljer aftales:

- Antal deltagere
- Ønsket menu samt vine
- Specielle ønsker, f.eks. vegetarer, allergiker etc.
- Ønsket bordopstilling.
- Eventuel musik

Jf. nedenstående justeringsbetingelser anmoder vi Dem om at kontakte os senest 48 timer før arrangementets afholdelse med det endelige og bindende deltagerantal.

### **Lokales reservation og betaling:**

Ved bindende reservation af festlokale skal der indbetales som følger til Handelsbanken.  
Reg.- og kontonr. 7633 2165166

8 dage efter modtagelse af bekræftelsen: 25% af en vejledende couvertspris

8 dage før festens start betales 50% af den aftalte faste pris

Resterende betales ugen efter festen



### **Justeringsbetingelser og annulleringsbetingelser**

Endeligt antal bedes oplyst senest 14 dage før arrangementet. Herefter kan der ”småjusteres” i antallet med +/- 10% af antallet uden omkostninger, dog senest 24 timer før start.

Ved annullering mere end 90 dage før arrangementets startdato beregnes intet afbestillingsgebyr.

Ved annullering 30-90 dage før arrangementets startdato beregnes et afbestillingsgebyr (erstatning) på 25% af den bekræftede arrangementspris.

Ved annullering 15-30 dage før arrangementets startdato beregnes et afbestillingsgebyr (erstatning) på 50% af den bekræftede arrangementspris.

Ved annullering 6-14 dage før arrangementets startdato beregnes et afbestillingsgebyr (erstatning) på 75% af den bekræftede arrangementspris.

Ved annullering 0-5 dage før arrangementets startdato beregnes et afbestillingsgebyr (erstatning) på 100% af den bekræftede arrangementspris. Ved ”no-show” på dagen betales der fuld pris for hele arrangementet.

Ved justering og annullering, som altid skal ske skriftligt pr. e-mail eller brev, forstås reduktion, omplacering, afkortning og lign. Ændringer i forhold til ordrebekræftelsen. Afbestillingsgebyret bortfalder i det omfang, den frigjorte kapacitet kan sælges til anden side.

Såfremt Kaløvig Badehotel har reserveret musik eller anden form for ekstern underholdning o.l. vil eventuelle afvigelser i forhold til ovenstående annulleringsbetingelser kunne forekomme, hvilket der i tilbuddet vil blive gjort opmærksom på.