KALØVIG
BADEHOTEL
BRASSERIE • ISHUS • BUTIK

Selskab 2025

Menuforslag

til en fantastisk fest på

Kaløvig Badehotel

Selskabspakke 1

5 timers varighed

Velkomstdrink
3-retter kvartalsmenu
Hvidvin og rødvin til for- og hovedret, serveres ad libitum
samt et glas dessertvin til desserten
Kaffe/the fra buffet

Pris pr. person kr. 775,00
(tillæg for valg af sæsonmenu eller buffet som social dining kr. 75,00 pr. person)

(ønskes drikkevarer efter forbrug er prisen kr. 575,00

Selskabspakke 2

8 timers varighed

Velkomstdrink
3-retters kvartalsmenu
Hvidvin og rødvin til for- og hovedret, serveres ad libitum
samt et glas dessertvin til desserten
Ta´selv bar efter middagen med vin, øl og vand
Kaffe/the fra buffet
Natmad

Pris pr. person kr. 998,00
(tillæg for valg af sæsonmenu eller buffet som social dining kr. 75,00 pr. person)

Tilkøb af 3 slags cocktails til baren
Pris pr. person kr. 248,00

(ønskes drikkevarer efter forbrug er prisen kr. 698,00

Ekstra information:

Vi dækker op med hvide duge, servietter og bloklys
Frisk blomst i vase efter sæson

Lokaleleje til opsætning, nedtagning og rengøring fra kr. 998,-
(afhænger af lokalets størrelse)

Ekstra tid udover festens varighed afregnes med en merpris på kr. 75,00 pr. time pr. person
(det antal, som fra festens start er tilmeldt)

Der er halv pris på børn 3 - 10 år

Planlægning af festen:

Omkring 1 måned før, er det muligt at booke tid til en snak om menu og detaljer vedrørende festen.
I skal regne med ca. 1 time til planlægning af festen.

Kvartals menu
januar – marts

Salat af sæsonens fisk fra KYST.
Røget i egen rygeovn og rørt med grønne urter, sprøde chips med dijon og dild,
cremet sauce verte, salat af danske kål og æble.

Langtidsstegt krondyr fra Skærbæk Plantage.
Marineret i æblebrændevin og enebær, vildtskysauce, glaserede vinterurter, terrin af kartoffel.

Mousse af mørk Callebaut chokolade, morangecrumble, crème Chantilly

Kvartals menu
april – juni

Smørvendte nye hvide asparges, håndpillede rejer, safran Beurre Blanc,
salat af rønne krydderurter.

Langtidsstegt dansk kalveryg
Marineret i letrøget bbq, sauce Bearnaise med chipotle og lime,
danske kartofler med smør og urter.

Trifli af henkogte danske rabarber og madeira, nøddecrumble, vaniljecreme

Kvartals menu
juli – september

Jomfruhummer som terrine og suppe
– ærter & porrer - dildolie.

Filet af dansk kalv stegt med dijon og timian.
Sauce blanquette på Karl Johan og calvados, croquette med trøffel og kartoffel.

Kompot af danske jordbær og rosenblade parfumeret med portvin, brud af citronkage, koldskålsis

Kvartals menu
oktober – december

Ragout af sprængt and, sprøde jordskokker, suppe af jordskokker og trøffel.

Krondyrkølle fra Skærbæk Plantage marineret i unge grannåle,
flødebagt kartoffel og cremet vildtsauce.

Hjerte af nougat og kirsebær med kirsebær kompot og orangecrumble.

Sæsonmenu
januar – april

Forretter:

Salat af røget torsk fra egen rygeovn rørt med grønne urter,
sprøde chips med dijon og dild, grønne salater, vinaigrette, sauce Verte.

Tempereret skagensfisk, risotto af perlebyg, puré af hjemmesyltet piment, sprøde kål

Laksemousseline, luftig soufflé af fersk og røget laks,
cremet purésuppe af persillerødder tilsmagt med Amontillado sherry, spinat og porre

Carpaccio af okse med trøffelmayo,
syltet tomat, salte mandler, små salater og revet vesterhavsost

Hovedretter:

Sæsonens fisk fra KYST, stegt én croute,
sauce Beurre Blanc, safran, håndpillede rejer

Grillet kamfilet af glad dansk gris bbq style med mild chipotle,
flødelegeret whiskeysauce med piment d'espelette, sprøde svær med røget paprika

Rødvinsmarineret kalv fra Himmerland stegt med vilde urter,
smørmonteret kalveskysauce tilsmagt med timian.

Langtidsstegt krondyrinderlår merineret i æblebrændevin og enebær,
vildtskysauce, glaserede vinterurter, terrin af kartoffel

Alle hovedretter serveres med kartofler samt grønt fra sæsonen

Desserter:

Fransk mørk chokoladekage, hindbærsorbet og vaniljeparfait,
luftig pannecotta med hvid belgisk grand crû chokolade, skovbærcoulis, brændte mandler

Belgisk vaffel, vaniljeis og sorbet, lun hvid chokoladesauce med orangelikør, syltede bær

Mousse af mørk Callebaut chokolade, orangecrumble, creme Chantilly

3 velvalgte oste fra nær og fjern, behørig garniture, surdejsbrød

Sæsonmenu
maj – august

Forretter:

Smørdampet hvide asparges, håndpillede rejer,
sauce Hollandaise, sprøde croutons og små salater

Jomfruhummer og torsk som terrine og suppe
smørvendte ærter og porrer samt ramsløg-olie

Koldrøget laks fra egen rygeovn
Serveres med rygeost, sprød radis, malt og små salater

Rørt tatar af kalv fra Himmerland, confiteret æggeblomme,
sprøde chips, trøffelcreme

Hovedretter:

Bagt torsk fra Hanstholm auktionen, legeret sauce, nye kartofler med dild

Stegt bryst af kylling fra Rokkedahl, cremet hønsesky med persille, rabarberkompot

Langtidsstegt kalv fra Himmerland, marineret i cognac, Hollandaise med chipotle og lime

Mørbrad af dansk gris med Karl Johan svampe, æble, bacon samt cremet svampesauce

Alle hovedretter serveres med kartofler samt grønt fra sæsonen

Desserter:

Tarte au citron, citroncreme, italiensk marengs, sorbet af citron

Mørk chokoladeganache, danske jordbær som sorbet, hypenrosepuré

Cheescake med citron, hvid chololade og mangosorbet

Trifli af danske rabarber, knust makron vendt med Madeira, vaniljecreme, friske bær

3 velvalgte oste fra nær og fjern, figen og laurbær kompot, godt brød

Sæsonmenu
september – december

Forretter:

Jomfruhummer og torsk som terrine og suppe
saute af porrer samt dild-oli

Koldrøget laks med enebær fra egen rygeovn,
confiteret æggeblomme, kål og rygeost

Ravioli med sæsonens fisk fra KYST,
blomkål, hummerglace

Carpaccio af okse med trøffelmayo,
syltet tomat, salte mandler, små salater og revet vesterhavsost

Hovedretter:

Hvid fisk fra KYST stegt én croute, skaldyrssoufflé med aromatiske urter,
champagnesauce med grønne druer og ribs

Confiteret bryst af dansk velfærdsgris, friteret rillette af nakke, blanquette af skovens svampe

Kalv fra Himmerland stegt med dijon og fermenteret peber,
kraftig pebersauce med creme fraiche og cognac

Krondyrkølle flamberet i æblevin, sauce Calvados monteret med unika creme double

Alle hovedretter serveres med kartofler samt grønt fra sæsonen

Desserter:

Gateau Marcel, appelsinkompot, mandarinsorbet og knas

Mazarin, sorbet af æble, hvid chokoladecreme og ristede nødder

Trifli af skovens bær, knust makron, mørk rom, vaniljecreme

3 velvalgte oste fra nær og fjern, behørigt garniture, surdejsbrød

Sæsonbuffet
serveres som Social Dining
januar – april

Først:

Salat af røget torsk fra egen rygeovn rørt med grønne urter, sprøde croutons
Luftig soufflé af fersk og røget laks, håndpillede rejer, urtecreme, spæde salater
Tærte med anderilette og svampe a la creme, syltede tyttebær
Hertil serverer vi vores hjemmebagte brød og smør

Herefter

Grillet kam af marineret dansk glad gris, sprøde svær med bbq
Langtidsstegt kalv fra Himmerland stegt med timian og rosmarin
Vores tomatiserede favoritsauce
Salat med vinaigrette og salte mandler
Kartoffel og forskellige spændende grøntsager efter sæson

Til sidst

Fransk mørk chokoladekage, luftig pannacotta med hvid belgisk grand crû chokolade, skovbærcoulis, nougatine

Sæsonbuffet
serveres som Social Dining
maj – august

Først:

Smørvendte nye danske asparges, håndpillede rejer, sprøde croutons
Enebærrøget laks fra egen rygeovn, hjertesalat, rygeost, agurk og dild
Tarte tartin med bløde og syltede løg, skagenskinke, trøffelcreme
Hertil serverer vi vores hjemmebagte brød og smør

Herefter

Pocheret bryst af kylling fra Rokkedahl, rabarber
Langtidsstegt kalv fra Himmerland marineret i cognac, grønne urter
Hollandaise med chipotle og lime
Salat med vinaigrette og salte mandler
Kartoffel og forskellige spændende grøntsager efter sæson

Til sidst

Mørk chokolademarquis, danske jordbær, vaniljecreme, marengs, coulis

Sæsonbuffet
serveres som Social Dining
september – december

Først:

Varmrøget peberlaks fra egen rygeovn, sauce verte, ristet brioche
Røget dyrekølle, kål, tyttebær, sauce Cumberland, valnødder
Tartelet, svampe a la creme, ragout af and, grønne urter
Hertil serverer vi vores hjemmebagte brød og smør

Herefter

Confiteret bryst af dansk velfærdsgris, sprøde svær
Langtidsstegt kalv fra Himmerland flamberet i æblevin
Calvados sauce monteret med unika creme double
Salat med vinaigrette og salte mandler
Kartoffel og forskellige spændende grøntsager efter sæson

Til sidst

Mazarin, hvid chokoladecreme, ristede nødder, bærpuré med mørk rom

Sødt til kaffen:

Hjemmebagt kransekage chokolade
(2 pr. person)
kr. 38,00

Småkager
kr. 22,00

Natmad

Boller med 3 slags pålæg samt tilbehør efter køkkenets valg

2 hotdogs (byg selv) med stegt pølse og behørigt tilbehør

Tarteletter med høns i asparges

Pizza efter sæson
1 almindelig og 1 vegetarisk efter køkkenets valg

Pris pr. person kr. 118,00

Brunch buffet

Min. 20 personer
4 timers varighed

Græsk yoghurt med granola
Urtekogt skinke
Røget rullepølse fra slagter Højer
Hjemmelavet kyllingesalat med urter
2 slags hjemmelavet marmelade
Hjemmelavet pesto
Nutella
Røget laks med rygeostcreme, radise og sprød malt
Scramble eggs med røget bacon
Grove brunchpølser fra slagter Højer
Lun leverpostej med stegte svampe og bacon
Gode oste efter sæson med behørig garniture
Amerikanske pandekager med sirup
Kanelsnegle
Udvalg af brød
Kaffe/the, æble- og appelsinjuice

Pris pr. person kr. 398,00
(børn 3-10 år halv pris)

Tilkøb
1 glas velkomstbobler samt bar med øl, vand og vin
kr. 250,00 pr. person