

Bryllup 2026

Menuforslag

til den helt store dag

Kaløvig Badehotel



En dag du/I aldrig glemmer...

Hos Kaløvig Badehotel sætter vi en stor ære i at gøre jeres bryllupsdag til den bedste dag i jeres liv. Når et af livets største begivenheder står for døren, må intet blive overladt til tilfældighederne.

Vi har mange års erfaring med at skabe smukke rammer i vores skønne badehotel til romantiske og hyggelige bryllupper i vores bryllupslokaler nær Århus.

Et bryllup er en stor begivenhed, og derfor skal det også være en oplevelse, som hverken I eller jeres gæster vil glemme.

På Kaløvig Badehotel kan du trygt overlade dit kommende bryllup i vores hænder. Her kan du holde dit bryllup i romantiske og hyggelige omgivelser. Vi sørger for, at alt er planlagt ned til mindste detalje.



Classic

17.00 – 02.00

Velkomstdrink & snacks

3-retter sæson- eller kvartals menu
Udsøgte vine, øl, saft, vand ad libitum i 8 timer

Kaffe og the fra buffet

Natmad

Pris pr. person kr. 1.048,00

Premium

15.00 – 02.00

Reception med små italienske sandwich
eller kagetapas

Kaffe/the, vin, øl, saft og sodavand

Velkomstdrink & snacks

3-retter sæson- eller kvartals menu
Udsøgte vine, øl, saft, vand ad libitum i 8 timer

Kaffe og the fra buffet

Natmad

Pris pr. person kr. 1.298,00

Kaløvig Signatur

15.00 – 03.00

Reception med små italienske sandwich
eller kagetapas

Kaffe/the, vin, øl, saft og sodavand

Velkomstdrink & snacks

3-retter sæson- eller kvartals menu
Udsøgte vine, øl, saft, vand ad libitum
under middagen

Kaffe og the fra buffet

Efter middagen bar med 3 slags cocktail
vine, øl, saft, vand ad libitum

Natmad

Pris pr. person kr. 1.598,00

Fredagsbryllup

15.00 – 02.00

Reception med italienske sandwich
eller kagetapas

Kaffe/the, vin, øl, saft og sodavand

Velkomstdrink & snacks

3-retter sæson- eller kvartals menu
Udsøgte vine, øl, saft, vand ad libitum
under middagen

Kaffe og the fra buffet

Efter middagen bar med vine, øl, saft, vand
ad libitum

Natmad

Pris pr. person kr. 1.095,00

Ekstra information:

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

Bordkort og bordplan afleveres 1 uge før festen

Der pålægges den samlede faktura et miljøtillæg på 5%
Dette er til dækning af de os pålagte afgifter til bl.a. emballage, transport m.m.

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 2-3 måneder 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.

Vi anbefaler at du/I skriver spørgsmål ned, så kan vi besvare dem på en gang
når dagen skal snakkes igennem

Send ønske på dag og tidspunkt til samtale på dalhof@kbhaarhus.dk

Sæsonmenu

Januar – April

Forretter:

Jomfruhummerbisque – luftig soufflé af fersk laks – sauté af spinat og porrer

Marmoreret torsk – syltet blomkål – dildmayo – små salater og urter

Jordskokke suppe – grønne æbler – grøn olie – jordskokke chips

Carpaccio af okse – trøffelmayo – syltet tomat – salte mandler – små salater – revet vesterhavsost

Hovedretter:

Langtidsstegt okse – saltbagt selleri - selleripuré med brunet smør - syltet sennepskorn – karamelliseret løg - pebersauce - kartoffel

Braiserede svine kæber – kartoffelmos – sauce på braiseringslagen – råsyltede tyttebær – pastinakker – gulerod – løg

Kylling ballotine – gulerodspuré – confiterede gulerod – stegte svampe – brunet smør sifon - kartoffel

Torsk stegt på brød – safranrisotto Milanaise – sæsongrønt – skummende hummercreme

Desserter:

Chokoladehjerte – vaniljecreme – bærcoulis – hindbærsorbet – sprød tuille

Citronparfait – Italiensk marengs – tørret Italiensk marengs – bærcoulis

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

3 velvalgte oste fra nær og fjern – behørigt garniture – brød og kiks

Sæsonmenu

Maj – August

Forretter:

Smørdampet hvide asparges – håndpillede rejer – sauce Hollandaise – sprøde croutons – små salater (i sæson)

Jomfruhummer og torsk som terrine og suppe – smørvendte ærter og porre – ramsløg olie

Koldrøget laks – rygeostecreme – grønne asparges – malt – små salater – urter

Carpaccio af okse – trøffelmayo – syltet tomat – salte mandler – små salater – revet vesterhavsost

Hovedretter:

Duet af kalv (rosastegt samt krocket) – svampe frikassé – sæsonens små nye grøntsager – nye kartoffel vendt i smør og urter

Kylling ballotine – Cremet hønsesky med persille – rabarberkompot – sæsongrønt - kartoffel

Mørbrad af dansk gris med pistacie og estragon – lille tærte med svampe, bacon og syrlige æbler - små sommer grøntsager - cremet svampesauce – nye kartoffel vendt i smør og persille

Lamme culotte med rosmarin og hvidløg – klassisk ratatouille – pommes Anna – grøn salat med oliven og feta

Timianbagt vesterhavsfisk – sæsonens små nye grøntsager – hummersauce – nye kartofler vendt i smør og dild

Desserter:

Desserttallerken med udvalg fra dessertkøkkenet:
Hvid chokolade panna cotta og hindbær – vandbakkelse med saltkaramel dyppet i chokolade
lille tarte au citron – mangosorbet – nøddecrumble – sprød tuille

Jordbær dessert Eton Mess – friske jordbær – marengs – chokolade – vaniljeis – mynte

Mango og passionsfrugt tærte – passionssorbet – vaniljecreme - krokant

Chokoladebar – creme chantilly – friske og råsyltede bær

3 velvalgte oste fra nær og fjern – behørigt garniture – brød og kiks

Sæsonmenu

September – December

Forretter:

Luftig soufflé af skærising – sauté på spinat, porre og skalotteløg – cremet muslingesuppe med safran - dildolie

Salat på hjemmerøget torsk – dildmayo – syltede grønne asparges – små salater - grønolie

Carpaccio af okse – estragonmayo – syltet tomat – salte mandler – små salater – revet vesterhavsost

Hovedretter:

Confiteret bryst af dansk velfærdsgris - friteret rilette af nakke – blanquette af skovens svampe – sæsonens grøntsager

Rosastegt okse – sæsonens grøntsager – rødvinsglace - kartoffel

Duet af kalv (rosastegt og kroket) – sauté på spidskål og Karl Johansvampe – trøffelsauce - kartoffel

Stegt laks – gnocci - sæsonens grøntsager – hummersauce – kartoffel

Desserter:

Gateau Marcel – passionsfrugt sorbet – nøddecrumble - appelsincoulis

Mango og passionsfrugt tærte – vaniljecreme – passionsfrugt sorbet

Chokoladehjerte – nougat – variation af kirsebær – brændte mandler

Mazarinkage – hvid chokoladecreme – sorbet af æble – ristede nødder

3 velvalgte oste fra nær og fjern – behørigt garniture – brød og kiks

Sødt til kaffen:

Hjemmebagt kransekage chokolade
(2 pr. person)
kr. 48,00

Lille vandbakkelse med saltkaramel samt lille tarte au citron
Kr. 48,00

Småkager
kr. 32,00

Natmad

Tapas med 3 salgs pålæg med små grønne salater – 2 slags ost med kompot – 1 slags fisk med rygeostcreme
– 1 salat – aioli, tapanade – hjemmebagt brød

Wraps med krydret oksekød, guacamole og chili

2 hotdogs (byg selv) med alt hvad der hører til

Italienske sandwiches med 3 slags fyld –

Skinke og hjemmelavet pesto - Artiskokcreme og urtekogt skinke - Tomat, mozzarella og syltede rødløg

Pris pr. person kr. 138,00