

Selskab 2026

Menuforslag

til en fantastisk fest på

Kaløvig Badehotel



Selskabspakke 1

5 timers varighed

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

Pris pr. person kr. 798,00

(ønskes drikkevarer efter forbrug er prisen kr. 598,00)

Selskabspakke 2

8 timers varighed

Velkomstdrink
3-retters sæson menu
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

Tilkøb af 3 slags cocktails til baren

Pris pr. person kr. 248,00

(ønskes drikkevarer efter forbrug er prisen kr. 798,00)

Ekstra information:

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

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 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.

Sæsonmenu januar – april

Forretter:

Jomfruummerbisque – 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 vesterhavssost

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:

Chokoladehjerter – 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 skærsing – sauté på spinat, porre og skalotteløg – cremet muslingesuppe med safran - dildolie

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

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

Hovedretter:

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

Rosastegt okse – sæsonens grøntsager – rødvinsglace - kartoffel

Duet af kalv (rosastegt og krocket) – 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

Buffet

min. 25 personer

Forslag no. 1

Først:

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

Herefter

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

Til sidst

Udvalg af gode oste med behørigt tilbehør
Mazerrin med hindbær og collis
Gateau marcelle med appelsinkompot

Pris pr. person kr. 475,00

Buffet
min. 25 personer

Forslag no. 2 – helt klassisk

Først:

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

Herefter

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

Til sidst

Udvalg af oste med tilbehør
Chokoladekage med bær og vaniljecremé

Udvalg af brød og smør

Pris pr. person kr. 475,00

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 sandwichs med 3 slags fyld –

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

Pris pr. person kr. 138,00

Brunch buffet

min. 20 personer

4 timers varighed

Græsk yoghurt med granola

Urtekoget 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

Pain au chocolat

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