



### **Selskabsmenu 1**

Forret:

*Butterdejsskal med høns i asparges,  
cherrytomat samt fint hakket persille*

Hovedret:

*Kalvesteg stegt som vildt,  
serveres med brune og hvide kartofler, tyttebærsyltetøj,  
Waldorff salat, agurkesalat og vildtsauce*

Dessert:

*Gl. dags æblekage med flødeskum, sukkerrasp og ribsgele  
med vanilje, frugt og chokolade*

**345,- pr. person**

*Børn under 12 år halv pris på menuen*

### **Tilkøb**

*Vin ad libitum under maden - Husets vine, øl og vand  
265,-*

*Kaffe og kransekage  
60,-*

*Natmad fra 75,-*

*Priser er gældende ved min. 20 personer*

*Tillæg ved færre end 20 personer:*

*10 – 14 personer 40,- pr. person*

*15 – 19 personer 20,- pr. person*



## **Selskabsmenu 2**

### Forret:

Skaldyrs cocktail  
med Safran-mayonnaise, urteslør, sprøde chips  
Hertil brød og smør

### Hovedret:

Langtidsstegt kalbeculotte  
med små stegte kartofler, sæsonens grønt,  
samt portvin sauce

### Dessert:

Brownie  
med vaniljeis, frugt og nøddeknas

### **395,- pr. person**

Børn under 12 år halv pris på menuen

## **Tilkøb**

Vin ad libitum under maden - Husets vine, øl og vand  
265,-

Kaffe og kransekage  
60,-

Natmad fra 75,-

Priser er gældende ved min. 20 personer

Tillæg ved færre end 20 personer:

10 – 14 personer 40,- pr. person

15 – 19 personer 20,- pr. person



### **Selskabsmenu 3**

Forret:

*Trio af laks  
Gravad, koldrøget og varmrøget  
med salat, urteslør og estragon creme  
Hertil brød og smør*

Hovedret:

*Langtidsstegt oksefilet  
stegt på timian, pommes Anna, sæsonens grønt  
og kraftig rødvins glace*

Dessert:

*Panna cotta  
med årstidens smag*

**445,- pr. person**

*Børn under 12 år halv pris på menuen*

### **Tilkøb**

*Vin ad libitum under maden - Husets vine, øl og vand  
265,-*

*Kaffe og kransekage  
60,-*

*Natmad fra 75,-*

*Priser er gældende ved min. 20 personer*

*Tillæg ved færre end 20 personer:*

*10 – 14 personer 40,- pr. person*

*15 – 19 personer 20,- pr. person*



### **Klassisk buffet**

#### Forret:

Rejecocktail

med rød dressing, syltede asparges, tomat, citron og dild

Hertil brød og smør

(Tallerken serveres)

#### Hovedret:

Langtidsstegt oksefilet

Glaseret skinke

Dagens fisk (ovn stegt) med citron og dild

Flødekartofler

Små stegte kartofler

Rødvins glace

Pasta salat med sæson urter

Tomat salat med ost og løg

Broccolisalat med bacon

#### Dessert:

Brødtorte a la Hotel Norden

Frugtsalat med vanilje creme

### **395,- pr. person**

Børn under 12 år halv pris på menuen

### **Tilkøb**

Vin ad libitum under maden - Husets vine, øl og vand

265,-

Kaffe og kransekage

60,-

Natmad fra 75,-

Priser er gældende ved min. 20 personer

Tillæg ved færre end 20 personer:

10 – 14 personer 40,- pr. person

15 – 19 personer 20,- pr. person

Tillæg for energibidrag kr. 12,- pr. kuvert opkræves ved afregning



### **Årstidens buffet**

Forret:

Torskefisk  
bagt i Augustus skinke  
(Tallerken serveres)  
Hertil brød og smør

Hovedret:

Mørbrad a la creme  
Langtidsstegt oksemørbrad stegt på årstiden urter  
Kylling supreme med sæson grønt  
Pommes rösti  
Små stegte kartofler med krydderurter  
Rødvins glace  
Sæsonens grønne salat  
Årstidens kålsalat med kerner

Dessert:

Tiramisu  
Ostebord med årstidens garniture

**495,- pr. person**

Børn under 12 år halv pris på menuen

### **Tilkøb**

Vin ad libitum under maden - Husets vine, øl og vand  
265,-

Kaffe og kransekage  
60,-

Natmad fra 75,-

Priser er gældende ved min. 20 personer

Tillæg ved færre end 20 personer:

10 – 14 personer 40,- pr. person

15 – 19 personer 20,- pr. person

Tillæg for energibidrag kr. 12,- pr. kuvert opkræves ved afregning



### ***Frokostbuffet***

*Marinerede og kryddersild med karrysalat  
Fiskefilet med remulade  
Gravad laks med rævesovs  
½ æg med rejer*

*Roastbeef md pickles og peberrod  
Mørbradbøf med svampe a la creme  
Tarteletter med høns i asparges  
Leverpostej med bacon*

*Frugtsalat med råcreme  
Ostebræt*

*Brød og smør*

***325,- pr. person***

*Børn under 12 år halv pris på menuen*

*Priser er gældende ved min. 20 personer*

*Tillæg ved færre end 20 personer:*

*10 – 14 personer 40,- pr. person*

*15 – 19 personer 20,- pr. person*



### **Natmad**

*I forbindelse med jeres arrangement/selskab, kan natmad være den perfekte afslutning på en god og hyggelig dag.*

*Vi kan tilbyde:*

### **Pølse/ Oste bord**

*Et lækkert udvalg af slagterens pølser, lun leverpostej, oste og tilbehør*

*Samt brød og smør*

*125,-*

### **Aspargessuppe**

*med kødboller og asparges*

*brød og smør*

*75,-*

### **Byg selv hotdogs**

*med agurkesalat, ristet løg, rå løg, sennep, ketchup og remoulade*

*røde pølser og hotdogbrød*

*85,-*

### **Croissant med fyld**

*Hønsesalat, skinkesalat, rejesalat og pynt*

*95,-*



### **Hvad er med i prisen?**

*Når I holder fest på Hotel Norden og vælger en af vores festmenuer, er der altid vores standardopdækning med i prisen.*

Vores **standardopdækning** består af:

*Hvide duge og hvide eller grønne stofservietter*

*Hvide lys i stager*

*Enkel dekoration i hvid/grøn*

*Lokale samt betjening*

### **Værelser**

*Værelser kan i forbindelse med fest købes til rabatterede priser.*

*Jeres gæster skal blot oplyse hvem de skal til fest ved, for at få disse.*

*Enkeltværelse 738 kr.\**

*Dobbeltværelse 876 kr.\**

*\* Ved min. 20 personer til selskabet*

*\* Alle priser er inkl. morgenbuffet*

*\* Obligatorisk energibidrag er inkluderet i prisen (38 kr. pr. person pr. nat)*

*Hotel Norden*

*Storegade 55*

*6100 Haderslev*

*Tlf.: 74 52 40 30*

*Mail: [info@hotelnorden.dk](mailto:info@hotelnorden.dk)*

*Tillæg for energibidrag kr. 12,- pr. kuvert opkræves ved afregning*