

SELSKAB OG FESTER

... fra dåb til jubilæum

"Det er en vellykket fest,
når det lykkes at forene
de festlige rammer med
mad og service af høj
kvalitet."



Hotel Norden
Storgade 55 · DK6100
Haderslev
Tlf. +45 7452 4030
info@hotelnorden.dk
www.hotelnorden.dk

Selskabsmenu 2026

3 retter

december - januar - februar

Røget andebryst – Græskarpuré – Æble/fennikel salat

Langtidsstegt svinekam – Rødbedepuré – Glaserede gule-
rødder – Ovnbagte kartofler – Skysauce

Bagte blommer – Vaniljekaramel creme – Pistaciecrumble

Kr. 445,- pr. person

4 retter

december-januar-februar

Kyllingterriner med svampe – Estragonemulsion – Syltede
sennepsfrø – Sprødstegt kyllingeskind – urter

Dampet torsk – Bagt selleri – Persilleskum – Baconstøv

Helstegt vildsvinefilet – Glaserede rødbeder – Æble/timians
kompot – Stegte små kartofler – Rødvinsauce

Vanilje panna cotta - Kirsebær - Mandelcrumble

Kr. 595,- pr. person

SELSKAB OG FESTER

... fra dåb til jubilæum

*"Det er en vellykket fest,
når det lykkes at forene
de festlige rammer med
mad og service af høj
kvalitet."*



Hotel Norden

Storgade 55 · DK6100

Haderslev

Tlf. +45 7452 4030

info@hotelnorden.dk

www.hotelnorden.dk

Selskabsmenu 2026

3 retter marts - april - maj

Hvide asparges – Ramsløgsemulsion – Syltede stikkelsbær
– Sprød kyllingeskind

Kalvefilet – Selleripuré – Spæde grøntsager – Stegte små
kartofler – Rødvinsauce

Bagt rabarber – Kærnemælksskum – Marengs – Brændt
hvid chokolade

Kr. 445,- pr. person

4 retter marts - april - maj

Blinis:

Laksetatar – Sprød rug – Urter

Skaldyrs salat – Dild – Blomster

Hvide asparges – Brunet smør – Confiteret æggeblomme –
Sprød serrano

Kalvemørbrad - Selleripuré - Glaserede forårsgulerødder -
Pommes fondant - Morkelsauce

Rabarbertrifli - Brændt hvid chokolade - Vanilje

Kr. 595,- pr. person

SELSKAB OG FESTER

... fra dåb til jubilæum

"Det er en vellykket fest,
når det lykkes at forene
de festlige rammer med
mad og service af høj
kvalitet."



Hotel Norden

Storgade 55 · DK6100

Haderslev

Tlf. +45 7452 4030

info@hotelnorden.dk

www.hotelnorden.dk

Selskabsmenu 2026

3 retter juni - juli - august

Kyllingeballotine – Grønne asparges – Friske ærter – Sauce
Blanquette

Oksefilet – Blomkålspuré – Ristede svampe – Majs – Knuste
kartofler – Sauce demi glace

Rødgrød – 48% fløde – Brændt hvid chokolade

Kr. 445,- pr. person

4 retter juni - juli - august

Kyllinglevermousse – Brioche – Syltede ribs

Nyfortolket rejecocktail:

Håndpillede rejer – Mango – Avocado – Feldsalat – Urte-
creme

"Rullesteg" af krogmodnet nakkefilet - Blomkålspuré -
Smørristede majs og svampe - Ovnstegte små kartofler -
Rødvinsglace

Mørk chokolade panna cotta - Kirsebærkompot - Blomster

Kr. 595,- pr. person

SELSKAB OG FESTER

... fra dåb til jubilæum

"Det er en vellykket fest,
når det lykkes at forene
de festlige rammer med
mad og service af høj
kvalitet."



Hotel Norden
Storgade 55 · DK6100
Haderslev
Tlf. +45 7452 4030
info@hotelnorden.dk
www.hotelnorden.dk

Selskabsmenu 2026

3 retter

september - oktober - november

Risotto – Svampe – Trøffelolie – Sprøde parmesan chips

Stegt vildsvinefilet – Glaserede rødbeder – Pommes Anna –
Vildt sauce

Æblecrumble – Vanilje/kanel is

Kr. 445,- pr. person

4 retter

september - oktober - november

Mini vol-au-vent – Svampe à la crème – trøffel

Dampet laks – Selleripuré – Syltede æbler – Dild olie

Langtidsstegt oksefilet - Hokkaidopuré - Stegte rodfrugter
- Pommes Anna - Sauce bordelaisie

Apfelstrudel - Vaniljeis

Kr. 595,- pr. person

SELSKAB OG FESTER

... fra dåb til jubilæum

*"Det er en vellykket fest,
når det lykkes at forene
de festlige rammer med
mad og service af høj
kvalitet."*



Hotel Norden
Storgade 55 · DK6100
Haderslev
Tlf. +45 7452 4030
info@hotelnorden.dk
www.hotelnorden.dk

Hotel Nordens Frokostbuffet

Buffeten indeholder:

Marinerede sild med løg og kapers
Fiskefilet med remoulade, citron og dild
Kold røget laks med røræg og purløg
Æg med mayonnaise og rejer

Roastbeef med bløde løg, pickles og peberrod
Mørbradbøf med svampe a la creme
Hjemmerørt hønsesalat med bacon
Blandet grøn salat

Frugtsalat med råcreme
2 slags Arla Unika-oste med behørig garniture

Serveres med
Rugbrød, hvidt brød og smør

Kr. 375,- pr. person

Børn under 12 år til halv pris
Børn under 2 år spiser gratis

SELSKAB OG FESTER

... fra dåb til jubilæum

*"Det er en vellykket fest,
når det lykkes at forene
de festlige rammer med
mad og service af høj
kvalitet."*



Hotel Norden
Storgade 55 · DK6100
Haderslev
Tlf. +45 7452 4030
info@hotelnorden.dk
www.hotelnorden.dk

Hotel Nordens

Vælg selv - buffet



Vælg 1 forret (tallerkenserveres)
Vælg 2 slags kød (ekstra kr.)
Vælg 2 slags garniture
Vælg 2 saucer (ekstra)
Vælg 2 salater
Vælg 1 dessert (tallerkenserveres)

Kr. 425,- pr. person

Børn under 12 år til halv pris
Børn under 2 år spiser gratis

Vælg imellem:

Forretter:

Tarteletter med høns i asparges
Carpaccio med salat, pesto og trøffelolie
Klassisk Rejecocktail
Koldrøget laks med rygeostcreme, agurk og dildstøv
Rørt tunmousse med citron, syltet rødløg og sprød
rug

Hovedret:

Langtidsstegt kalvefilet med rosmarin og hvidløg
Citronmarineret kyllingebryst med timian
Rosa stegt kalveculotte
Honningglaseret svinemørbrad
Smørpocheret laks

Tilbehør:

Ovnstegte kartofler med urter
Bagte rodfrugter
Cremede flødekartofler
Pasta pesto
Ris pilaf

SELSKAB OG FESTER

... fra dåb til jubilæum

*"Det er en vellykket fest,
når det lykkes at forene
de festlige rammer med
mad og service af høj
kvalitet."*



Hotel Norden

Storgade 55 · DK6100

Haderslev

Tlf. +45 7452 4030

info@hotelnorden.dk

www.hotelnorden.dk

Hotel Nordens

Vælg selv - buffet

Saucer:

Rødvinssauce

Blanquette sauce

Salater:

Mix grøn salat

Tomatsalat med feta og rødløg

Broccolisalat med bacon, pinjekerner og løg

Græskarsalat

Pastasalat med soltørrede tomater og vinaigrette

Desserter:

Gammeldaws æblekage med makroner og flødeskum

Panna cotta med bærkompot

Citrontærte med brændt marengs og bær

Cheesecake med blåbær

SELSKAB OG FESTER

... fra dåb til jubilæum

*"Det er en vellykket fest,
når det lykkes at forene
de festlige rammer med
mad og service af høj
kvalitet."*



Hotel Norden

Storgade 55 · DK6100

Haderslev

Tlf. +45 7452 4030

info@hotelnorden.dk

www.hotelnorden.dk

Hotel Nordens Natmad



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

Vi kan tilbyde:

Hotdogs med behørig garniture

Pris: Kr. 125,- pr. person

Aspargessuppe med kødboller

Pris: Kr. 125,- pr. person

2 stk. tarteletter med høns i asparges

Pris: Kr. 125,- pr. person

Små frikadeller med kartoffelsalat

Pris: Kr. 125,- pr. person

SELSKAB OG FESTER

... fra dåb til jubilæum

*"Det er en vellykket fest,
når det lykkes at forene
de festlige rammer med
mad og service af høj
kvalitet."*



Hvad er med i prisen?

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

Vores standardopdækning består af:

Hvide duge og hvide eller farvede stofservietter
Hvide lys i stager
Enkel blomst i vase
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
Dobbeltværelse

Kr. 750,- pr. værelse*
Kr. 900,- pr. værelse*

*Ved min. 20 personer til selskabet

*Alle priser er inkl. morgenbuffet

Hotel Norden
Storgade 55 · DK6100
Haderslev
Tlf. +45 7452 4030
info@hotelnorden.dk
www.hotelnorden.dk