

Velkommen til

Hotel Svendborg

Velkommen til gastronomi med hjertet, og service i særklasse. Tak fordi I har valgt at afholde jeres kommende arrangement her på hotellet.

Køkkenchefen og hans team vil forkæle jer med sine kreative tanker omkring hvorledes Fynske råvarer skal sammensættes og forenes til en gennemarbejdet menu til jeres arrangement.

Restaurantchefen / Sommelier'en og hans team af ekstremt opmærksomme, nøje udvalgte og fagkompetente tjenere vil gennem hele jeres arrangement, gøre alt for at opfylde de ønsker I har.

På de følgende sider kan I se vores forskellige helaftensarrangementer, buffeter m.m. Der er også en generel huskeliste til festen, samt råd og vejledning. Menuerne kan naturligvis sammensættes efter jeres ønsker. Dog er der visse retter, der passer bedre til de helt store selskaber, mens andre er helt perfekte til de mindre.

Hotel Svendborg vil gerne invitere på en kop kaffe og derved give jer lejlighed til at fortælle om jeres ønsker samt se vores lokaler. Vi anbefaler, at I tager kontakt til os så tidligt som muligt i planlægningen, så I kan få den bedste vejledning, og vi kan reservere datoen. Lad trygt os sørge for alt det praktiske – så I kan slappe af og nyde festen.

Rigtig god fornøjelse!

Huskeliste

- Reserver lokaler samt eventuelle værelser – visse årstider vil det være nødvendigt at bestille i god tid.
- Læg et budget for festen.
- Sammensæt gæstelisten.
- Skriv en gave-ønskeliste.
- Send invitationer ud med dato for seneste tilbagemelding.
- Aftal arrangementets indhold og forløb med os, herunder:
 - Deltagerantal (cirka) / Børn og alder (cirka)
 - Velkomstdrink
 - Menu
 - Specielkost
 - Vine
 - Kaffe
 - Bar
 - Natmad
 - Eventuel underholdning – såsom Liveband, DJ, Jukeboks, iPad m.m.
 - Bordopstilling
 - Farve på duge og servietter
 - Blomster
- Lav bordplan og skriv bordkort.
- Afgiv det endelige deltagerantal til os 30 dage før arrangementet.
- Den endelige bordplan samt bordkort afleveres til restaurantchefen.
- Toastmaster - Fortæl restaurantchefen hvem det er, så de sammen kan afstemme serveringen med eventuel underholdning, taler og sange.
- Gavebord – det kan være en god idé at få en af gæsterne til at hjælpe med at registrere gaverne, efterhånden som de pakkes ud.
- Nyd festen i fulde drag!

Godt at vide

Minimumsantal

Dette selskabskort er udfærdiget til min. 25 personer til 3-retters menu eller min. 30 personer til buffet eller 35 personer til brunch, til fuld kuvertpris, eksklusiv børn.

Duge og servietter

Farver er alle afstemt efter vores selskabslokalers indretning og interiør, men har I særlige ønsker, efterkommer vi naturligvis gerne disse ud fra vores sortiment.

Blomster

Hotel Svendborgs egne dekorationer er inkluderet i et festarrangement. Specielle ønsker afregnes efter regning - Vi har vores egen blomsterdekoratør tilknyttet hotellet.

Servering

Vine ad libitum og fri bar indgår i nogle af helaftensarrangementerne. Udskænkning af vine ad libitum og fri bar slutter senest kl. 01.30. Ønskes forlængelse af fri bar, afregnes dette efter forbrug. Der serveres isvand under middagen. Ønsker I selv at medbringe vinen, afregnes dette med en betjeningsafgift til tjenerne og aftales nærmere.

Overnatning

Kontakt hotellet for priser på overnatning i forbindelse med et selskab. Ved afholdelse af et selskab med over 30 deltagere tilbydes værtsparret en overnatning i dobbeltværelse uden beregning. Ønskes bryllupssuiten betales et tillæg på DKK 800,-. Ved bryllupsfest tilbydes brudeparret at overnatte i en af vores suiter.

Musik og underholdning

Vi har en række samarbejdspartnere, som gerne er behjælpelige med vejledning og priser på underholdning.

Tillæg hvis i vælger okse eller kalvekød til hovedretten

Rekordhøje priser på oksekød og kalvekød skyldes pt. lavere kvægbestande, stor efterspørgsel og skrappe klimakrav til landmændene – derfor tillægges 40,- DDK pr. kuvert hvis i vælger dette.

Børn

For børn under 12 år betales der ½ pris for maden, eller der tilbydes specielle børne- menuer. Børn under 3 år er uden beregning.

Diner Transportable

Ønsker I at holde middagen hjemme, leverer vi naturligvis også på privatadressen. Timepris for eventuelle tjenere og kokke DKK 456,- inkl. moms.

Specialkost eller allergi

Hvis nogle af jeres gæster skulle have en allergi, være vegetar eller lignende, så informer os gerne senest 30 dage før arrangementet, så vi kan tage højde for dette, så også de får en gastronomisk oplevelse. Oplyses dette mellem 30 dage og 7 dage før arrangementet, vil der være et tillæg på 100,- pr. kuvert for dette.

Overtidsbetaling

Med os aftales et tidsforløb for festen som oftest slutter senest kl. 01.30, det er naturligvis muligt at udvide dette tidsforløb, i sådanne tilfælde påregner vi et tillæg på DKK 200,- pr. tjener pr. time.

Priserne

Priserne er inkl. borddækning, duge, servietter og betjening, vores egne blomster og moms. Der tages forbehold for prisændringer ved stigning i skatter og afgifter. Ved kuvertantal under de oplyste tal, skal man beregne lokaleleje.

Helafstensarrangement 1

- den traditionelle (A)

Velkomstdrink

Vælg frit fra vores liste fra A til D.

Forretter

Koldrøget laks med syltede græskar, rødløg, spidskål vendt i økologisk yoghurt, toppet med krydderurter og sprød rug

Sydfynsk bresaola med syltet rødløg, sprød pastinak og basilikum aioli

Terrine af Dansk fjerkræ med kørvelcreme, syltede tranebær, friterede capers og marineret hjertesalat

- Til alle forretter serveres hjemmebakket brød og smør

Hovedretter

Langtidsstegt kalveculotte med sugarsnaps, blomkålspuré, brændt blomkål, kartoffelsoufflé samt timiansky.
Tillæg +40,- DDK

Honningmarineret steg af skinke med persillestegte rodfrugter, Balsamico løg, lille spinattærte, stegte kartofler samt sennepskorn i skysauce

Gammeldaws oksesteg med glaserede perleløg, gulerødder, waldorfsalat, hvide kartofler, tyttebærmarmelader, syltede asier samt sauce af egen sky. Tillæg +40,- DDK

- Alle vores hovedretter serveres to gange

Desserter

Gâteau Marcel med vaniljeis og bær

Tiramisu med sorbet og sprød tuile

Sprød marengsbund med 2 slags is og chokoladegitter

Vine

Husets selskabsvine

Hvidvin eller Rosévine, rødvin og sød vin ad libitum

Kaffe/te

Pris pr. person DKK 850,-

Prisen inkluderer "1 forret, 1 hovedret og 1 dessert", fra ovenstående menu.

Helafstensarrangement 2

- den traditionelle (B)

Velkomstdrink

Vælg frit fra vores liste fra A til D.

Forretter

Koldrøget laks med syltede græskar, rødløg, spidskål vendt i økologisk yoghurt, toppet med krydderurter og sprød rug

Sydfynsk bresaola med syltet rødløg, sprød pastinak og basilikum aioli

Terrine af Dansk fjerkræ med kørvelcreme, syltede tranebær, friterede capers og marineret hjertesalat

- Til alle forretter serveres hjemmebagt brød og smør

Hovedretter

Langtidsstegt kalveculotte med sugarsnaps, blomkålspuré, brændt blomkål, kartoffelsoufflé samt timiansky.

Tillæg +40,- DDK

Honningmarineret steg af skinke med persillestegte rodfrugter, Balsamico løg, lille spinattærte, stegte kartofler samt sennepskorn i skysauce

Gammeldaws oksesteg med glaserede perleløg, gulerødder, waldorfsalat, hvide kartofler, tyttebærmarmelader, syltede asier samt sauce af egen sky. Tillæg +40,- DDK

- Alle vores hovedretter serveres to gange

Desserter

Gâteau Marcel med vaniljeis og bær

Tiramisu med sorbet og sprød tuile

Sprød marengsbund med 2 slags is og chokoladegitter

Vine

Husets selskabsvine

Hvidvin eller Rosévine, rødvin og sød vin ad libitum

Kaffe/te med 1 Cognac eller 1 likør

Pris pr. person DKK 940,-

Prisen inkluderer "1 forret, 1 hovedret og 1 dessert", fra ovenstående menu.

Helafstensarrangement 3

- den kulinariske

Velkomstdrink

Vælg frit fra vores liste fra A til D.

Forretter

Cremet jordskokke suppe med kalvebacon, grøn olie samt brødcroutons

Laksetatar af koldrøget laks rørt med æbler, capers, rødløg og creme fraiche med sprød crouton og grønt

Ristet kammusling med pimentcreme, hummer shot og bruschetta

Hvide Fynske asparges med håndpillede rejer samt sauce Hollandaise
(Kun i sæson)

- Til alle forretter serveres hjemmebagt brød og smør

Hovedretter

Krydderurtefarseret Dansk fjerkræsbryst med majs sauté, bagte blommetomater, kartoffelkage samt estragonsauce

Rosastegt andebryst med kirsebær i Syd fyns honning, årstidens grøntsager stegt med sesam, pomes fondant samt orange sauce

Oksestripløin med ærter Francaise, pestostegt tomat, rodfrugtspuré, råstegte kartofler samt Bearnaise sauce. Tillæg +40,- DDK

- Alle vores hovedretter serveres to gange

Desserter

Appelsinfromage med crunch og sprød tuile

Brownies med chokoladeganache, mangopuré og vaniljeis

Isbombe med marcipan, sukkerristede nødder, chokolade og bærcoulis

Vine

Husets selskabsvine

Hvidvin eller rosévin, rødvin og sød vin ad libitum

Kaffe/te

Natmad

Inkl. vælg frit fra vores liste, nr. 1 eller nr. 2 eller Nr. 3-8 med tillæg

Fri bar med øl, vand og vin*

Pris pr. person DKK 1150,-

Prisen inkluderer "1 forret, 1 hovedret og 1 dessert", fra ovenstående menu

*Fra efter kaffen, til og med natmad, dog max. 3 timer.

Helafstensarrangement 4

- det eksklusive

Velkomstdrink

Vælg frit fra vores liste fra A til G.

Forretter

3 små hapsere på sprøde croutons bestående af Svendborg skinke med aioli, rørt laksemousse og paté rørt med cognac

Hummerbisque med bagt fisk og friteret persille

Bagt hellefisk med spinat en branche og beurre blanc

- Til alle forretter serveres hjemmebagt brød og smør

Hovedretter

Oksemørbrad med jordskokkepuré, hvidløgsbagte blommetomater, persillestegte kejserhatte, pommes Anna samt kraftig skysauce.

Tillæg +40,- DDK

Fynsk lammekølle med persillestegte skorzonerrødder med hvidløg og cremet perlebyg- risotto med reven Vesterhavsost samt rosmarinsky

Krondyrfilet med sur-sød tranebær, torvets grønsag, ristede kastanjer, nøddestegte petit kartofler samt vildtflødesauce

- Som udgangspunkt serveres hovedretten 1 gang

Desserter

Fragilité med kaffeparfait og porter sirup

3 slags chokolade (mousse, kage og is)

Mazarinkage med Chantillycreme og bær

Vine - ad libitum

Her medfølger et specielt vinforslag med nøje udsøgte vine fra vores Sommelier, som er tilpasset den menu, I har valgt.

Kaffe/te med 1 Cognac/likør og sødt

Natmad

Inkl. vælg frit fra vores liste fra Nr. 1 til Nr. 5

Fri bar med husets mærker af spiritus, alm. øl, vand og husets vine*

Pris pr. person DKK 1.335,-

Prisen inkluderer "1 forret, 1 hovedret og 1 dessert", fra ovenstående menu

**Fra efter kaffen, til og med natmad, dog max. 3 timer.*

Natmadsarrangement

Ønsker I at afslutte aftenen med natmad, har vi følgende forslag, grundpris DDK 65,-:

1. **Aspargessuppe** med kødboller og brød (Inkl. i arrangement 3)
2. **Tre snitter** pr. person (Inkl. i arrangement 3)
3. **Lav selv hotdog** med brød og det hele
(2 stk. pr. person)..... **Tillæg DKK 30,-**
4. **Hjemmelavede frikadeller** med kold kartoffelsalat,
rugbrød og agurkesalat..... **Tillæg DKK 35,-**
5. **Pølsebræt** med tilbehør, brød og smør..... **Tillæg DKK 35,-**
6. **Biksemad** med hjemmesyltede rødbeder, rugbrød
og sauce Bearnaise **Tillæg DKK 40,-**
7. **Gourmet hot dog** med maltbrød og syltede rødløg **Tillæg DKK 40,-**
8. **Croissant** med to slags fyld..... **Tillæg DKK 35,-**
1: Rejesalat
2: Hønsesalat
9. **Pølsevogn** med stort udvalg (min. 50 gæster)..... **Tillæg, dagspris**

Snacks

Til velkomst eller i baren

- Peanuts & saltstænger..... **DKK 45,- pr. person**
- Blandede nødder **DKK 55,- pr. person**
- Saltmandler **DKK 55,- pr. person**
- Grøntsagsstænger med dip..... **DKK 45,- pr. person**

Sødt til kaffen

Småkager DKK 25,- pr. pers.

Kransekage DKK 35,- pr. pers.

Fyldte chokolader DKK 45,- pr. pers.

Velkomstdrink

I Helaftensarrangement er inkluderet velkomstdrink, grundpris 65,- DDK vælg fra listen:

A) Hvidvin / brombærsirup

B) Jus de Raisin Mousserende vin fra Cognac uden alkohol

C) Mousserende / fersken

D) Hotel Svendborg signaturdrink

E) Mousserende vin/brombær Tillæg DKK 15,- pr. pers.

F) Prosecco, mousserende vin fra Italien..... Tillæg DKK 15,- pr. pers.

G) Champagne..... Tillæg DKK 50,- pr. pers.

Bararrangement i helaftensarrangementer

Ekstra time fri bar med øl, vand og husets vine DKK 75,- pr. pers.

Tillæg: Øl, vand og husets vine 3 timer DKK 175,- pr. pers.

Tillæg for alm. spiritus 2 timer DKK 155,- pr. pers.

Tillæg for alm. spiritus 3 timer DKK 220,- pr. pers.

Tillæg for RTD 3 timer DKK 150,- pr. pers.

Tilvalg af ekstra ret i 3-retters menu

Ekstra ret 4-retters menu DKK 100,- pr. pers.
Aftales med køkkenchefen

Ekstra ret 5-retters menuDKK 80,- pr. pers.
Aftales med køkkenchefen

- Som udgangspunkt serveres hovedretten i 4 og 5 retter menuer 1 gang

Tilvalg af vin

Tillæg til vinbuffet under middagen.....DKK 100,- pr. pers.
Special af Sommelier'en udvalgte vine: Hvid, Rosé og Rødvin

Vin ad libitum under middagen DKK 315,- pr. pers.
Husets vine: Hvid, Rosé eller Rødvin

Buffet 1

På tallerken:

Sydfynsk bresaola med syltet rødløg, sprød pastinak og basilikum aioli

På buffet:

Bagt laks med kold limedressing

Grønsagstærte

Kalvefilet med skysauce og råstegte kartofler

Spinatsalat med avocado, melon og ristede nødder

Tomatsalat med feta samt olie-eddike dressing

3 slags oste med kompot og oliven

Panna cotta med bærsirup

Pris pr. kuvert..... DKK 385,-

Buffet 2

På tallerken:

Røget tun med marineret fennikelsalat og tomatpesto

På buffet:

Carpaccio med rødløg-capers dressing, grønt og parmesanflager

Kylling stegt med hvidløg og tomater

Kalveculotte med svampesauce og små stegte kartofler

Marineret rødbedesalat med hytteost

Spinat-rucola salat med æbler-jordskokker-vindruer og ristede nødder

Røget brie med kompot og oliven

Rabarbertrifli

Pris pr. kuvert..... DKK 410,-

Buffet 3

På tallerken:

Røget svinemørbrad med syltede løg, grønt, rug og peberrodscreme

På buffet:

Rørt tunmousse på sprød crouton

Gazpacho i små glas

Oksefilet med skysauce og persillestegte svampe

Lammeculotte med tzatziki

Cæsarsalat

Den grønne salat med dressing

Pomme Rösti

3 slags oste med kompot og oliven

Tarte Tatin med vaniljecreme

Pris pr. kuvert..... DKK 430,-

Buffet 4

Byg selv buffet Bestående af en forret på tallerken, valgfrit fra nedenstående. Buffetten består af 1 valgfri tærte, 2 valgfrie slags kød, 1 valgfri sauce, 2 valgfrie salater, 1 valgfri kartoffel, 3 slags oste og 1 valgfri dessert.

Ønskes tilkøb af ekstra til buffetten er prisen DKK 35,- pr. ret pr. person.

På tallerken:

Koldrøget laks med safran-rygeostcreme og grønt

Skaldyrcocktail med limedressing

Carpaccio af okse med salat, olieeddikedressing og parmesanflager

2 tarteletter med høns i asparges

På buffet:

Laksespinattærte

Skinketærte

Grønsagstærte

Spareribs med barbeque (svinekamben)

Oksestripløin

Lammeculotte stegt med hvidløg og rosmarin

Kyllingebryst

Mørbrad fra gris stegt med pesto

Panko- stegt kalkunsnitzel

Slider med Brioche, oksekød, ost, bacon

Bearnaisesauce

Rødvinsauce

Svampesauce

Bønnesalat med feta, bacon og rødløg

Coleslawsalat

Broccolisalat

Kartoffelsalat

Tomatsalat med mozzarella

Grøn salat med krydderurtdressing

Flødekartofler

Stegte petit kartofler

Råstegte kartofler

Bagekartofler med kryddersmør

3 slags oste med garniture (altid inkluderet)

Tiramisu

Kage, is og frugt

Frugtsalat med råcreme, sukkerristede nødder og hakket chokolade

Chokolademousse i små glas med bær og brændt chokolade

Pris pr. kuvert DKK 455,-

Brunch

Smoothies

Skyr med crunch og bær

Koldrøget laks med peberrodsdressing

Røræg med bacon

Stegte brunch pølser

Hjemmelavede marmelader

"Det grønne hjørne" (gulerødder, agurk og peberfrugt)

Svendborgskinke med kompot

Små frikadeller med tzatziki

Grønsagstærte

Danske og udenlandske oste

Amerikanske pandekager med sirup

Frugtsalat

Wienerbrød

Udvalg af friskbagt brød fra den lokale bager

Most & Kaffe/te

Pris pr. kuvertDKK 350,-

Arrangementet er 4 timer, ekstra tid kan tilkøbes.

Minimum 35 kuverter. Søn og helligdage er pris pr. kuvert DDK 380,-

Hotel Svendborg bestemmer bordopstilling, mod gebyr, kan man som gæst selv bestemme hvorledes bordopstillingen skal være iht. de muligheder der mulige.

Afbestillingsbetingelser

Ved afbestilling forstås annullering, reduktion, afkortning, omplacering og lignende væsentlige ændringer i forhold til bekræftelsen.

Afbestilling indtil 61 dage før afholdelse.....	intet gebyr
Afbestilling indtil 60 - 30 dage før afholdelse	40%
Afbestilling indtil 29 - 7 dage før afholdelse	75%
Afbestilling indtil 7 - 1 dage før afholdelse.....	100%

Endelig antal oplyses 30 dage før arrangements dato,
kan tilrettes med 1-2 personer op til 7 dage føre arrangements dato.
Rettelser i antal mindre end 7 dage før arrangements dato afregnes 100%.

Har du spørgsmål, er du velkommen til at kontakte os.

Hotel Svendborg
Centrumpladsen 1
DK-5700 Svendborg

Telefon: +45 62 17 62 03.
booking@hotel-svendborg.dk