



Dit livs fest

SELSKABSMENU



HOTEL  **VINHUSET**

Sct. Peders Kirkeplads 4 · 4700 Næstved
Tlf. 5572 0807 · vinhuset@danske-hoteller.dk
www.hotelvinhuset.dk

*Det perfekte
arrangement
starter hos os...*



Din fest på Hotel Vinhuset opfylder alle dine ønsker til den perfekte dag, lige fra bryllupsfesten, en af livets fester, barnedåb eller firmareceptionen.

På Hotel Vinhuset kan vi tilbyde flere flotte lokaler i forskellige størrelser fra 10-120 personer.

Start festen med en velkomstdrink som kan serveres i den hyggelige gårdhave, Vinhusbaren eller i det tilstødende lokale til den gamle teatersal.

Der dækkes smukt op i lokalet efter jeres ønske med duge, lys og servietter, samt blomster med farver efter jeres ønske.

Skulle i eller jeres gæster have behov for overnatning i forbindelse med jeres fest, kan dette tilbydes til attraktive priser. Værtsparret overnatter uden beregning.

Festens forløb aftales med hotellets ansvarlige, hvor menu, musik og bordopstilling aftales nærmere, så alle ønsker for festen vil blive opfyldt.

Har i specielle ønsker til jeres fest, så snak med os om det, da vi både kan være behjælpelige med at finde musik, limosinekørsel mm.

FEST ARRANGEMENT DE 4 ÅRSTIDER

5 timers arrangement

Velkomstdrink

3 retter menu

545,-

pr. kuvert

Buffet

595,-

pr. kuvert

7 TIMERS ARRANGEMENT

Velkomstdrink

Husets vin, øl og vand ad libitum under middagen fra velkomstdrink serveres (max 4 timer)

1 glas husets dessertvin eller portvin

Kaffe med 1 stk. petit four

Natmad

3 retter menu

925,-

pr. kuvert

Buffet

975,-

pr. kuvert





Diverse priser

Overnatning tilbydes til værtsparret uden beregning, dog betales kr. 145,- pr. person for morgenbuffet.

Øvrige gæster tilbydes overnatning inklusiv morgenbuffet til kr. 790,- i dobbeltværelse, kr. 590,- i enkeltværelse.

Ekstra opredning inkl. morgenbuffet kr. 290,-

Alle vores priser er baseret på minimum 20 voksne kuverter.

Er i færre end 20 personer, kan i stadig holde en fest i eget lokale, dog betales kr. 400,- pr. manglende gæst. op til 20 kuverter. Ved 4 timers arrangementer betales fuld kuvertpris op til 20 personer.

Ved festarrangementer der varer længere end den aftalte tidsangivelsen betales kr. 1000,- pr. påbegyndt time.

Selvom det er jeres fest, skal der stadig tages hensyn til vores boende gæster, hvorfor der senest kl. 02.00 skal skrues ned for musikken, og alle døre og vinduer skal lukkes.

Børn fra 0-2 år spiser uden beregning.

Børn fra 3-12 år halv pris eller bestil børnemad.

Musikere el. lignende kan spise med til kr. 195,-

Servering af medbragt dåbs- eller bryllupskage Kr. 20,- pr. kuvert.

Servering af medbragt snacks, chokolade slik mm. Kr. 20,- pr. kuvert.

Tillæg for farvede duge eller servietter Kr. 25,- pr. gæst.

Opgradering fra stilkblomst til blomsterdekoration ved 4- og 5 timers arrangementer Kr. 175,- pr. dekoration.

Tillæg for runde borde ved 4 og 5 timers arrangementer Kr. 45,- pr. person.



De 4 årstider

3 RETTERS MENU

Vælg 1 forret, 1 hovedret og 1 dessert



FORÅR (MARTS-MAJ)

Forretter

- Røget ørred med syltede rødløg, variation af dild, frisee salat, syltet æble.
- Kulmule terrine med dild mayo, langtidsbagt tomat, sprødt brød, råsyltet agurker og crudité af Beder.
- Variation af kammuslinger røget/rimmet, blomkåls crudité, syltet havtorn, dild emulsion, brøndkarse.

Hovedretter

- Urtefarseret unghane, stegte bøgehatte, grønne aspagers, grillet løg, citruscreme, stegte kartofler.
- Langtidsstegt kalvecuvette, bagte cherrytomater, syltede rødløg, variation af gulerod, pommes fondant, estragon sauce.
- Braiseret griseskank med stegte svampe, variation af pastinak, Dijon sauce og pommes fondant.

Desserter

- Vinhusets æblekage -æble puré, brownie muld, chokoladecreme og sprøde nødder
- Pære mazarin med vanilje parfait, syltede brombær og brombær sirup.
- Chokolade brownie med chokoladecreme, sprøde nødder, æble puré, syltede æble.

SOMMER (JUNI-AUGUST)

Forretter

- Varmrøget laks med ærter, dild, fennikel, ramsløgs mayo, asperges.
- Rimmet torsk med variation af asperges, friske ærter, kørvel og kapers.
- Røget kammuslinger med hvide asperges, estragon mayo, beder, dild og brombær

Hovedretter

- Stegt kalvetyksteg med spæde gulerødder, springløg, nye danske kartofler, variation af blomkål, portvinsauce.
- Farseret unghane med asperges, gulerødder, spæde løg, ærter, brøndkarse, smørstegte kartofler, citrus sauce.
- Grillet oksecuvette med variation af gulerod, nye kartofler, broccoli, blomkål og majs samt rødvinssauce.

Desserter

- Hvid chokolade panna cotta med hindbær sorbet, mørk chokolade og hindbær.
- Jordbær med fløde a la Vinhuset
- Variation af bær med hvid chokolade, karamel, marengs, sorbet af jordbær.

EFTERÅR (SEPT.-NOV.)

Forretter

- Hummer bisque med syltet græskar, ristede græskarkerner og dild olie.
- Hvidvins dampet rødspætte med syltede løg, æble, grønkål, og variation af dild.
- Lakse terrine med syltede havtorn, grønkål, brombær, variation af fennikel og frisk dild.

Hovedretter

- Braiseret svinebryst med knust kartofler, glaserede rødbeder, grønkål, variation af persillerod, glace monteret med æble.
- Helstegt oksefilet med rosmarin stegte kartofler, bagte rodfrugter, blomkåls puré med brunet smør og rødvinssauce.
- Stegt kalkuncuvette med variation af jordskokker og gulerod, kartoffel puré med urter og persille creme.

Desserter

- Bagte blommer med karamel, sprøde nødder, mascarpone sorbet, syltede æbler og brombær.
- Panna Cotta med brombær sorbet, æble chips, bagt æble.
- "bær symfoni" med mazarinkage, blåbær, brombær, lakrids is, skovsyre.

VINTER (DEC.-FEBRUAR)

Forretter

- Røget andebryst med syltet æble, syltet rødløg, sprød grønkål, svampe mayo, blomkåls crudité og urter.
- Varmrøget laks med dild mayo, syltede havtorn, sprødt brød, frisee salat, sprøde kapers og urter
- Bagt torskeloin med blomkål, rosenkål, persille og sprød rødbede.

Hovedretter

- Okseterrine med bagte jordskokker, variation af græskar og gulerod, rødvinssauce og stegte kartofler.
- Æble braiseret svinebryst med stegte svampe, variation af persillerod, pommes soufflé og Dijon sauce.
- Stegt lammecuvetter med glaserede rødbeder, syltet grønkål, stegt rosenkål med æble og valnødder, pommes fondant og rosmarin sky.

Desserter

- Chokolade mousse med mørke bær, lakrids marengs, sprøde nødder, karamel.
- Variation af æble med kanel parfait og brændte mandler.
- Pocheret pære med chokoladecreme, nødder, mascarpone sorbet.

De 4 årstider

BUFFET



FORÅR (MARTS-MAJ)

Kolde retter

- Breseola med frisésalat, sprøde nødder, balsamico, parmesan og sprødt brød.
- Varmrøget laks med crudité af fennikel, syltede rødløg og urter.
- Marineret forårsgrønt med urter
- Broccolisalat med ristet bacon, tranebær og nødder.
- Spidskåls tzatziki med ristede græskarkerner og ærteskud.

Varme retter

- Grillet unghanebryst med bagte forårs grøntsager.
- Stegt/glaserede svineskank med rødvinssauce.
- Små stegte kartofler.

Dessert

- Mazarinkage med variation af bær og chokoladecreme.

SOMMER (JUNI-AUGUST)

Kolde retter

- Røget laks med dild mayo, sommercrudité, friterede kapers og urter.
- Dampet rødspætte med grønne asparges, sauce verte, friske urter og sprødt brød.
- Spidskålsslaw med tranebær.
- Grillet grøntsager vendt med rødvin vinaigrette.
- Tomatsalat med mozzarella, balsamico og friske urter.
- Cremet grov kartoffelsalat vendt med urter.

Varme retter

- Grillet kylling med bagt fennikel, rødløg og asparges
- Tyndstegsfilet med Dijon sauce.

Dessert

- Brownie med variation af bær og chokoladecreme.

EFTERÅR (SEPT.-NOV.)

Kolde retter

- Bagt torsk med sennepscreme, crudité af radise, sprøde salater og kapers.
- Koldrøget laks med syltede svampe, svampemayo, sprøde salater og urter.
- Rødkålssalat med sprøde valnødder, grønkål og æble.
- Pastasalat med urter og pesto.
- Blandet sprøde salater med fennikel og brændt peberfrugt.

Varme retter

- Stegt kalkuncuvette med bagte rodfrugter.
- Langtidsstegt kalveculotte med portvinssauce.
- Timianstegte kartofler.

Dessert

- Tiramisu med marinerede bær.

VINTER (DEC.-FEBRUAR)

Kolde retter

- Sejterrin med syltet rosenkål, frisk grønkål, sprødt og peberrods mayo.
- Marinerede rejer med julesalat, rødbede crudité og friske urter.
- Rødkålssalat med æbler, valnødder, og grønkål
- Pæresalat med fennikel, rødløg og urter.
- Salat på couscous med pære og brændt peberfrugt, nødder og urter.

Varme retter

- Braiseret oksebryst med bagte rodfrugter og sauce på braiser lagen
- Stegt andebryst med porrer og løg.
- Bagt kartoffelmos med krydderurter.

Dessert

- Chokolademousse med bagte pærer og bær.



Natmad

- Pølsebord – 4 slags pølse med foccacia brød, pesto og tapenader
- Kartoffel-porresuppe med bacon, cremefraiche og purløg
- Hotdogbuffet
- Blomkålssuppe med brødcroustoner, purløg
- Ostebræt – 4 slags oste med årstidens garniture



Mellemretter

- Oksecarpaccio med svampemayo, sprøde salater, ristede pinjekerner og grøn skovsyre.
- Kyllingeterrin med sæsonens sylt, estragonmayo og kartoffelchips.
- Rimmet laks med dildmayo, sæsonens sylt, sprøde kapers og dild.

95,-
pr. kuvert



DRIKKEVARER

Individuelle priser og tilkøb

Velkomstdrink	pr. person	Kr. 57,-
Husets vine	pr. flaske	Kr.328,-
Diverse sodavand, 0,25 cl	pr. flaske	Kr. 38,-
Øl på flaske 0,33 cl	pr. flaske	Kr. 48,-
Husets øl vand og vin under middagen i max 4 timer	pr. person	Kr.335,- (børn under 12 år halv pris)
Husets øl, vand og vin efter middagen i max 3 timer	pr. person	Kr.205,- (børn under 12 år halv pris)
Kaffe/the	pr. person	Kr. 39,-
Cognac eller likør	pr 2 cl.	Kr. 50,-
2 stk. hjemmelavet chokolade	pr. person	Kr. 47,-
Chips og slik	pr. person	Kr. 47,-
2. servering af hovedret	pr. person	Kr. 57,-

4 timers arrangementer



DEN FESTLIGE BRUNCH

- 4 slags pålæg
- Brie og skærest
- Røræg, Bacon, Pølser
- Frisk frugt
- Friske grøntsager
- Pandekager
- Yoghurt m. syltede bær
- Grøntsags quiche
- Nutella
- Varmrøget laks m. rejer og emulsion
- 2 slags Wienerbrød
- Chokoladebrownie m. bær
- Smør og marmelade
- Rugbrød, boller og hvidt brød
- Kaffe/the og juice
- 1 glas mousserende vin
- Som velkomst eller til de søde sager



Pris pr. person*

358,-

Serveres i tidsrummet
mellem kl. 10-14

Ønskes længere tid til samvær
i lokalet pålægges kr. 1000,- pr.
påbegyndt time.



KLASSISK FROKOSTBUFFET

- 2 x sild med kapers og løg
- Æg og rejer med citron og mayonnaise
- Røget laks med ægge stand og dild
- Glaseret skinke med stuvet spinat
- Frikadeller med rødkål og agurkesalat
- Tarteletter med høns i asparges
- Fiskefilet med citron og remoulade
- Chokolade brownie med bær og sprøde nødder og bær

KLASSISK FROKOSTBUFFET

458,-
pr. kuvert

Serveres i tidsrummet
kl. 12.00-16.00.

Ønskes længere tid til samvær
i lokalet pålægges kr. 1000,- pr.
påbegyndt time.



PRAKTISKE OPLYSNINGER I FORBINDELSE MED AFHOLDELSE AF DERES ARRANGEMENT PÅ HOTEL VINHUSET

Indcheck på værelser fra kl. 15.00
Udcheck fra værelser senest kl. 10.00
Udcheck lørdag og søndag senest kl. 11.00

Ønskes tidligere check in eller senere check ud, aftales det med receptionen mod et ekstra tillæg på kr. 100,00 pr. påbegyndt time. Check in tidligst kl. 13.00, check ud senest kl. 13.00. udenfor disse tider påregnes ekstra døgn.

Endeligt og bindende værelsesantal oplyses senest 3 uger før ankomst. Komplet navneliste med angivelse af for- og efternavn for hvert værelse meddeles 1 uge før ankomst.

Selvom det er jeres fest, skal der stadig tages hensyn til vores boende gæster, hvorfor der senest kl. 02.00 skal skrues ned for musikken, og alle døre og vinduer skal lukkes.

Depositum:

Senest 8 dage efter Deres reservation indbetales depositum mellem kr. 5.000,00 til kr. 10.000,00 (konfirmationer kr. 10.000,00).

I tilfælde af afbestilling af hele arrangementet refunderes depositummet fratrukket kr. 1500,00 som ekspeditionsgebyr. Dette gælder også selvom afbestilling sker rettidigt ifølge vores afbestillingsregler. Senest 14 dage før afholdelse af festen skal der være indbetalt hvad der svarer til 75% af det samlede beløb for festen.

Alle betalinger bedes foretaget med enten dankort, kontanter (max. 20.000,- pr. fest) eller via bankoverførsel. Ved betaling med kreditkort kan der forekomme gebyr.

Afbestilling:

- af hele arrangementet skal ske skriftligt senest 6 uger før arrangementets afholdelse.

Konfirmationer skal afbestilles skriftligt 6 måneder før arrangementets afholdelse.

Ved rettidig afbestilling, tilbageføres depositummet fratrukket kr. 1.500,00 som er ekspeditionsgebyr.

- ved afbestilling af hele arrangementet senere end 6 uger før - opkræves godtgørelse på 65% af prisen for de bestilte ydelser.

- ved afbestilling af hele arrangementet senere end 3 uger før - opkræves godtgørelse på 90% af prisen for de bestilte ydelser.

Reduktion af arrangement:

- reduktion af antal på mere end 35% skal ske ved skriftlig meddelelse til hotellet senest 6 uger før arrangementets afholdelse.

- antallet af deltagere kan reduceres med op til 35% ved skriftlig meddelelse til hotellet senest 3 uger før arrangementets afholdelse.

- antallet af deltagere kan reduceres med op til 10% ved skriftlig meddelelse til hotellet senest dagen før arrangementets afholdelse inden kl. 12.00.

Øvrige bestillingsbestemmelser:

Strejke, lockout, brandskade eller lignende skade, indskrænkninger i leverancer samt lignende uforudsigelige hændelser udenfor Hotel Vinhuset`s kontrol (Force majeure), berettiger hotellet til at hæve aftalen uden skadeserstatning af nogen art.

Der tages sædvanligt forbehold overfor statsmagtsindgreb overfor hotelbranchen som f. eks. afgiftsændringer eller lignende, der berettiger hotellet til tilsvarende prisforhøjelser. Bestilleren er overfor Hotellet ansvarlig for dækning af diverse udgifter, selv om der betales individuelt, idet alle omkostninger, der ikke bliver betalt af de individuelle deltagere, automatisk debiteres hovedregningen

Fakturering:

Hotel Vinhuset`s priser er baseret på en samlet fakturering pr. arrangement, på kontantbasis. Alle priser er nettopriser inkl. moms. Ønskes der en opdeling af faktura pålægges et faktureringsgebyr på kr. 75,00 pr. faktura.

Betalingsbetingelser:

Netto kontant 8 dage

Vi ønsker at i alle må få jeres livs fest

Med venlig hilsen

Hotel Vinhuset 1. december 2023

