



# Dit Livs Fest

## SELSKABSMENU



**HOTEL**  **VINHUSET**

Sct. Peders Kirkeplads 4 · 4700 Næstved  
Tlf. 5572 0807 · [vinhuset@danske-hoteller.dk](mailto:vinhuset@danske-hoteller.dk)  
[www.hotelvinhuset.dk](http://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, sølvtallerkener 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.

**HOTEL**  **VINHUSET**



## 4 timers brunch arrangement

*For de morgenfriske*

**Brunch arrangementer serveres i tidsrummet mellem kl. 10-14**

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

### »DEN TRADITIONELLE«

3 slags pålæg

Brie og skæreost

Røræg, Bacon og Pølser

Frisk frugt

Friske grøntsager

Pandekager

Yoghurt m. syltede bær

Grøntsags quiche

The Birkes

Nutella

Smør og marmelade

Rugbrød, boller og hvidt brød

Kaffe/the og juice

Pris pr. person kr. 285,-

### »DEN FESTLIGE«

4 slags pålæg

Brie og skæreost

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\* kr. 345,-

\*Bordet dækkes op med hvide duge og hvide stofservietter - og bordopstilling bestemmer i selv.

## 4 timers frokost arrangement

Frokost arrangementer serveres i tidsrummet mellem kl. 12-16

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

### Vinhusets frokostbuffet

2 slags fisk

2 x varm ret – protein/kød

3 x salat

1 x dessert/sødt

Pris pr. person kr. 345,-

Frokostbuffetens indhold er efter køkkenchefens valg men elementerne aftales med jer i samarbejde køkkenchefen til en menu samtale, så i selv har medindflydelse på hvad der kommer på buffeten.

### 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

Pris pr. person kr. 445,-

# DE 4-ÅRSTIDER - 3 RETTERS MENU

**5 timers arrangement** ..... kr. **495,-**

Velkomstdrink

3 retters menu efter jeres valg



**7 timers arrangement** ..... kr. **805,-**

Velkomstdrink

3 retters menu efter jeres valg

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

1 glas husets dessertvin eller portvin

Kaffe med 1 stk. petitfour

Natmad efter jeres valg



## FORÅR (MARTS-MAJ)

### FORRETTER:

- Røget ørred med syltede rødløg, variation af dild, frisee salat, syltet æble.
- Kulmule terrine med basilikum 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, bagte bolchebeder, stegte bøgehatte, grønne aspagers, grillet løg, citruscreme, stegte kartofler.
- Langtidsstegt kalvecuvette, bagte cheritomater, syltede rødløg, variation af gulerod puré/blancheret /chips, pommes fondant, estragon sauce.
- Braiseret griseskank med stegte svampe, bagte rabarber, variation af pastinak puré/blancheret /chips, timian bagte jordkokker, Dijon sauce, pommes fondant.

### DESSERTER:

- Vinhusets æblekage (æble puré, brownie muld, orange chokoladecreme, hvid chokoladecreme, sprøde nødder)
- Pære mazarin med vanilje parfait, pære chips, syltede brombær og brombær sirup.
- Chokolade brownie med orange chokoladecreme, brændte mandler, æble puré, æble chips, syltede pære.

## SOMMER (JUNI-AUGUST)

### FORRETTER:

- Varmrøget laks med ærter, dild, fennikel, ramsløgs mayo, aspagers.
- Rimmet torsk med hvide og grønne aspagers, aspagers mayo, friske ærter, kørvel og kapers.
- Rimmet kammuslinger med hvide aspagers, estragon mayo, bolshebeder, dild og blåbær.

### HOVEDRETTER:

- Stegt kalvetyksteg med bær og rabarber, spæde gulerødder, springløg, spidskål, nye danske kartofler, blomkåls puré, smørstegt blomkål, calvados sauce.
- Farseret unghane med aspagers, gulerødder, spæde løg, ærter, brøndkarse, smørstegte kartofler, citrus sauce, broccoli.
- Grillet oksecuvette med små tomater, gulerod, kartoffel creme, nye kartofler, broccoli, blomkål og majs.

### DESSERTER:

- Hvid chokolade panna cotta med hindbær sorbet, mørk chokolade og hindbær.
- Danske jordbær med 3 slags chokoladecreme, sprøde nødder.
- Variation af bær med hvid chokolade, karamel, marengs, sorbet af jordbær.

# DE 4-ÅRSTIDER - 3 RETTERS MENU

**5 timers arrangement** ..... kr. **495;**

Velkomstdrink

3 retters menu efter jeres valg



**7 timers arrangement** ..... kr. **855;**

Velkomstdrink

3 retters menu efter jeres valg

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

1 glas husets dessertvin eller portvin

Kaffe med 1 stk. petitfour

Natmad efter jeres valg



## EFTERÅR (SEPT.-NOV.)

### FORRETTER:

- Hummer bisque med syltet græskar, ristede græskarkerner og hummer haler, dild olie.
- Hvidvins dampet rødspætte med syltede løg, æble, grønkål, frisk dild og dild mayo.
- Lakse terrine med syltede havtorn, grønkål, pære, brombær, fennikel mayo, fennikel crudité og frisk dild.

### HOVEDRETTER:

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

### DESSERTER:

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

## VINTER (DEC.-FEBRUAR)

### FORRETTER:

- Røget andebryst med syltede æbler, syltet rødløg, sprød grønkål, svampe mayo, persille, blomkåls crudité.
- Varmrøget laks med dild mayo, syltede havtorn, sprødt brød, dild, broccoli, frisee salat, sprøde kapers.
- Pesto bagt torskeloin med blomkål, rosenkål, syltet pære og brombær, persille, sprød rødbede.

### HOVEDRETTER:

- Braiseret svindebryst med knust kartofler, stegt rødkål, glaserede rødbeder, grønkål persillerod puré/bagt/chips, glace monteret med æble
- Helstegt oksefilet med rosmarin, stegte kartofler, bagte rodfrugter (gulerod, selleri, persillerod, pastinak), rødvinssauce, blomkåls puré med brunet smør, ærtesky.
- Stegt lammecuvette med jordskokker, pastinak puré/blancheret, kartoffel puré med urter, salvie creme, gulerod med timian.

### DESSERTER:

- Chokolade mousse med mørke bær lakrids marengs, sprøde nødder, karamel.
- Variationer af æbler og kanel, vanilje parfait, bagt æble, æble chips, brændte mandler, æble puré.
- Pocheret pære med chokoladecreme, nødder, mascarpone sorbet.

# ÅRSTIDENS FESTBUFFETER

**5 timers arrangement** ..... kr. **545,-**

Velkomstdrink  
Buffet



**7 timers arrangement** ..... kr. **905,-**

Velkomstdrink  
Buffet  
Husets vin, øl og vand ad libitum under middagen (max 4 timer)  
1 glas husets dessertvin eller portvin  
Kaffe med 1 stk. petitfour  
Natmad efter jeres valg



## 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 brøndkarse.
- Broccolisalat med ristet bacon, tranebær og peanuts.
- Spidskåls tzatziki med ristede græskarkerner og ærteskud.

### VARME RETTER:

- Grillet unghanebryst med bagte forårs grøntsager.
- Stegte/glaserede svineskank med rødvinnsauce.
- Små stegte kartofler.

### DESSERT:

- Mazarinkage med variation af bær og chokoladecreme.

Brød og smør

## SOMMER (JUNI-AUGUST)

### KOLDE RETTER:

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

### VARME RETTER:

- Grillet kylling med bagte abrikoser og rødløg.
- Tyndstegsfilet med Dijon sauce.

### DESSERT:

- Brownie med variation af bær og chokoladecreme.

Brød og smør

# ÅRSTIDENS FESTBUFFETER

**5 timers arrangement . . . . . kr. 545,-**

Velkomstdrink  
Buffet

**7 timers arrangement . . . . . kr. 905,-**

Velkomstdrink  
Buffet  
Husets vin, øl og vand ad libitum under middagen (max 4 timer)  
1 glas husets dessertvin eller portvin  
Kaffe med 1 stk. petitfour  
Natmad efter jeres valg



## 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 granatæbler.
- Pastasalat med julienne af urter og pesto.
- Blandet sprøde salater med fennikel, grillet peber og brøndkarse.

### VARME RETTER:

- Stegt kalkuncuvette med bagte rodfrugter.
- Langtidsstegt kælveculotte med whiskeysauce.
- Timianstegte kartofler.

### DESSERT:

- Tiramisu med marinerede bær.

Brød og smør

## VINTER (DEC.-FEBRUAR)

### KOLDE RETTER:

- Kulmuleterriner med syltede rosenkål, frisk grønkål, sprødt og peberrodsmayo.
- Marinerede rejer med julesalat, rødbede crudité og friske urter.
- Rødkålssalat med æbler, hasselnødder, og grønkål
- Pæresalat med rosenkål, rødæg og urter.
- Salat på couscous med granatæbler, grønkål, valnødder og urter.

### VARME RETTER:

- Braiseret oksebryst med bagte rodfrugter.
- Stegt andebryst med stuede porrer og løg.
- Bagt kartoffelmos med krydderurter.

### DESSERT:

- Chokolademousse med bagte pærer og bær.

Brød og smør



# NATMAD

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

## MELLEM- RETTER..... kr. **85,-**

- Oksecarpaccio med svampemayo, sprøde salater, ristede pinjekerner og grøn skovsyre.
- Kyllingeterrin med sæsonens sylt, estragonmayo og kartoffelchips.
- Stegt andelever med syltede kirsebær, frisk rosenkål og kirsebærgastrik.
- Rimmet laks med dildmayo, sæsonens sylt, sprøde kapers og dild.

## DRIKKEVARER

*- individuelle priser og tilkøb*

- Velkomstdrink ..... pr. person - Kr. **55,-**
- Husets vine ..... pr. flaske - Kr. **295,-**
- Diverse sodavand, 0,25 cl ..... pr. flaske - Kr. **35,-**
- Royal Pilsner eller Classic, 0,33 cl pr. flaske - Kr. 45,-
- Husets øl vand og vin under middagen  
i max 4 timer ..... pr. person - Kr. **285,-**  
(børn under 12 år halv pris)
- Husets øl, vand og vin efter middagen  
i max 3 timer ..... pr. person - Kr. 195,-  
(børn under 12 år halv pris)
- Kaffe/the ..... pr. person - Kr. **38,-**
- Cognac eller likør..... pr 2 cl. - Kr. 50,-
- 2 stk. hjemmelavet chokolade  
..... pr. person - Kr. 45,-
- Chips og slik ..... pr. person - Kr. **45,-**
2. servering af hovedret ..... pr. person - Kr. **55,-**



# DIVERSE PRISER

Overnatning tilbydes til værtsparret uden beregning, dog betales kr. 99,- pr. person for morgenbuffet. Øvrige gæster tilbydes overnatning inklusiv morgenbuffet til kr. 700,- i dobbeltværelse, kr. 550,- i enkeltværelse. Ekstra opredning inkl. morgenbuffet kr. 250,-

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 7 timers arrangement, og ved 4 eller 5 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. 15,- pr. kuvert.

Servering af medbragt snacks, chokolade slik mm.  
Kr. 15,- pr. kuvert

Tillæg for farvede duge eller servietter  
Kr. 10,- pr. gæst

Opgradering fra papirservietter til stofservietter ved Bruncharrangement  
Kr. 10,- pr. person

Opgradering fra stilkblomst til blomsterdekoration ved brunch- og 5 timers arrangementer  
Kr. 160,- pr. dekoration

Tillæg for runde borde ved brunch og 5 timers arrangementer  
Kr. 25,- pr. person



## 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

Ønsker man senere afrejsetidspunkt, kan dette aftales i receptionen for et ekstra tillæg på kr. 100,00 pr. påbegyndt time.

Efter 3 timer påregnes ekstra døgn

Endeligt og bindende værelsesantal oplyses senest 3 uger før ankomst. Komplet navnliste 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. 3.000,00 til kr. 10.000,00. I tilfælde af afbestilling af hele arrangementet refunderes beløbet, dog beholdes Kr. 1.500,00 som ekspeditionsgebyr. Dette gælder også selvom afbestilling sker rettidigt ifølge vore afbestillingsregler. Senest 14 dage før festdagen, skal der være indbetalt 75% af det forventede totalbeløb.

Alle betalinger bedes foretaget med enten dankort, kontanter 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 eller fremsendelse af regning 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 27 maj 2022

