

SELSKABS- KORT

PÅ HOTEL VINHUSET,
NÆSTVED



HOTEL VINHUSET

- En del af Danske Hoteller A/S

Sct. Peders Kirkeplads 4
4700 Næstved
Tlf. 5572 0807

vinhuset@danske-hoteller.dk

Det perfekte arrangement starter hos os...

Din fest på Hotel Vinhuset opfylder alle dine ønsker til den perfekte dag - uanset om det gælder bryllupsfest, en af livets store fester, barnedåb eller firmareception.

På Hotel Vinhuset tilbyder vi flere flotte lokaler i forskellige størrelser til 20-100 personer.

Der dækkes smukt op i lokalet med duge, lys og servietter. Ved arrangementer af 7 timers varighed sørger vi desuden for blomster i farver efter jeres ønske.

Skulle I eller jeres gæster have behov for overnatning i forbindelse med festen, kan dette tilbydes til attraktive priser. Værtsparrat overnatter uden beregning; der betales dog for morgenmad.

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

FESTPAKKER

FESTPAKKE 1:

4 timer, velkomst, 3-retters menu eller buffet, vinmenu ad libitum og kaffe/the

Fra kr. 999,- pr. person

FESTPAKKE 2:

7 timer, velkomst, 3-retters menu eller buffet, vinmenu ad libitum, kaffe/the, blød bar og natmad

Fra kr. 1.295,- pr. person

FESTPAKKE 3:

7 timer, velkomst, 3-retters menu eller buffet, vinmenu ad libitum, kaffe/the, sødt til kaffen, avec, blød bar og natmad

Fra kr. 1.395,- pr. person

BRUNCH:

Fra kl. 10 - 14
Brunchbuffet i eget lokale

Fra kr. 255,- pr. person



DIVERSE PRISER

Overnatning tilbydes til værtsparret uden beregning; dog betales der kr. 190,- pr. person for morgenmad.

Øvrige gæster tilbydes overnatning inklusiv morgenmad til kr. 920,- i dobbeltværelse og kr. 720,- i enkeltværelse.

Selvom det er jeres fest, skal der stadig tages hensyn til vores boende gæster. Derfor dæmpes musikken senest kl. 24.00, og døre samt vinduer skal lukkes. Fra kl. 02.00 skal musikken være på et minimum.

Børn fra 0–2 år spiser uden beregning. Bestilles der børnemenue fra à la carte-kortet, gælder prisen fra kortet.

Børn fra 3–12 år betaler halv pris. Bestilles der børnemenue fra à la carte-kortet, gælder prisen fra kortet; dog betales der halv pris for ad libitum drikkevarer.

Musikere, kuvert eller lignende kan spise med for kr. 250,-
Konfettitillæg kr. 2.500,-

Brunch kan bestilles med start mellem kl. 10.00–11.30, og arrangementet varer maks. 4 timer; brunchen afsluttes senest kl. 15.00.

Ved brunch dækkes der op med firkantede borde. Ønskes der runde borde, er der et tillæg på kr. 45,- pr. person.

FESTPAKKER

Vælg den festpakke, der passer bedst til dit arrangement.

Alle festpakker indeholder basis kategori 1. Ønsker du at opgradere din menu, kan du tilkøbe retter fra kategori 2 og kategori 3.

Se de enkelte retter på de efterfølgende sider.

	FESTPAKKE 1 4 timer/ fra 995,-	FESTPAKKE 2 7 timer/ fra 1.295,-	FESTPAKKE 3 7 timer/ fra 1.395,-
Velkomst	✓	✓	✓
Menu (3 retter eller buffet)	✓	✓	✓
Vinmenu ad libitum	✓	✓	✓
Kaffe/the	✓	✓	✓
Sødt til kaffe			✓
Avec			✓
Bar (øl/sodavand/vin)		✓	✓
Natmad		✓	✓
Blomsterdekoration		✓	✓

Minimum 20 personer ved 3 retter

Minimum 25 personer ved buffet

Minimum 30 personer ved brunch

TILKØB TIL FESTPAKKER:

Snacks ved velkomst eller bar: Kr. 49,- pr. person

2. servering af hovedret: Kr. 65,- pr. person

Husets spiritus pr. påbegyndt time: Kr. 69,- pr. person

Ekstra timer udover festpakker: Kr. 79,- pr. person pr. påbegyndt time

Efter aftale: Medring egen snacks/bryllupskage eller lignende: Kr. 20,- pr. person

SNACKS OG MELLEMRITTER

SNACKS (+ kr. 49,- pr. kuvert)

- Østers med yuzu, agurk, lakserogn og tabasco
- Østers naturel
- Rispuf med ceviche, agurk, kærnemælk, rogn og urter
- Canape med anderillette, cognac, cornichons, sennep og andesvær
- Canape med lakserillette
- Frølår a la vinhuset

MELLEMRITTER (+ kr. 110,- pr. kuvert)

Alle snacks foroven kan købes som mellemretter.
Disse serveres herved i større portioner.

SNACKS TIL BAR (+ kr. 49,- pr. kuvert)

- Chips og nødder



Bemærk: Idet vi har fokus på lokale og bæredygtige grøntsager, kan der forekomme enkelte ændringer i retterne.

FORRETTER

BASIS KATEGORI - VÆLG MELLEML:

- Rimmet laks med rygeost, syltede bolchebeder, agurk, fløde med grønolie, brøndkarse og rugbrødsgrumble
- Bedesalat, hvid balsamico, valnøddeolie, gedeost, pære og rød mizuna
- Rejecocktails a la Vinhuset

KATEGORI 2 - VÆLG MELLEML (+ kr. 30,- pr. kuvert):

- Krabbe med avocado, chili, persille, rød chips, friséesalat og syltede sennepskorn
- Brandade Croquette med torsk, dildmayo, rød mizuna og bonito flager
- Oksecarpaccio med rødebede, rosmarin, skalotteløg, bulls blood salat, brombær-vinaigrette og mørkelstøv

KATEGORI 3 - VÆLG MELLEML (+ kr. 40,- pr. kuvert):

- Rørt tartar af okse, syltede sennepskorn, kapers, cornichoner, sort koral tuille, parmesan, trøffel og trøffelmayo
- Torsk sammensat i mosaik med peberrodscreme, sennep, fløde, dildolie, karse og saltristede mandler
- Rimmet kammusling med blomkålspuré, ristede hasselnødder, friséesalat og syrnet fløde



Bemærk: Idet vi har fokus på lokale og bæredygtige grøntsager, kan der forekomme enkelte ændringer i retterne.

HOVEDRETTER

BASIS KATEGORI - VÆLG MELLEME:

- Farseret kylling supreme med gulerodspuré, smørbagt ratatouille, stegte kartofler og timian kylling sauce
- Braiseret svinebryst med variation af pastinak, grønkål, pommes soufflé og sauce af braiser lagen
- Kalvecuvette med jordskokspuré, stegte røde peberfrugter, stegte kartofler med urter og pebersauce

KATEGORI 2 - VÆLG MELLEME (+ kr. 45,- pr. kuvert):

- Blomkålssteak med trøffel, bedecrudité, ristede hasselnødder, hasselnødsolie og stegte kartofler
- Timianstegt porchetta med variation af kål, syltede rødløg, polenta og sauce supreme
- Oksecuvette med ærter francaise, syltede rødløg, flødekartofler og skysauce

KATEGORI 3 - VÆLG MELLEME (+ kr. 65,- pr. kuvert):

- Marineret lammeskank, sellerimos med mørkel, grønkål granulata, cremet kartoffelmos og rødvinssauce
- Rosastegt andebryst med selleripuré, grønkål, glaseret rødbede, pommes fondant og sauce a l'orange
- Oksemørbrad med basilikum sennep, seranoskinke, selleripuré, østershatte, stegte kartofler og rødvinssauce



Bemærk: Idet vi har fokus på lokale og bæredygtige grøntsager, kan der forekomme enkelte ændringer i retterne.

DESSERTER

BASIS KATEGORI - VÆLG MELLEME:

- Panna cotta med bær, brændt hvid chokolade og citronmelisse
- Chokolademousse, bær, mørdejscrumble og citronmelisse
- Tiramisu a la Vinhuset

KATEGORI 2 - VÆLG MELLEME (+ kr. 30,- pr. kuvert):

- Trøffelkage med nøddecrumble, hjemmelavet mascarponesorbet og skovsyre
- Fransk citrontærte med italiensk marengs og hjemmelavet chokoladeis
- Vaniljeparfait med crumble og chokolade

KATEGORI 3 - VÆLG MELLEME (+ kr. 40,- pr. kuvert):

- Gateau Marcel med hjemmelavet vaniljeis, krystalliseret chokolade og bær
- Pavlova med jordbær, limesukker og mynte



Bemærk: Idet vi har fokus på lokale og bæredygtige grøntsager, kan der forekomme enkelte ændringer i retterne.

NATMAD

BASIS KATEGORI - VÆLG MELLEM:

- Blomkålssuppe med trøffel og bacon
- Lune frikadeller med kartoffelsalat
- Chili con carne med creme fraiche, ris og tortilla chips

KATEGORI 2 - VÆLG MELLEM (+ kr. 40,- pr. kuvert):

- Hotdogbuffet med klassisk tilbehør
- Stort pølsebord - 4 slags pølse med foccacia brød, pesto og tapenader
- Ostebræt - 4 slags oste med årstidens garniture

KATEGORI 3 - VÆLG MELLEM (+ kr. 55,- pr. kuvert):

- Mini sliders/cheese burgers



Bemærk: Idet vi har fokus på lokale og bæredygtige grøntsager, kan der forekomme enkelte ændringer i retterne.

BUFFET

BASIS KATEGORI

Kolde retter

- Rimmet laks med rygeost og syltede bolchebeder
- Breseola med friséesalat, balsamico og parmesan
- Bitre salater med krydderurter og vinaigrette
- Pastasalat med urter og pesto

Varme retter

- Farseret kylling
- Porchetta
- Sæsonens grøntsager
- Små stegte kartofler med urter
- 2 slags sauce

Dessert

- Panna cotta med bær, brændt hvid chokolade og citronmelisse

KATEGORI 2 (+ kr. 75,- pr. kuvert)

Kolde retter

- Blandet sprøde salater med fennikel og brændt peberfrugt
- Oksecarpaccio med rødbede, rosmarin og skalotteløg, bulls blood salat, brombærvinaigrette og mørkelstøv
- Bagt spidskål med dild og peberrodssauce
- Amerikansk broccolisalat

Varme retter

- Langtidsstegt oksehøjreb
- Grillet unghanebryst
- Bagte grøntsager
- Ovnbagte kartofler
- Rødvins- og bearnaisesauce

Dessert

- Trøffelkage med nøddecrumble, hjemmelavet is og skovsyre



Bemærk: Idet vi har fokus på lokale og bæredygtige grøntsager, kan der forekomme enkelte ændringer i retterne.

VINMENU

BASIS KATEGORI

Husets vin:

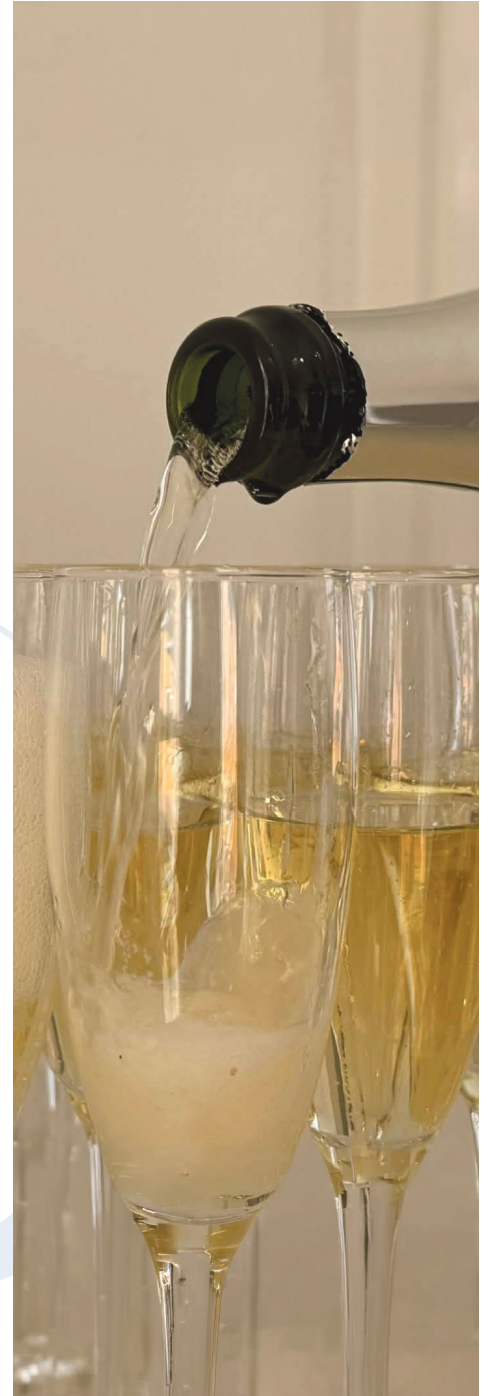
- Husets velkomst
- La Cour des Dames, Blanc
- La Cour des Dames, Rouge
- Moscato Soumante Dolce

KATEGORI 2 (+ kr. 45,- pr. kuvert)

- Sovrano Brut
- Cava Dibon, Demi-sec
- Napolino Rubicone IGT, Trebbiano/Chardonnay
- Brumes De Gascogne, Sauvignon Blanc
- Napolino Rubicone IGT, Sangiovese/Merlot
- Mount Rozier, Pinot Noir
- Moscato Spumante Dolce
- Ruby Port Lote n.601

KATEGORI 3 (+ kr. 70,- pr. kuvert)

- Sovrano Brut
- Cava Dibon, Demi-Sec
- Generation 1905, Chardonnay VdF
- Riesling 1648 Thaisch
- Orimos GSM, Grenache, Syrah, Mourvèdre
- Corte Majoli, Ripasso DOC, Corvina, Rondinella
- Moscato Spumante Dolce
- Ruby Port Lote n.601





Bemærk:
 Min. 30
 personer til
 brunchbuffet
 samt min. 35
 personer alle
 søndage

BRUNCH

- 3 slags pålæg
- Brie og skæreost
- 2 slags marmelade
 - Nutella
- Røræg, bacon og pølser
 - Friskskåret frugt
 - Friske grøntsager
- Yoghurt med topping
 - Wienerbrød
- Amerikanske pandekager
 - Rugbrød og boller
 - Smør
 - Kaffe/the
 - 2 slags juice

Kr. 255,- pr. person

Tilkøb

Pris pr. kuvert

- | | |
|---|-----------|
| • Brownie | Kr. 20,- |
| • Surdejsbrød | Kr. 10,- |
| • Mini croissanter med
hønsesalat | Kr. 25,- |
| • Croque-monsieur | Kr. 29,- |
| • Lakserillette | Kr. 39,- |
| • Lun grøntsagsquiche | Kr. 34,- |
| • Salat med friske bær og
nødder | Kr. 34,- |
| • Små frikadeller med
syltede agurker | Kr. 29,- |
| • Æg benedict
(1 pr. person) | Kr. 50,- |
| • Æg florentine
(1 pr. person) | Kr. 60,- |
| • Friskpresset appelsinjuice
(pr. liter) | Kr. 110,- |
| • Glas med mousserende
vin (Sovrano) | Kr. 65,- |



Bemærk: Idet vi har fokus på lokale og bæredygtige grøntsager, kan der forekomme enkelte ændringer i retterne.