



HOTEL DALGAS

SELSKABER OG FESTER

2023

I dette materiale finder I forslag til menuer, som kan være en inspiration til jeres arrangement.

Når I vælger Hotel Dalgas, lægger I jeres arrangement i professionelle hænder og kan på den måde være gæst til jeres egen fest. Vi stiller de højeste krav til kvalitet og råvarer, så du og dine gæster er sikret en oplevelse ud over det sædvanlige.

I er naturligvis altid velkommen til at kontakte os til en uforpligtende snak og vi viser gerne vores faciliteter, som vil danne rammen for jeres kommende fest.

V vil glæde os til at kunne byde jer og jeres gæster velkommen.

På gensyn og venlig hilsen

Teamet bag Hotel Dalgas



FESTMENU

Forretter/Mellemretter – kr. 145,-

Alle forretter serveres med hjemmebagt brød og smør.

VEGETARISK

Rødbede, Arla Unika Loke friskost, confiteret æggeblomme, maltjord, syrnede fløde skilt med rødbedejuice

KOLDRØGET VILDT CARPACCIO

Kimchi, svampemayonnaise, bladselleri crudité, saltede røgede mandler

FISKEMOSAIK

Saltet agurk, citrongel, grillet agurkejuice skilt med dildolie

RILLETTE

Jordkokkechips, gulerodscrudité, pimentmayonnaise

SVAMPECONSOMMÉ

Klar suppe på forskellige svampe, hertil svampekompot, ristede svampe, syltede tapioka perler, urteolie

JORDSKOKKEBISQUE

Sprød pankopaneret Vesterhavs fisk og dampet urtemarineret Vesterhavs fisk, syltede rødløg, dildolie

KOLDRØGET LAKS

Saltet agurk, radise crudité, rygeostcrème, oxideret syltet æble, rugbrødsgrødet, dild
+ kr. 25,-

SNEKRABBE MED TRØFLER OG KAVIAR

Snekrabbeben, plukket, smagt til og sat i kugler, der glaseres op i mandel og peberrodsfløde. Serveres med honningristede peanuts, kaviar, italienske trøfler, sprød tuille af rødbede, og sauce på creme double
+ kr. 125,-





Hovedretter – kr. 235,-

Alle hovedretter serveres med årstidens grønt fra egen have.

KØDET

Langtidsstegt oksefilet
Urtemarineret Svinefilet i sous vide
Helstegt oksemørbrad + kr. 55,-
Midtjysk vildt – råvildt eller krondyr
Kalvefilet med urtecrust
Marineret Kylling bryst
Beef Wellington med Sashi mørbrad, sortfods Iberico
skinke, morkler og trøffel. + kr. 125,-

KARTOFLEN

Kartoffelpuré
Råstegte kartofler, evt med pesto
Kartofler med persille og smør
Pommes Anna
Grov sat kartoffelmos med cremefraiche og urter

SOVSEN

Rødvinsauce
Bearnaise sauc
Skysauce
Portvin med timian og rosmarin
Bordelaise

Dessert – kr. 65,-

CREMET CHOKOLADEMOUSSE

(laktosefri)
Med chokolade symfoni

TARTE TATIN

Butterdejsbund med bagt æble og vanilje cremefraiche

FRANSK CITRONFROMAGE

Syrlig karmelsøvs, sukkersyltet citronskal,
sprødt nøddeknas

VANILJEPARFAIT

Bær og rom, nødder og knas

DALGAS BAKED ALASKA

Den bedste vanilje og den bedste chokolade, med karamelliseret marengs
+ kr. 75,-





Natmad – kr. 85,-

SANDWICH MED KYLLING

Bacon, salat, tomat, agurk og karrydressing

SUPPE MED SURDEJSSTYKKER

På sæsonens grønt

SLIDERS

Cheeseburgere i slider udgave
+ kr. 45,-

ØKOLOGISK OKSEFRANKFURTER MED BRØD

Med alt det gode hjemmelavede
+ kr. 20,-

OSTEBORD SOM BUFFET

3 forskellige danske oste, surdejsstykker, oliventapende, marmelade, vindruer og nødder

FESTPRIS OVERSIGT. Gældende for min. 25 personer

Arrangement	1	2	3	4	5
Velkomstdrink	x	x	x	x	x
Husets vin ad libitum under middagen		x	x	x	x
Dessertvin ad libitum under middagen			x	x	x
Kaffe & te med cookies		x	x	x	x
4 cl. Avec					x
Natmad		x	x	x	x
Fri bar, øl, vand, vin i 3 timer efter middagen				x	x
Vælg antal retter					
Forret og hovedret	349,-	595,-	695,-	950,-	1.050,-
Forret, hovedret, dessert	395,-	695,-	725,-	1.025,-	1.100,-
Forret, mellemret, hovedret og dessert	499,-	895,-	925,-	1.325,-	1.400,-





BRUNCH

Min. 25 personer.

Til brunch er afsat 4 timer, herefter påberegnes kr. 750,- pr. påbegyndt time.

BRUNCH BUFFET

Forskelligt brød

Hjemmebagt rugbrød
Hjemmebagt brød
Knækbrød
Søde sager fra vores konditor

Det kolde

Yoghurt naturel med mysli, ahornsirup og bær
Oksespegepølse m. syltede løg, ristede løg og remoulade
Hamburgerryg m. variation af italiensk salat, urter
2 slags ost fra Arla Unika med surt og sødt
Hjemmelavet marmelade
Skåle med frisk frugt og grønt
Koldrøget laks med rygeost, radiser og agurk
Vildt Carpaccio, m. pesto og humus

Det lune

Røræg med bacon
Brunchpølser
Leverpostej med champignon og bacon
Pandekager med ahornsirup
Tærte

Drikke

Kaffe, te
Æblemost, appelsinjuice

Pr. kuvert kr. 345,-

Mulighed for tilkøb af forskellige slags kager





BUFFET

Min. 30 personer.

3 timers øl, vand, vin ad libitum kr. 395,- pr. kuvert - ønskes noget specielt, kan dette også bestilles.

Til buffet er lokale afsat 6 timer, herefter påberegnes kr. 750,- pr. påbegyndt time.

For valg af evt. natmad, se side 5.

JULE BUFFET

Det kolde

3 slags sild, hvid, rød og stegt.
Karrysalat, rødløg, kapers og peberrod
Æg, rejer og tomat
Koldrøget laks med rævedressing

Det lune

Frikadeller m. stuvet hvidkål
Fiskefilet med remo, citron og dild
Andebryst m. svesker
Ribbensteg og rødkål
Hvide kartofler
Brune kartofler
Brun Sovs

Dessert

Risalamande m. kirsebærsovs

Hjemmebagt brød og smør

Pr. kuvert kr. 499,-

SOMMER BUFFET

Det kolde

Kartoffelsalat m. ærter og kapers
og bimi, glaskål.
Tomat salat med mozzarella
Fiskerillette m. grønt fra gården
Carpaccio med creme og crudité
Lækker salat fra gården med god
dressing

Det varme

Urtemarineret kyllingebryst
Helstegt kalvefilet
Ristede spidskål i hvidvin
Stegte kartofler i pesto

Dessert

3 slags kager fra vores konditor

Hj. bagt brød og krydre/hvidløgssmør

Pr. kuvert kr. 425,-

FEST BUFFET

Det kolde

Hjertesalat med rørt tatar
Grillet salatløg m. cremet fiskemousse
Glaskålsalat i asiatisk stil
Koldrøget laks med rygeost, radiser og
agurk

Det varme

Hvidvinsdampet Vesterhavsfisk med
cremet fiskesauce
Braiseret kylling med tomatiseret
rødvinsauce
Langtidsstegt okse med timiansovs
Pommes Anna med rosmarin og
knoldselleri
Ovnstegte urtekartofler

Dessert

3 slags kager fra vores konditor

Hjemmebagt brød og smør

Pr. kuvert kr. 475,-



HOTEL DALGAS rummer selskaber fra 25 – 200 personer. Uanset hvor meget I selv vil stå for til arrangementet, står vores dygtige medarbejdere altid til rådighed, hvis I skulle have spørgsmål eller specielle ønsker.

Ved afholdelse af et selskab, har jeres gæster mulighed for at reservere værelser til særpris.

Ved reservation af arrangement skal alle, på nær børn, vælge samme menu. Vi er naturligvis fleksible i forhold til fødevareintolerancer.

Ved bestilling af et arrangement, betales kr. 2500,- i depositum, hvilket fratrækkes den endelige faktura.

Afbestillingsregler vil fremgå af ordrebekræftelsen.

Alle priser er inkl. 25% moms.

Festarrangement på Hotel Dalgas indeholder:

- Bordopstilling:** Der er flere muligheder for opstilling.
- Opdækning:** Bordene dækkes smukt med hvide duge og servietter.
- Pynt og lys:** Der pyntes med lys og enkelte blomster. Har I særlige ønsker, er der mulighed for tilkøb.
- Menu:** Kan sammensættes særskilt eller ud fra pakkeforslagene.
- Drikkevarer:** Der vil være koldt postevand på bordene under middagen.
- Fri bar:** Der vil efter middagen blive opstillet en buffet med øl, vand og husets vin. Tilkøb.
- Natmad:** Natmaden serveres på buffet på aftalt tidspunkt.
- Hotelværelser:** Gratis overnatning til værtsparret ved fester over 50 personer.
Festgæster får 10% rabat på værelser. Alle værelser er inkl. morgenbuffet.
Festværelser skal bestilles direkte hos receptionen.
Tjek-ind på værelserne fra kl. 14.00 og tjek-ud senest kl. 11.00.
- Blomster:** Vi har egen blomsterbinder tilknyttet, så har I specielle ønsker, så sig gerne til.
- Fotograf:** Ønsker I nogle helt særlige billeder fra den store dag, har vi en fotograf tilknyttet.
- Musik:** I vores lokaler er der mulighed for at spille stille musik under middagen, tag din egen opkobling med og tilslut via Bluetooth.
Ønskes der musikere til festen, kan vi være behjælpelig med at finde de helt rigtige. Vi kan evt. sætte en scene op.

