



## SELSKABSMENU



**HOTEL VILDBJERG**

# INDHOLDSFORTEGNELSE

Historien om Hotel Vildbjerg .....	5
Dit livs fest .....	6
Brunch.....	8
Klassisk frokostbuffet.....	9
Helaftensarrangementer .....	10
Tapas .....	13
Forret.....	15
Hovedret .....	15
Dessert .....	16
Natmad .....	16
Buffet .....	18
Firmaarrangement.....	19
Drikkevarer .....	20
Praktiske oplysninger .....	23



# VELKOMMEN TIL HOTEL VILDBJERG

Velkommen til Hotel Vildbjerg, som ligger i den lille hyggelige by Vildbjerg mellem Holstebro og Herning. Byen er kendt for Vildbjerg Cup - Danmarks bedste fodboldturnering for ungdomshold.

Hotellet har eksisteret i mere end 135 år og består af 33 værelser med alle moderne faciliteter.

7 km fra hotellet ligger Trehøje Naturpark og der er heller ikke langt til nogle af områdets fine golfbaner.

Vi har altid et godt tilbud, uanset om der er tale om almindelige hotelovernatninger, romantiske weekendophold, en oplevelsesrig miniferie for hele familien, golf på alle

niveauer, firmafester, den runde fødselsdag eller et koncentreret kursusforløb. Vores varemærke er kvalitet til fornuftige priser, hvor alle kan være med.

Vi er ambassadører for vores lokalområde og er altid klar til at vejlede Dem om aktiviteter, seværdigheder og oplevelser i Midtjylland.

Mindre kæledyr er velkomne på hotellet - dog mod betaling af et mindre tillæg.

Vi håber, at du som gæst på Hotel Vildbjerg får en rigtig god oplevelse under besøget.



# HISTORIEN OM HOTEL VILDBJERG

Hotellet er opført i 1883 af Niels Mouritsen og har gennem tiderne haft mange ejere. Tilbage i 1918 blev hotellet lavet om til et højskolehjem af Hr. Gramstrup da man ikke kunne få en alkohol bevilling og ved at gøre denne forandring fik man dermed ret til at udskænke for "herboende gæster", dette betød så at mange af byens lokale begyndte at skrive sig i gæstebogen så de også kunne nyde udskænkningen på hotellet.

I sommeren 1944 kom der en afdeling halvinvalide og sårede frontsoldater til byen. Der skulle skaffes mere plads til dem og derfor blev hotellet og rejsestalden inddraget til dette formål. Men netop aftenen før forekom der brand i rejse stalden og hotellets tagetage og dette samlede en del af byens borgere, men ingen af dem prøvede at slukke ilden men i stedet begyndte de at redde møbler fra hotellet. Da brandfolkene kom til hotellet begyndte de at sprøjte vand hen over hotellet i stedet for at slukke branden. Dette var tyskerne ikke glade for så de prøvede på at tage slangerne så de selv kunne slukke ilden, men brandfolkene begyndte at sprøjte på soldaterne i stedet, hvilket var til stor folkefornøjelse for tilskuerne. Slutresultatet blev at værnemagten kun fik de vand ødelagte ruiner at flytte ind i.

Efter krigen i 1946 søgte man igen om spiritusbevilling men igen fik man et nej. Først efter en ny folkeafstemning i 1961 fik man bevillingen så man med god ret og lov kunne servere alkohol til alle hotellets gæster.

# DIT LIVS FEST

Min. 20 couverter

## FORRET

Hønsesalat Hawaii på ananasring med salat og bacon

## HOVEDRET

Oksetykkam stegt som vildt med Waldorff salat, bønner, tyttebær, surt, hvide og brunede kartofler samt vildtsauce

## DESSERT

Fromage

ønsker man hjemmelavet is + kr. 10,- pr kuvert

**379,-**  
pr. couvert

Min. 20 couverter

## FORRET

Røget laks med rejer på sprød salat med friskbagt brød og pikant urtedressing

## HOVEDRET

Stegt kalvecuvette med smørstegte petit kartofler, årstidens grønt og timiansauce

## DESSERT

Chokoladekage og vaniljeis med frisk frugt og bærcoulis

## KAFFE

Kransekage

**465,-**  
pr. couvert

## INKLUDERET I DISSE MENUER:

- Velkomstdrink
- Husets hvide og røde vine under middagen
- 1 glas dessertvin

Søn-og helligdags tillæg + kr. 20,- pr kuvert





# BRUNCH

*Min. 20 couverter*

## BRUNCHBUFFET MED START SENEST KL. 11.00

- Lun leverpostej med bacon og svampe
- Brunch pølser, scramblet æg og bacon
- 3 slags pålæg
- Udvalg af oste
- Marmelade, honning, nutella og smør
- Pandekager med sirup
- Frisk frugt
- Rundstykker, franskbrød og rugbrød
- Kaffe og the

**239,-**  
pr. couvert

Vi giver gerne tilbud på tilkøb til brunchbuffet, dog udregnes dette fra gang til gang.

### SOM INSPIRATION KAN VI FORESLÅ FØLGENDE:

- Rejer med citron og mayonnaise
- Røget laks med asparges
- Grønsagstærter med kylling
- 2 slags sild med karrysalat og løg
- Små frikadeller med rødkål
- Chokolade muffins
- Kanelsnegle
- Miniwienerbrød





## KLASSISK FROKOSTBUFFET

### SERVERET PÅ EN GANG

- Fiskefilet med citron og remoulade
- Røget laks med asparges
- Æg og rejer med mayonnaise
- Roastbeef med remoulade, peberrod, ristede løg og surt
- Rullepølse med sky og løg
- Frikadeller med rødkål
- 2 slags ost m/ ristet rugbrød

**229,-**  
pr. couvert

Vi giver gerne tilbud på tilkøb til frokostbuffet, dog udregnes dette fra gang til gang.

### SOM INSPIRATION KAN VI FORESLÅ FØLGENDE:

- Grønsagstærter med kylling
- Lun leverpostej med bacon og champignon
- Hot wings med dip
- Chokolade muffins
- Sild med karrysalat

# HELAFTENSARRANGEMENTER

## FESTMENU 1

KR. 695,-

- Forret:** Røget Laksetartar med drænet yoghurt og karse
- Hovedret:** Rosa stegt oksefilet med svampe, rødvinssauce og kartoffel røsti
- Dessert:** Snickers. Chokolade, peanut og karamel

## FESTMENU 3

KR. 689,-

- Forret:** Dampet rødspætte (kold) med urter og krydderurtdressing
- Hovedret:** Kalvefilet medbøgehatte, stegte kartofler og timian skysauce
- Dessert:** Mazarin med hvid chokoladetrøffel og raberbersorbet

## FESTMENU 2

KR. 619,-

- Forret:** Bresaola med plukket salat parmesan og oliven
- Hovedret:** Indbagt grisemørbrad med rodfrugter, baconløg, grov mos og svampesauce
- Dessert:** Chokolademousse, citronsorbet og marengs

## FESTMENU 4

KR. 729,-

- Forret:** Anti Pasti. 3 slags charcuteri, pesto, tapanade og bruchetta
- Hovedret:** Oksemørbrad med bagte tomater, ratatouille og rosmarinsauce.
- Dessert:** Tiramisu

ØL OG  
SODAVAND  
ad libitum  
i 7,5 time  
kr. 89,-

OPGRADER  
JERES  
VINMENU  
Se vedlagte

## INKLUDERET I FESTMENU 1-4:

- Velkomstdrink
- Husets hvide og røde vine under middagen
- 1 glas dessertvin
- Kaffe, the og kransekage
- Valgfri natmad

Varighed  
7,5 time





# TAPAS

## TAPAS ROUNDEL SOM FORRET

- 6 forskellige slags fisk, kød og pølser samt diverse tilbehør

*Serveres på glasplade ved bordet*

**208,-**

pr. couvert





## FORRET

Der serveres  
brød til  
alle forretter

1. Tatar af røget laks m/drænet yoghurt og karse ..... kr. 99,-
2. Dampet rødspætte (kold), urter og krydderdressing ..... kr. 89,-
3. Gravad laksefilet m/grønne asparges, sennepsdressing og surbrød ..... kr. 89,-
4. Anti pasti. 3 slags charcuteri, pesto/tapanade og bruchetta ..... kr. 109,-
5. Bagt rimmet laks, purløg, radise og variation af hytteost ..... kr. 99,-
6. Røget hellefisk, citruscreme, brøndkarse og sprødt ..... kr. 99,-
7. Lufttørret skinke, hjertesalat, svampemaya og crumble ..... kr. 99,-
8. Ballotine af varmrøget laks i spinat ..... kr. 99,-
9. Terrine af unghane m/urtemayo syltede tomater og chips ..... kr. 99,-

## HOVEDRET

1. Klassisk flæskesteg, surt/sødt, brunede og hvide kartofler, rødkål og skysauce ..... kr. 189,-
2. Kalv stegt som vildt, waldorfsalat, surt/sød, brunede og hvide kar tofler og skysauce ..... kr. 189,-
3. Svinemørbrad, syltige beder, bøgehatte, sprød kartoffel og rosmarinsky ..... kr. 189,-
4. Kalveculotte, bagte gulerødder, syltede skalotter, kartoffelfondant og rødvinssauce ..... kr. 179,-
5. Stegt unghane bryst, petit kartofler, bagte majs, grønne asparges og estragonsauce ..... kr. 189,-
6. Rosastegt oksefilet, ristet pastinak, glaserede beder, gulerod, bagt flødekartoffel og skysauce ..... kr. 208,-
7. Kalvemørbrad bagt i slør med urter, bacon porre og mild pebersauce ..... kr. 238,-

## DESSERT

1. Trifli af sæsonens bær/frugt med sprød karamel ..... kr. 79,-
2. Hjemmelavet is med friske frugter og coulis ..... kr. 89,-
3. Brownie. Vaniljeis og crumble ..... kr. 89,-
4. Blondie. Rabarber is med hvid chokolade ..... kr. 89,-
5. Snickers. Chokoladekage med karamel og peanuts ..... kr. 89,-
6. Mazarin. Hvid chokoladetrøffel, rabarber sorbet, sprødt ..... kr. 95,-
7. Gateau Marcel. Bær compot med vaniljeis ..... kr. 108,-

## NATMAD

1. Frikadeller med kold kartoffelsalat ..... kr. 75,-
2. 2 slags lun tærte m/salat og dressing ..... kr. 75,-
3. Boller med 2 slags pålæg ..... kr. 85,-
4. Biksemad med spejlæg ..... kr. 75,-
5. Italiensk pølse- og ostebord - 3 slags pølser, 3 slags oste, artiskoksalat og oliven ..... kr. 125,-
6. Lavs selv hotdogs ..... kr. 85,-
7. Diverse supper..... kr. 75,-







## BUFFET

### LILLE BUFFET

- 2 slags kød (svin og okse)
- 2 slags sovs
- 2 salgs salat
- 2 slags kartoffel

**189,-**  
pr. couvert

### STOR BUFFET

- 3 slags kød (svin, fugl og okse)
- 2 slags kartoffel
- 2 slags sovs
- 2 slags salat
- Årstidens grønt
- 1 slags pasta

**218,-**  
pr. couvert

### FORSLAG TIL BUFFET

**OKSE:** Helstegt oksefilet, langtidsstegt cuvette, oksemørbrad (tillæg kr. 29,-)

**SVIN:** Ramsløgskam, flæskesteg, svinemørbrad, glaseret skinke.

**FUGL:** Kylling roulade med soltørret tomat og bacon, fyldt kalkunbryst

# FIRMAARRANGEMENT

Vi serverer gerne en menu eller bare en let frokost til jer og jeres gæster, i vores hyggelige lokaler - til frokost eller aften - vi er klar hele dagen.

Skal I holde møde, afholde kurser eller bare have gæster i jeres virksomhed, leverer vi gerne hos jer.

Vi kan tilbyde alt, lige fra varmt mad, menuer, buffeter, pålægsfade til smørrebrød eller bare en god sandwich!

Vi kan tilbyde forskellige størrelse møde- og kursuslokaler.

Fra 20 til 120 personer



# DRIKKEVARER

Husets hvid- eller rødvin, 1/1 fl. ....	kr 299,-
Husets dessertvin, Tawny Port eller Moscatel pr. glas .....	kr. 55,-
Alm. sodavand .....	kr. 39,-
Luxus vand (danskvand, juice) .....	kr. 40,-
Flaskeøl .....	kr. 42,-
Varm kakao .....	kr. 40,-
Husets cognac/likør .....	kr. 55,-
Bailey .....	kr. 45,-

*Ønskes anden vin, er dette naturligvis en mulighed.*

*Spørg efter vores vinkort*





Er der spørgsmål,  
er I naturligvis  
velkommen til at  
kontakte os.

# PRAKTISKE OPLYSNINGER

## I FORBINDELSE MED AFHOLDELSE AF SELSKAB PÅ HOTEL VILDBJERG

### DINNER TRANSPORTABLE

Vi tilbyder dele af vort menukort som dinner transportable. Bemærk, der kan forekomme tillæg for levering af maden. I er naturligvis altid velkommen til selv at afhente det.

### MEDBRAGT BAGVÆRK

Ønsker I at medbringe eget bagværk, er dette muligt, ved et tillæg pr. couvert på kr. 10,- pr. slags bagværk.

### AFBESTILLING

Afbestilling af hele arrangementet skal ske skriftligt senest 6 uger før arrangementets afholdelse. Konfirmation skal afbestilles skriftligt senest 6 måneder før arrangementets afholdes.

Ved afbestilling senere end de 6 uger / 6 mdr. betales 50% af prisen for det bestilte, med mindre lokalet bliver solgt til anden side.

Reducering af antal på mere end 10% skal ske skriftligt til hotellet senest 8 dage før afholdelse af arrangementet. Mindre end 10% kan ske indtil 3 dage før på tlf. 97 13 11 00.

### DEPOSITUM

Bemærk, der i visse perioder opkræves depositum på kr. 5000,- ved bestilling af selskab. Ved afbestilling tilbagebetales dette, såfremt afbestillingsreglerne er overholdt.

### BETALINGSBETINGELSER

Netto kontant 8 dage. Der kan ligeledes afregnes med betalingskort eller kreditkort. Regningen kan også betales ved overførelse til vores pengeinstitut.

### OVERNATNING

Der tilbydes værtsparrret et værelse uden beregning (dette kan ikke videregives til andre).

Til Jeres gæster tilbydes der dobbeltværelse til kr. 600,- og enkelt til kr. 400,- begge priser er inkl. morgenmad.

### INKLUSIV I PRISEN

- Borddækning. Blomster i vaser - ønskes der blomsterdekorationer afregnes dette ekstra. Stearinlys, hvid eller creme - ønskes der andre farver, kan dette lade sig gøre mod et tillæg. Frit farvevalg på duge/servietter.
- Er der aftalt forplejning med musikere faktureres dette til halv pris.
- Betjening - alle vore priser er inkl. 25% moms.

### TILLÆG

Søn- og helligdage + 39,- pr. couvert - konfirmationer undtaget.

## VÆRELSE

Hotellet har 33 lyse og venlige værelser, alle med eget bad/toilet, gratis trådløs internet samt tv.

## KURSUSFACILITETER

På Hotel Vildbjerg har vi rammerne til de mindre kurser og møder. Afhængig af bordopstilling har vi primært plads op til 80 deltagere, men har også fleksible sale, som kan rumme op til 150 deltagere ved borde samt 250 ved stolopstilling.

## RESTAURANT

Hyggelig restaurant med stor glasfacade mod gaden.

Restauranten lægger vægt på det gode danske køkken og har et varieret á la carte menukort.

## RESTAURANTENS ÅBNINGSTIDER

Mandag - lørdag: 12.00 - 20.00 (Sæsonbestemt)

Søndag: Lukket - dog åben for forudbestilte selskaber.

## UDFLUGTER

Besøg det nedlagte Abildå Brunkulsleje, som nu er et spændende naturområde og picnicsted. Lejet kan ses i arbejde efter forudgående aftale. Trehøje Museum viser en stor samling af lokalt indsamlede værkstedsmiljøer samt en del landbrugsredskaber. Nyd byens grønne områder - Vildbjerg Lund og Vilbjerg Søpark.

20 min. til Herning og Jyllands Park Zoo. Under en time til Legoland, Givskud Zoo og Jesperhus Blomsterpark .

Der er 4 minutters gåtur hen til Vildbjerg Sports- og Kulturcenter, hvor der er svømmehal og ydermere 1 minut hen til det grønne parkområde Vildbjerg Lund.









JAKOBSEN FOTO / COMPLIT.DK · 23124.950 · T. 60151375



## **HOTEL VILDBJERG**

Bredgade 1 · 7480 Vildbjerg  
Tlf. 97 13 11 00 · [info@hottel-vildbjerg.dk](mailto:info@hottel-vildbjerg.dk)  
[hotel-vildbjerg.dk](http://hotel-vildbjerg.dk)