



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
Grisefest.....	19
Buffet	20
Firmaarrangement.....	21
Drikkevarer	22
Praktiske oplysninger	25



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. 15,- pr kuvert

425,-
pr. couvert

DIT LIVS FEST arrangeres kun i dagtimerne med start fra kl. 11.30. Max 5 timer

Søn-og helligdags tillæg + kr. 39,- pr kuvert

Min. 20 couverter

FORRET

Kold røget laks fra Katrinedahl Røgeri med rejer på sprød salat, friskbagt brød og urte mayonaise

HOVEDRET

Stegt kalvecuvette med smørstegte petit kartofler, årstidens grønt og timiansauce

DESSERT

Chokoladecake og vaniljeis med frisk frugt og bærcoulis

KAFFE

Kransekage

525,-
pr. couvert

INKLUDERET I DISSE MENUER:

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





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, franskrød og rugbrød
- Kaffe og the

249,-
pr. couvert

TILKØB kr. 39,- pr. couvert

SOM INSPIRATION KAN VI FORESLÅ FØLGENDE:

- Røget laks
- Grønsagstærter med kylling
- 2 slags sild med karrysalat og løg
- Små frikadeller med rødkål
- Chokolade muffins
- Kringle
- Yoghurt med musli
- Æblejuice/appelsinjuice



KLASSISK FROKOSTBUFFET

SERVERET PÅ EN GANG

- Fiskefilet med citron og remoulade
- Røget laks
- Æg og rejer med mayonnaise
- Varm leverpostej med bacon og champignon
- Frikadeller med rødkål
- Tarteletter med hønsekød i asparges
- 2 slags ost m/ ristet rugbrød

269,-
pr. couvert

TILKØB kr. 35,- pr. couvert

SOM INSPIRATION KAN VI FORESLÅ FØLGENDE:

- Grønsagstærter med kylling
- Hot wings med dip
- Chokolade muffins
- Sild med karrysalat

HELAFTENSARRANGEMENTER

Ud over nævnte menuer er man velkommen til, sammen med kokken, at sammensætte sin egen menu.

Min. 20 couverter

FESTMENU 1

KR. 725,-

- Forret:** Røget laksetatar med skilt fløde, urteolie og karse
- Hovedret:** Rosa stegt oksefilet med svampe, rødvinssauce og kartoffel røsti
- Dessert:** Hotel Vildbjergs hjemmelavede vaniljeis med bær

FESTMENU 3

KR. 725,-

- Forret:** Dampet rødspætte (kold) med urter og krydderurtdressing
- Hovedret:** Kalvefilet med bøgehatte, stegte kartofler og timian skysauce
- Dessert:** Mazarinkage med hvid chokoladecrème og hjemmelavet is

FESTMENU 2

KR. 669,-

- 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. 825,-

- Forret:** Syrlig rørt tatar af kalv
- Hovedret:** Oksemørbrad med bagte tomater, ratatouille og rosmarinsauce.
- Dessert:** Tiramisu

ØL OG
SODAVAND
ad libitum
i 7,5 time
kr. 95,-

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*

*Ud over 7,5 time er der et tillæg på kr. 89,- pr. person pr. påbegyndt time.





TAPAS BUFFET

Min. 20 couverter

- 3 slags ost
- 3 slags charcutteri
- Oliven
- Tapanader
- Frisk skåret melon
- Sticks med mozzarella og tomat
- Krustader med fyld
- Pestoer
- Urtemayo, syltet rødløg, mandler
- Dertil serveres hjemmebagt foccacia brød
- Grissini, knækbrød og arla unika smør

325,-

pr. couvert





FORRET

Der serveres
brød til
alle forretter

1. Tartar af røget laks med skilt fløde, urteolie og karse kr. 99,-
2. Dampet rødspætte (kold), urter og krydderdressing kr. 89,-
3. Gravet laks med sennepsdressing og surbrød kr. 89,-
4. Anti pasti. 3 slags charcuteri, pesto/tapanade og bruchetta kr. 109,-
5. Bagt laks, purløg, radise og variation af hytteost kr. 99,-
6. Røget hellefisk, citruscreme, brøndkarse og sprødt kr. 99,-
7. Lufttørret skinke, hjertesalat, svampecreme og crumble kr. 99,-
8. Ballotine af laks i spinat kr. 99,-
9. Ballotine af unghane m/urtemayo syltede tomater og chips kr. 99,-

HOVEDRET

1. Klassisk flæsketeg, surt/sødt, brunede og hvide kartofler, rødkål og skysauce kr. 189,-
2. Kalv stegt som vildt, waldorfsalat, surt/sød, brunede og hvide kartofler og skysauce kr. 189,-
3. Svinemørbrad, syltede beder, bøgehatte, sprød kartoffel og rosmarinsky kr. 189,-
4. Kalveculotte, bagte gulerødder, syltede skalotter, kartoffelfondant og rødvinssauce kr. 179,-
5. Velfærdsskylling, 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

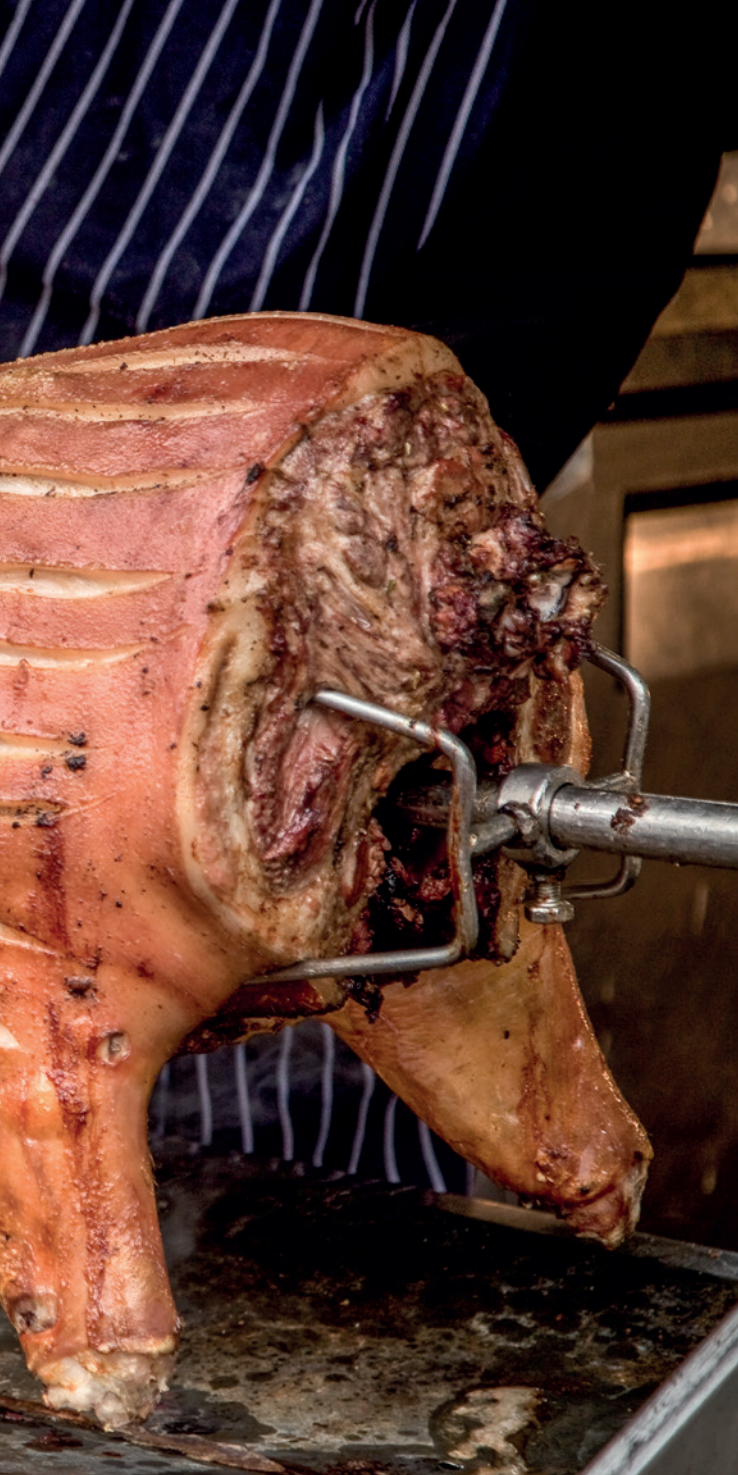
1. Trifli af sæsonens bær/frugt med sprød karamel kr. 79,-
2. Hjemmelavet is med friske frugter og coulis kr. 89,-
3. Brownie. Vaniljeis og crumble kr. 89,-
4. Blondie. Rabarber is med hvid chokolade kr. 89,-
5. Snickers. Chokoladekage med karamel og peanuts kr. 89,-
6. Mazarin. Hvid chokoladetrøffel, 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. 89,-
3. Boller med 2 slags pålæg kr. 85,-
4. Biksemad med spejlæg kr. 79,-
5. Italiensk pølse- og ostebord - 3 slags pølser, 3 slags oste, artiskoksalat og oliven kr. 145,-
6. Lavselt hotdogs kr. 89,-
7. Diverse supper..... kr. 80,-







GRISEFEST

Min. 40 couverter

Kan afholdes i vor hyggelige gårdhave eller i én af vore selskabslokaler

MENU

- Helstegt pattegris
- 2 slags kartofler
- 2 slags salat
- 2 slags sovs

269,-
pr. couvert



BUFFET

Min. 20 couverter

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

249,-
pr. couvert

TILÆG: Buffet uden tilkøb af forret tillægges kr. 30,- pr. couvert

FORSLAG TIL BUFFET

- OKSE:** Helstegt oksefilet, langtidsstegt cuvette, oksemørbrad (tillæg kr. 29,-)
- SVIN:** Ramsløgskam, flæsksteg, 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, på-lægsfade til smørrebrød eller bare en god sandwich!

Vi kan tilbyde forskellige størrelse møde- og kursuslokaler.

Fra 20 til 180 personer



DRIKKEVARER

Husets hvid- eller rødvin, 1/1 fl.	kr 319,-
Husets dessertvin, Tawny Port eller Moscatel pr. glas	kr. 55,-
Alm. sodavand	kr. 43,-
Luxus vand (danskvand, juice)	kr. 45,-
Flaskeøl	kr. 45,-
Varm kakao	kr. 55,-
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. 15,- 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 værtsparret et værelse uden beregning (dette kan ikke videregives til andre).

Til Jeres gæster tilbydes der dobbeltværelse til kr. 650,- og enkelt til kr. 450,- 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 stoleopstilling.

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.

ARRANGEMENTER

Se vor hjemmeside www.hotel-vildbjerg.dk







12.2024 GRAPHIC TROUBLESHOOTER HOLGER OLESEN T:60151375



HOTEL VILDBJERG

Bredgade 1 · 7480 Vildbjerg
Tlf. 97 13 11 00 · info@hotel-vildbjerg.dk
hotel-vildbjerg.dk