

Fest og bryllupsmenukort

Færdigpakket fest arrangement til kr. 499,- pr couvert

-Minimum 20 personer (tillæg hvis I er færre personer)

Velkomstdrink (tør hvidvin med hyldeblomst), 3 retters menu, husets vine samt 1 glas dessertvin og isvand ad libitum.

Kaffe/the, samt småkager. Fri bar med øl/vand/vin samt natmad

(varighed 7 time, dog senest til kl. 01,00. Derefter faktureres der kr. 55,00 pr. couvert, pr. påbegyndt time)

Maden er udelukkende de retter der er markeret med en *

Dit livs fest, til kr. 625,00 pr couvert

-minimum 20 personer (tillæg hvis I er færre personer)

Velkomstdrink (tør hvidvin med hyldeblomst), 3 retters menu/buffet, husets vine samt dessertvin (ønskes der andre vine, spørg da gerne efter andre muligheder) og isvand ad libitum.

Kaffe/the, samt småkager eller kransekage, fri bar med øl/vand/vin samt frit valg i vore natmad.

(varighed 8 time, dog senest til kl. 02,00. Derefter faktureres der kr. 55,00 pr. couvert, pr. påbegyndt time)

Sammensæt selv deres 3 retters menu/hovedretsbuffet fra vores menukort.

(Dog et tillæg for forretter over 89,- hovedretter over 189,- desserter 87,- Ved tapas som forret/hovedret er tillægget kr. 19,-)

Dit livs fest til kr. 295,00 pr couvert

-minimum 15 personer, (tillæg hvis I er færre personer)

3 retters menu

under spisningen serveres husets vine – øl/vand ad libitum, som sluttet af med et glas dessertvin.

Vælg selv forret og hovedret samt fromage til dessert.

Maden er udelukkende de retter der er markeret med en *



SAMMENSÆT SELV MENUEN 3

FORRETTER	3
KLASSIKERNE	3
KLASSIKERNE MED ETTWIST	3
DET LIDT NYERE	3
SORBET – GRANITÉ	4
HOVEDRETTER	4
KLASSIKERNE	4
DET LIDT NYERE	4
HOVEDRETS BUFFET:	5
BUFFET 1:	5
BUFFET 2:	5
BUFFET 3:	6
DESSERTER	6
KLASSIKERNE:	6
KLASSIKERNE MED ETTWIST:	7
DET LIDT NYERE:	7
DEN LILLE TING TIL KAFFEN	7
NATMAD	8
BØRNEMENUER	8
DRIKKEVARE	8
BUFFETER	9
BUFFET 1	9
BUFFET 2	9
BUFFET 3	10
TAPAS RONDEL	11
BRUNCHBUFFETER	12
BRUNCH BUFFET 2	13
BRUNCH BUFFET 3	14
BRUNCH BUFFET 4- MANDE BRUNCHEN	15

Sammensæt selv menuen

Forretter

Klassikerne

*Hjemmelavet klassisk tunmousse med rejer og salat	Kr. 75,-
2 tarteletter med høns i asparges	Kr. 79,-
Klar suppe med kød – og mel boller og suppegrønt	Kr. 69,-
*Porre/kartoffel suppe med sprød bacon	Kr. 69,-
Den klassiske Rejecocktail med røddressing, asparges og kaviart	Kr. 95,-
*Hjemme varmroget laks med urtecreme, og salat	Kr. 79,-
Fisketallerken med 3 slags fisk og husets tilbehør	Kr. 95,-
*Hønsesalat i ananasring med bacon	Kr. 75,-

Klassikerne med et twist

Serrano/mozzarella terrine med basilikum, tomat, hertil salat og balsamico	Kr. 79,-
Vestjyske småretter tallerken med 5 forskellige, kød, fisk, pølse, ost	Kr. 95,-
Røde rejer, moderne rejecocktail, med salat, avocado, pinjekerner, spaghetti	Kr. 95,-
Oste suppe med paprika croutoner	Kr. 79,-
Hummersuppe med ristede tigerrejer	Kr. 95,-

Det lidt nyere

Ristede kammusslinger med granatæble vinaigrette og urtesalat	Kr. 99,-
Gratineret torsk bagt m. estragoncreme, julienne urter fiskesauce	Kr. 89,-
Roulade af marineret rejer, purløg, og agurk	Kr. 89,-
Bresola med parmesan, pesto samt sprøde salater	Kr. 89,-
Tapas rondel med 5-7 forskellige slags	Kr. 89,-

Sorbet – granité

- en god idé, at sætte en sorbet ind mellem for- og hovedret, for at rense deres smagsløg

Hindbørsorbet	Kr. 39,-
Jordbær sorbet	Kr. 39,-
Appelsin/rødvins granité	Kr. 39,-
Hyldeblomst sorbet	Kr. 39,-

Hovedretter

Ved specifikke ønsker til kartofler og grøntsager, aftales dette ved menu samtalen i samarbejde med jeres ønsker samt årstiden.

Klassikerne

*Flæskesteg af svinekam med rødkål, surt, brunede, hvide og franske kartofler samt flæskestegssovs	Kr. 139,-
Gammeldags oksesteg med sukkerbrunede perleløg, gulerødder samt flødesauce hertil surt og sødt	Kr. 155,-
Kalvesteg stegt som vildt med brunede og hvide kartofler samt waldorfsalat	Kr. 159,-
*Braiseret kalvebryst med peberrodssovs, serveres med gulerødder og surt	Kr. 155,-
Grydestegt kylling med hvide kartofler, flødesovs, agurkesalat og ribsgele	Kr. 149,-
Gammeldags andesteg med hjemmelavet rødkål, brunede og hvide kartofler, samt surt og sødt	Kr. 199,-

Det lidt nyere

Hotellens fortolkning af ribbensteg, serveret med rødkål, 2 slags kartofler samt surt og sødt	Kr. 145,-
Helstegt Oksemørebrad svøbt i bacon, serveret med glasserede rodfrugter og okse sky sauce.	Kr. 199,-
Langtidsstegt kalve culotte, med årstidens kartoffel og grøntsager, og rødvins sauce	Kr. 149,-

Hovedrets buffet:

Buffet 1:

Helstegt oksefilet

Kyllinge roulade med soltørret tomat og bacon

Svinemørbrad med sennep og mandler

2 forskellige blandende salater

2 forskellige slags kartofler

Basilikum sauce

Orange sauce

Årstidens grøntsager

Kr. 169,-

Buffet 2:

Rosastegt kalve culotte

Glasseret skinke

Krydderstegt svinekam

Pastasalat

Broccolisalat med solsikkekerer og bacon

Årstidens grøntsager

2 forskellige slags kartofler

Sky søvs

Paprika sauce

Kr. 159,-

Buffet 3:

Kalve filet

Roulade af svinebryst med svampe

Mild Chili/vanilje marineret skinke

3 forskellige salater

3 forskellige kartofler

Porrer/bacon tærte

Gulerodsflan

Løvstikke sauce

Mild peber sauce

Kr. 189,-

Desserter

Klassikerne:

Fromage (vælg imellem, citron vanilje og rom)

pyntet med flødeskum serveres med rød sauce *Kr. 79,-*

*Islagkage, hjemmelavet islagkage med 2 slags ispyntet
med frisk frugt, flødeskum og chokolade gitter* *Kr. 79,-*

**2 stk Pandekager med is, hertil frugtsauce,
marineret bær, is og chokolade sauce* *Kr. 79,-*

Crème brûlée vanilje budding med karamel låg hertil bær og is *Kr. 85,-*

**Pærer belle Helene marineret pærer med chokolade sauce og vanilje is* *Kr. 75,-*

Tiramisu klassisk italiensk dessert med lady fingers og moccacreme *Kr. 85,-*

Klassikerne med et twist:

Rådhus pandekager, pandekager fyldt med vaniljecreme marineret kirsebær hertil is og frugt	Kr. 79,-
Is roulade is roulade med chokolade ganache og bailey tilsmagt vanilje is hertil marineret bær og frugtsauce	Kr. 85,-
Tiramichoko sprød tærte bund, med ladyfingers, hvid chokolade, mørk chokolade og moccacreme	Kr. 89,-
Cheesecake (vælg mellem skovbær, jordbær, Hindbær eller blåbær)	Kr. 79,-

Det lidt nyere:

Brownie med chokolade topping, frisk frugt og is	Kr. 75,-
Mandelkage, med moccaskum af marcipan, med frugt sauce og is	Kr. 85,-
Desserttallerken, med kage, is, mousse og knas	Kr. 89,-
Dobbelt fransk chokoladekage, bagt chokoladekage med en chokolade marquis med frisk frugt og is	Kr. 89,-
Chokolade amaretto kage, med kiksebund, hertil skovbær skum, og is.	Kr. 79,-
Chokolade fondant med is, frisk frugt, frugt sauce, og tuiles	Kr. 79,-
-	

Den lille ting til kaffen

Kaffe / the	Kr. 35,-
Hotel Vildbjergs småkager (3 stk pr person)	Kr. 29,-
Hotelllets kranskekager	Kr. 35,-
Fyldte chokolader	Kr. 45,-
Frisk frugt	Kr. 25,-

Natmad

<i>Frikadeller med kartoffel salat, rugbrød, smør og syltede agurker</i>	Kr. 75,-
<i>Lav selv hotdogs, Hotdogs med det hele</i>	Kr. 79,-
<i>Oste/pølse bord med varmliverpostej 3 slags oste og 3 slags pølser med tilbehør, lyst og mørkt brød</i>	Kr. 89,-
<i>*Mulligatawny, Karry suppe med kylling, sprød kokos og ris</i>	Kr. 75,-
<i>Klar suppe med kød –og melboller og brød</i>	Kr. 75,-
<i>Croissanter med forskellige frisklavede salater (f.eks. høns, skinke og rejer) hertil grønne salater</i>	Kr. 75,-
<i>*Biksemad med rødbeder, rugbrød og bearnaise sovs.</i>	Kr. 69,-

Børnemenuer

- kun for børn under 12 år

<i>Rejecocktail</i>	Kr. 59,-
<i>Fiskefilet med pommes frites og remoulade, samt tomat og agurke-/gulerodsstave</i>	Kr. 74,-
<i>Spaghetti med kødsauce og parmesan</i>	Kr. 74,-
<i>Frikadeller med grøntsager, kartofler samt skysauce</i>	Kr. 74,-
<i>Røde pølser med pommes frites</i>	Kr. 74,-
<i>Kyllingebryst med råstegte kartofler samt agurke- og gulerodsstave</i>	Kr. 79,-

Drikkevare

<i>Husets hvid- eller rødvin, 1/1 fl.</i>	Kr. 278,-
<i>Ønskes evt. anden vin, er dette naturligvis en mulighed. Spørg evt. efter vores vinkort !</i>	
<i>Husets dessertvin, La Cartuja Mistela Moscatel eller Uvello Dolce Moscato. Pr glas</i>	Kr. 45,-
<i>Alm. Sodavand</i>	Kr. 35,-
<i>Lux Vand (danskvand, juice, cocio)</i>	Kr. 38,-
<i>Flaskeøl</i>	Kr. 38,-
<i>Varm kakao</i>	Kr. 42,-
<i>Husets cognac/likør</i>	Kr. 45,-



Buffeter

Buffet 1

Minimum 20 personer

Hotel Vildbjergs gravet laks med dilldressing, asparges og grønt

Rejer med aioli, citron og grønt

Indbagt torsk med dild, hertil tatarsauce

Rilette af svin med rosmarin og timian

Helstegt kalveculotte med mixed salat

Glasseret skinke med grønlangkål

Dessertbuffet med 2 kage samt is

Hjemmebagt brød og smør

Pris kr. 259,-

Buffet 2

Minimum 20 personer

Hotellens egne røget rødspættefilet, på bund af kogte kartofler, med purløgs mayo

Salami med vesterhavsost

Braiseret kalvetyksteg, med enebær og timian.

Kryddermarineret svinekam

Frisk Kartoffelsalat

Pom Fondant

Cherry tomat salat, med radiser, grov sennep, honning og urter

Brie samt dessertbuffet.

Hjemmebagt brød og smør

Pris kr. 289,-



Buffet 3

Minimum 30 personer

Hotel Vildbjergs letroget laks med hvidløg

Røget hellefiskefiskroulade med friskost, paprika, og purløg

Minitartelet med skaldyrssalat

Små spicy deller lavet på oksekød i tomatsauce

Svinemørbrad i grovsennep og mandler crust

Kalve cuvette

Kartoffel gratin

Løvestikkebagt petit kartofler

2 blandende salater

Oste- og dessertbuffet. Med is, mousse, kage og marinerede bær

Hjemmebagt brød og smør

Pris kr. 319,-

Tapas rondel

6 slags tapas (forret)	Kr. 90,-
10 slags tapas (frokost)	Kr. 140,-
14 slags tapas (frokost/hovedret)	Kr. 182,-
20 slags tapas (som forret+hovedret)	Kr. 240,-
Pr. stk.	Kr. 16,-

- Confiteret laks på bund af salatblad pyntet med granatæble og urtemayo
- Røget ørred med grillet lime
- Citron marineret laks med marineret fennikel
- Fisketerrine med noritang og urtesalat
- Rejeroulade med agurk og krydderurter
- Friteret rejer med sennepscreme
- Lavvarmet torsk, med spirer og urte creme
- Fiskesuppe, tomatiseret og tilsmagt med ingefær
- Salt –og soya ristede mandler
- Hotellets grissini med persille/valnødde pesto
- Tun sashimi med soya marinade
- Serrano/mozzarella terrine med tomat og basilikum
- Bruschetta med frisk tomat og parmesan
- Tortilla kurv med graved okse inderlår
- Petit grøntsagstærte
- Nachos med marineret kyllingbryst og ramsløgspesto
- Sprød filodej med feta og spinat
- Tarte flambee
- Cous-cous salat med rosiner, piment og forårsløg
- Sprød kugle af oksebryst med tomatrelish
- Serranoskinke med mozzarella kugler og basilikum
- Spegepølse med vesterhavssost med hjemmelavet chutney
- Skinke med grillede artiskokker
- Krydrede oksekødboller i tomatsauce
- Røget ærte suppe, med chorizo

Ud af huset, minimum 25 kuverter



Brunchbuffeter

(minimum 20 personer)

Brunchbuffet 1

Minimum 20 personer

3 slags brød (rudbrød, rundstykker og franskbrød)

Mini wienerbrød

Røræg og bacon

Pølser

Amerikanske pandekager

Oste anretning

Skære ost

2 slags marmelader

3 slags pålæg

lun leverpostej med bacon og champignon

Frisk frugt

Mælk

2 slags juice

Pris pr person Kr. 198,-

Kaffe/the, pr person Kr. 35,-

Brunch buffet 2

3 slags brød (rudbrød, rundstykker og franskbrød)

Mini wienerbrød

Røræg og bacon

Pølser

Amerikanske pandekager

Oste anretning

Skære ost

3 slags pålæg

Røget laks med peberrodscreme

Græsk yoghurt med hjemmelavet müsli

lun leverpostej med bacon og champignon

Grøntsagstærte

Frisk frugt

Mælk

Smoothie

2 slags juice

Pris pr person Kr. 219,-

Kaffe/the, pr person Kr. 35,-

Brunch buffet 3

Røget rejer

Røget pebermakrel

Sprød Røsti med spejlæg

Grøntsagstærte

Pølse med vesterhavssost

Peberpølse

3 slags franske oste

Bacon svøbt pølser

Mexicansk morgenmad

Devils on a horseback

Tortilla fyldt med røget laks

Tortilla fyldt med avocado

Bløddesnegle

Churros

3 slags brød (rudbrød, rundstykker og franskbrød)

Skæreost

Hjemmelavet marmelader

1 glas mousserende vin

Frisk frugt

Mælk

Smoothie

2 slags juice

Pris pr person Kr. 269,-

Kaffe/the, pr person Kr. 35,-



Brunch buffet 4- Mande brunchen

Braiseret tyksteg

Roastbeef

Chicken wings

Spareribs

Hashbrowns

Bearnaise sauce

Coleslaw

Stegte kartofler

Stegte æg

Leverpostej med bacon

Chokolade kage

pris pr person Kr. 275,-

Kaffe/the, pr person Kr. 35,-

PRÆKTISKE OPLYSNINGER I FORBINDELSE MED AFHOLDELSE AF SELSKAB PÅ HOTEL VILDBJERG.

MEDBRAGT BAGVÆRK:

- ønsker i at medbringe eget bagværk, er dette muligt, ved et tillæg på kr. 10,- pr. slags bagværk.

AFBESTILLING:

- af hele arrangementet skal ske skriftligt senest 6 uger før arrangementets afholdelse.
Konfirmation skal afbestilles skriftligt senest 6 måneder før arrangementets afholdelse.
- ved afbestilling senere end de 6 uger/6 mdr. betales 50% af prisen for det bestilte, med mindre lokalet bliver solgt til anden side.
- reducere 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 (evt. pr. tlf.).

DEPOSITUM:

- bemærk, der i visse perioder opkræves depositum på kr. 5000,00 ved bestilling af selskab. Ved afbestilling tilbagebetales dette, såfremt afbestillingsreglerne er overholdt !

BETALINGSBETINGELSER:

- Netto kontant 8 dage. Der kan ligeledes afregnes med betalingskort. Kreditkort er ikke godkendt til betaling af selskab. Regningen kan også betales ved overførelse til vores pengeinstitut.

OVERNATNING:

- Der tilbydes til værtsparret et værelse uden beregning. Til jeres gæster tilbydes der dobbeltværelse til kr. 600,-/enkelt til kr. 400,- begge priser er inkl. morgenmad.

INKLUSIV I PRISERNE:

- Borddækning. Lys/hvid el. creme. Ønskes der andre farver, kan dette lade sig gøre mod et tillæg) og blomster (orkide). Ønskes der blomsterdekorationer afregnes dette ekstra. Frit farvevalg på duge/servietter. Betjening. Alle vore priser er inkl. 25% moms.

Er der evt. spørgsmål i forbindelse med ovennævnte, er i naturligvis velkommen til at kontakte os !

Med venlig hilsen



Hele staben på HOTEL VILDBJERG A/S

Hotel Vildbjerg A/S - Bredgade 1 - 7480 Vildbjerg

☎ : 9713 1100 - Fax: 9713 3404

www.hotel-vildbjerg.dk - info@hotel-vildbjerg.dk

