

Kære gæst

Tak for at du har valgt eller overvejer at holde din fest på Aalbæk Badehotel!

Vi lover dig at du på din festdag, kan læne dig tilbage og nyde dagen sammen med dine gæster, i tryk forvisning om, at vi vil gøre alt for, at I får en dejlig dag.

I vil blive mødt af et veloplagt serveringspersonale, der sætter en ære i at alt forløber på bedst mulig vis, samt et køkkenteam, der stræber mod altid at levere mad i top kvalitet, og garanterer at I blive mætte alle sammen!

På de næste sider kan du se vores forslag til forskellige menuer, og du er naturligvis velkommen til at "shoppe rundt" og sammensætte menuen som du ønsker det. Finder du ikke din ønskede ret, så sig endelig til. Vi vil gøre vores bedste, for at levere lige præcis den menu, du kunne tænke dig.

For alle menuer samt pakker med drikkevarer, gælder det, at der vælges det samme til hele selskabet og til min. 15 couverter.

Er der allergier eller lignende, som skal tages hensyn til, klarer vi naturligvis også det, så længe vi er informeret på forhånd.

Festmenuerne serveres som udgangspunkt på Badehotellet, men kan også bestilles til afhentning, så du kan have dit selskab, hvor end du ønsker det. Der skal dog bestilles til min. 15. Personer.

Vi glæder os til at være med til, at gøre din festdag minderig og vellykket!

De bedste hilsner
Ulla Mosich & Personale



AALBÆK BADEHOTEL

DEN KLASSISKE

Forretter

- 2 tarteletter m. høns i asparges.
- Skaldyrssalat m. friskbagt brød & smør.
- Cremet fiskesuppe m. blåmuslinger. Serveres m. brød.

Hovedretter

- Gl. dags flæskesteg m. hvide & brunede kartofler, hjemmelavet rødkål, den gode sovs & franske kartofler.
- Kalvefilet m. halve bagte kartofler, årstidens friske salat & pebersauce.
- Svinemørbrad m. champignon a la creme, små ristede kartofler & bacon bønner.

Desserter

- Citronfromage m. flødeskum & drys af mørk chokolade.
 - Lun æblecrumble m. pisket creme fraiche.
 - Hjemmelavet is m. chokoladesauce & frisk frugt.

Pris for 3 retter kr. 349,- per couvert

Børn under 12 år kr. 199,-



AALBÆK BADEHOTEL

LUKSUS FEST MENU

Forretter

- Jomfruhummersuppe tilsmagt m. cognac & fløde. Serveres m. brød.
- Fisketallerken m. 3 små fiskeretter efter sæson. Serveres m. brød & smør.
- Tatar af røget dyrevildt m. svampemayo & råmarinerede tyttebær.

Hovedretter

- Medaljon af kalvefilet med små ovnristede kartofler, Sc. Bearnaise & årstidens grøntsager.
- Ovnbagt hvid fisk (efter sæson) m. små kartofler, smørdampede sprøde grøntsager & citronveloute.
- Dyrefilet i urtecrust m. waldorfsalat, haricots verts, ristede svampe, tyttebær, vildtflødesauce & små ristede kartofler.

Desserter

- Hjemmelavet is m. nøddekaramelknas & frisk bærcoulis.
 - Cheesecake m. passionfrugtgelé & friske bær.
 - Hindbærmoussekage på chokoladebund.

Pris for 3 retter kr. 489,- per couvert

Børn under 12 år kr. 229,-



AALBÆK BADEHOTEL

KONFIRMATIONSBUFFET

(eller til dig som er ung af sind)

Serveres af 3 omgange

Forretter

- Hotwings m. mangosalat.
- Sliders m. pulled pork & coleslaw.
- Melon m. lufttørret skinke.

Hovedretter

- Rosastegt kalveculotte.
 - Glaseret skinke.
- Hjemmelavede frikadeller.
 - Salatbar.
 - 2 slags dressing.
- Råstegte kartoffelbåde.
 - Mild pebersauce.

Desserter

- Hjemmelavet is på oreobund.
- Pandekager m. hjemmelavet syltetøj & chokoladesovs.

Pris kr. 349,- per couvert

Børn under 12 år kr. 199,-



AALBÆK BADEHOTEL

ITALIENSK BUFFET

Serveres af 3 omgange

Forretter

- Capaccio på bund af salat m. parmesan & olivenolie.
 - Bruchetta m. tomat & mozzarella.
- Friteret oliven, soltørrede tomater & lufttørret skinke.
 - Brød & smør.

Hovedretter

- Svinemørbrad fyldt m. soltørrede tomater & basilikum
 - Parma svøbt kylling m. mozzarella
 - Arancini (friterede risottokugler).
 - Halve krydrede bagte kartofler
 - Frisk blandet salat m. vinaigrette
 - Flødesauce tilsmagt m. gorgonzola .

Desserter

- Tiramisu
- Frisk frugtsalat

Pris kr. 449,- per couvert

Børn under 12 år kr. 229,-



AALBÆK BADEHOTEL

DEN HYGGELIGE Tapas Hapser Buffet

Her sammensætter du selv dine favoritter.

Vi anbefaler 10 - 12 varianter, hvis de skal udgøre et hovedmåltid.
Skal du derimod holde en let frokost eller reception, kan mindre måske gøre det.
Køkkenchefens lækre tapas er portionsanrettet og der beregnes 1 anretning af hver variant pr. person. Der skal naturligvis vælges samme varianter til hele selskabet.

- Rørt laksetatar m. tyttebær & urtesalat.
- Hvid fisk i sprød øldej m. citronmayo.
- Indbagte rejer m. chilisauce & nudelsalat.
- Avocadocreame m. ristet kammusling.
- Sliders m. crispy kylling, tomatsalsa & chilimayo.
- Beef salad m. tomatsalsa, bearnaisemayo & syltede rødløg
- Confiteret and m. råmarinerede tyttebær & svampemayo.
- Grambogaard skinke m. melon.
- Krydrede snacksalami m. aioli.
- Friterede risotto kugler.
- Rørt rødbede tatar & salat med maltcrunch.
- Bruchetta m. tomat & mozzarella.
- Friterede oliven, soltørrede tomater & saltmandler.
- Humus, pesto & grisini stænger.
- 2 slags brød & smør.
- Kugler af flødeost, rullet i hakkede nødder, abrikos & tranebær.
- Arla Unika Gammelknas m. abrikospuré & knækbrød
- Chili Gouda m. vindruesalsa & knækbrød.
- Lemon meringue pie.
- Chokolade brownie m. vaniljecreme
- Pannacotta m. frugt coulis.

Vælg 6 varianter for 199,- per person
Herefter 35,- per valgt variant per person



AALBÆK BADEHOTEL

KLASSISK DANSK FROKOSTBUFFET

- Marineret sild m. karrysalat.
- Lun rødspættefilet m. hjemmerørt remoulade.
 - Røget laks m. rørag & asparges
- Halve æg m. rejer & hjemmelavet mayonnaise.
- Lun hjemmebagt leverpostej m. bacon, champignon & surt.
 - Lun flæskesteg m. hjemmelavet rødkål.
 - Kold roastbeef m. klassisk tilbehør.
- 2 slags ost m. hjemmebagt knækbrød & druer.
 - Brød & smør.

Pris kr. 299,- per couvert

Børn under 12 år kr. 149,-



AALBÆK BADEHOTEL

STOR FROKOSTBUFFET

- 2 slags sild m. karrysalat, rødløg & kapers.
- Lun rødspættefilet m. hjemmerørt remoulade & citron.
 - Røget laks m. lun røræg & purløg.
 - Tarteletter med høns i asparges.
 - Lun kalveculotte m. bløde løg & surt.
- Bondeæggekage m. kartofler, bacon, tomat & purløg.
 - Små lune frikadeller m. kartoffelsalat.
- 2 slags ost m. hjemmebagt knækbrød & druer.
 - Brød & smør.

Pris kr. 379,- per couvert

Børn under 12 år kr. 199,-



AALBÆK BADEHOTEL

DEN LIDT UTRADITIONELLE BUFFET

Serveres af 3 omgange

Forretter

- Glas m. avocadocreme & ristet kammusling.
- Skinke fra Gambo m. røgeostcreme & sprød malt.
- Dampet hvid fisk på bund af æble & selleri.

Hovedretter

- Langtidsstegt kalvefilet marineret m. hvidløg & urter.
- Svinekød langtidsbraiseret i mørk øl & oregano.
 - Kraftig skysauce.
 - Ovnbagt kartoffelmos m. krydderurter.
 - Lune bønner m. bacon & honning.
 - Langtidsbagte marinerede cherrytomater.

Dessert

- Chokoladefondant m. hjemmelavet is & bær coulis.

Pris kr. 449,- per couvert

Børn under 12 år kr. 199,-



AALBÆK BADEHOTEL

BRUNCH BUFFET

- Scrambled eggs m. bacon & små stegte pølser.
- Lun leverpostej m. bacon, champignon & hjemmesyltede rødbeder.
 - Rullepølse, spegepølse & hamburgerryg.
 - Italiensk salat, pickles, sky, rødløg mm.
- Røget laks m. flødeostecreme & krydderurter.
 - Små glas m. 2 slags youghurt & knas.
 - 2 slags hjemmelavet marmelade.
 - 3 slags ost.
 - Grøntsagsstænger.
 - Frisk skåret frugt.
 - Lune amerikanske pandekager m. sirup.
 - Frisk blandet brød & smør.
 - Små wienerbrød.
 - Kaffe / The
 - 2 slags juice

Pris kr. 399,- per couvert

Børn under 12 år kr. 199,-



AALBÆK BADEHOTEL

Ønsker du en fast pris på hele arrangementet, kan du med fordel bestille en af vores drikkepakker.

Pakke 1

- Velkomstdrink
- Husets anbefalede hvid & rødvin til for- og hovedret (ad libitum)
 - 1 glas dessertvin
 - Øl & sodavand (ad libitum)
- Efter desserten til og med max 7,5 timer fra festens start, buffet med øl, sodavand & vin til fri afbenyttelse.

Pris pr. person kr. 549,- Børn under 12 år kr. 199,-

Pakke 2

- Velkomstdrink
- Husets hvid- & rødvin ad libitum under spisningen, buffet m. øl, vand & vin efter spisningen.

Prisen gælder 5 timer fra festen starter. Pris pr. person kr. 400,00,-
Børn u. 12 år kr. 179,00,-

Går festen så godt, at den fortsætter ud over de henholdsvis 5 eller 7 timer som den valgte pakke dækker, afregnes resten af drikkevarerne efter forbrug.

Til begge pakker er det muligt at tilkøbe spiritus, rom, gin, whiskey & vodka samt 2 cocktails, som stilles frem på buffeten efter spisning og frem til den fastsatte tid.

Pris pr. person kr. 189,- (naturligvis kun til voksne)

Ønsker I at afregne efter forbrug, kan I se styk priserne herunder.

Velkomstdrink kr. 69,-
Husets vin: 1/1 Flaske kr. 379,-
Husets dessertvin: 1 glas kr. 59,-
Flaske Øl (Carlsberg, Tuborg & Classic): kr. 45,-
Sodavand på flaske: kr. 36,-



AALBÆK BADEHOTEL

Tilkøb per person

(man bestiller ens til hele selskabet)

Kaffe & the:	kr. 39,- per person
Kaffe & the med 1 cognac/likør samt småkager:	kr. 99,- per person
Kaffe & the med 1 cognac/likør samt kransekage og chokolade:	kr. 139,- per person

Opdækning til medbragt kage:	kr. 39,- per person
------------------------------	---------------------

Det er tilladt at medbringe chokolade, småkager eller slik der ikke kræver opdækning ub.

Natmad

(Serveres senest 1/2 time før festens sluttid.)

Lav selv hotdogs med det hele:	kr. 89,- per person
Pålægsplanke & lun leverpostej med brød & smør:	kr. 139,- per person
Aspargessuppe med kødboller:	kr. 89,- per person
Tarteletter med høns i asparges:	kr. 99,- per person
Karrysuppe m. ris & kylling:	kr. 99,- per person
Frikadeller m. kold kartoffelsalat:	kr. 99,- per person
Skipperlabskovs med koldt smør, purløg & rødbeder	kr. 139,- per person



AALBÆK BADEHOTEL