

SELSKABER VED GRÆNSEN





SELSKABS MENU

SELSKABER

DRIKKEVARER
BRUNCH BUFFET
LUKSUS BRUNCH
BUFFET 1
BUFFET 2
CARVERY ARRANGEMENT
ARRANGEMENT 1
ARRANGEMENT 2
ARRANGEMENT 3
NATMAD
VÆRD AT VIDE
KONTAKTPERSONER

På BEST WESTERN Hotel des Nordens er gæsterne i centrum.
Vi lægger vægt på, at give vores gæster en god og positiv oplevelse,
hvor kvalitet er et nøgleord.

Få en uforglemmelig oplevelse i smukke omgivelser.
Vi udarbejder også gerne forslag, der gør det nemt for jer,
at afholde lige netop det arrangement i ønsker.

Vi viser gerne vores smukke lokaler frem.
Hos os kan du være sikker på at din fest er i professionelle hænder.
Hos os bliver i gæst til egen fest



DRIKKEVARER

SELSKABER

DRIKKEVARER

BRUNCH BUFFET

LUKSUS BRUNCH

BUFFET 1

BUFFET 2

CARVERY ARRANGEMENT

ARRANGEMENT 1

ARRANGEMENT 2

ARRANGEMENT 3

NATMAD

VÆRD AT VIDE

KONTAKTPERSONER

PAKKE A

Vin, øl & vand ad libitum under middagen

Pris pr. person DKK 198,-

PAKKE B

Vin, øl & vand ad libitum i 7 timer

Pris pr. person DKK 378,-

PAKKE C

Vin, øl, vand & drinks i 2 timer

Pris pr. person DKK 200,-

PAKKE D

Vin, øl, vand & drinks pr. time

Pris pr. person DKK 113,-

KAFFE & TE

Pris pr. person DKK 21,-

CHOKOLADE ELLER SMÅKAGER TIL KAFFEN

Pris pr. person DKK 18,-

Mulighed for tilkøb af cognac & likør



BRUNCH BUFFET

SELSKABER
DRIKKEVARER
BRUNCH BUFFET
LUKSUS BRUNCH
BUFFET 1
BUFFET 2
CARVERY ARRANGEMENT
ARRANGEMENT 1
ARRANGEMENT 2
ARRANGEMENT 3
NATMAD
VÆRD AT VIDE
KONTAKTPERSONER

3 slags pålæg, 3 slags ost, røræg med bacon, frugtsalat, croissant, wienerbrød, muffins, pandekager med ahornsirup, 2 slags yoghurt, kaffe/the, forskellige juice, dertil forskellige brød og smør

DKK 129
pr. person



LUKSUS BRUNCH

SELSKABER
DRIKKEVARER
BRUNCH BUFFET
LUKSUS BRUNCH
BUFFET 1
BUFFET 2
CARVERY ARRANGEMENT
ARRANGEMENT 1
ARRANGEMENT 2
ARRANGEMENT 3
NATMAD
VÆRD AT VIDE
KONTAKTPERSONER

3 slags pålæg, 3 slags ost, røræg med bacon, stegte kartofler, grøntsagstærte, brunchpølser, røget laks, frugtsalat, croissant, wienerbrød, muffins, pandekager med ahornsirup, baked beans, lun leverpostej med svampe, græsk yoghurt med hjemmelavet frugtkompot, kaffe/the, forskellige juice, dertil forskellige brød og smør

DKK 159

pr. person
Min. 20 personer



BUFFET 1

SELSKABER
DRIKKEVARER
BRUNCH BUFFET
LUKSUS BRUNCH
BUFFET 1
BUFFET 2
CARVERY ARRANGEMENT
ARRANGEMENT 1
ARRANGEMENT 2
ARRANGEMENT 3
NATMAD
VÆRD AT VIDE
KONTAKTPERSONER

FORRET:

Hjemmerøget laks med rygeoste-creme og karse

BUFFET:

Braiseret US / Oksebryst med timian og citron
Kyllingebryst stegt med dijonsennep, rasp og basilikum
Lammeculotte med rosmarin og hvidløg
Ravioli med persille, svampe og bacon.
Små stegte kartofler med havsalt og citron Portvin skysauce
Perlebyg med urter og årstidens grønt Cæsar-salat
Ruccula salat med grillet rød peber, og oliven
Stegte rodfrugter med løg og persille

DESSERT BUFFET:

Danske oste med tilbehør / Tiramisu kage / Frisk frugt
Chokolade-brownie / Kaffe

DKK 319

pr. person
Min. 20 personer



BUFFET 2

SELSKABER
DRIKKEVARER
BRUNCH BUFFET
LUKSUS BRUNCH
BUFFET 1
BUFFET 2
CARVERY ARRANGEMENT
ARRANGEMENT 1
ARRANGEMENT 2
ARRANGEMENT 3
NATMAD
VÆRD AT VIDE
KONTAKTPERSONER

FORRET:

Carpaccio / Kold tomatsuppe

BUFFET:

Blinis med røget laks og creme fraiche / Hvidløgsmarinerede scampi
Serranoskinke med jordbær/melonsalat
Poulard terrine med krydderurter / Grøntsags-tærter efter eget ønske
Rødvinsmarineret andebryst lagt på pommes røsti
Oksetyndstegsfilet med sauce og garniture
Kartoffelgratin

DESSERT BUFFET:

2 slags oste med kiks og frisk frugt / Bærtærte med creme fraiche
Kaffe

DKK 299

pr. person
Min. 20 personer



CAVERY ARRANGEMENT

SELSKABER
DRIKKEVARER
BRUNCH BUFFET
LUKSUS BRUNCH
BUFFET 1
BUFFET 2
CARVERY ARRANGEMENT
ARRANGEMENT 1
ARRANGEMENT 2
ARRANGEMENT 3
NATMAD
VÆRD AT VIDE
KONTAKTPERSONER

Lille forret med varmrøget laks

Herefter er en af vores dygtige kokke vært, med 3 slags veltilberedt kød, der tranches ved buffet'en:

Helstegt kalvetyksteg / Bryst af unghane / Helstegt skinke
Hertil tilbydes 2 slags kartofler, 2 slags saucer, stort udvalg fra vores salatbar, friskbagt brød og smør

Der slutes af med kaffe/te samt frugttærter

DKK 250

pr. person
Min. 20 personer



ARRANGEMENT 1

SELSKABER
DRIKKEVARER
BRUNCH BUFFET
LUKSUS BRUNCH
BUFFET 1
BUFFET 2
CARVERY ARRANGEMENT
ARRANGEMENT 1
ARRANGEMENT 2
ARRANGEMENT 3
NATMAD
VÆRD AT VIDE
KONTAKTPERSONER

FORRET:

Dampet torskeryg med cremet kål og små bagte kartofler

Unghane-ballotine på sprød salat med syltede rødløg

HOVEDRET:

Fylt perlehønebryst med svampe, pommes rösti, hertil serveres rødvinsauce & årstidens grøntsager

Helstegt oksefilet med gulerodsmousse, kartoffeltærte og whiskysauce, hertil serveres årstidens grøntsager

DESSERT:

Desserttallerken med creme brûlée, kage og sorbet

Skovbær trifli med vaniljeskum og knas
3 retters menu efter eget valg

DKK 235

pr. person



ARRANGEMENT 2

SELSKABER
DRIKKEVARER
BRUNCH BUFFET
LUKSUS BRUNCH
BUFFET 1
BUFFET 2
CARVERY ARRANGEMENT
ARRANGEMENT 1
ARRANGEMENT 2
ARRANGEMENT 3
NATMAD
VÆRD AT VIDE
KONTAKTPERSONER

FORRET:

Blomkålscreme med ristede mandler

Tigerrejer marineret i sur/sød på bund af salat,
hertil serveres chips af persillerod

HOVEDRET:

Bagt laks med ravigotte, spinat og krydder ris

Lammeculotte braseret i øl, hertil bagte rødbeder & pommes rissolle

DESSERT:

Mocca Crème Brulée med bær

Rabarber-kage med creme anglaise
3 retters menu efter eget valg

DKK 257

pr. person



ARRANGEMENT 3

SELSKABER
DRIKKEVARER
BRUNCH BUFFET
LUKSUS BRUNCH
BUFFET 1
BUFFET 2
CARVERY ARRANGEMENT
ARRANGEMENT 1
ARRANGEMENT 2
ARRANGEMENT 3
NATMAD
VÆRD AT VIDE
KONTAKTPERSONER

FORRET:

Røget laks med salat og peberrod

Parmaskinke med salat, syltede rødløg og manchego (spansk ost)
erveres chips af persillerod

HOVEDRET:

Rosa-stegt andebryst med appelsin-kirsebær sauce,
kartoffeltærte og springløg

Fyldt svinemørbrad med blåskimmelost og bacon hertil serveres
små krydderkartofler & glaserede gulerødder

DESSERT:

Chokolademousse af hvid og mørk chokolade med frugt

Lakrids panna cotta med fløde

3 retters menu efter eget valg

DKK 287
pr. person



SELSKABER
DRIKKEVARER
BRUNCH BUFFET
LUKSUS BRUNCH
BUFFET 1
BUFFET 2
CARVERY ARRANGEMENT
ARRANGEMENT 1
ARRANGEMENT 2
ARRANGEMENT 3
[NATMAD](#)
VÆRD AT VIDE
KONTAKTPERSONER

NATMAD

Dansk-tysk pølsebord med tilbehør

DKK 50
pr. person

Kartoffel poresuppe med bacon

DKK 45
pr. person

Byg selv hotdog med alt

DKK 50
pr. person



VÆRD AT VIDE

SELSKABER
DRIKKEVARER
BRUNCH BUFFET
LUKSUS BRUNCH
BUFFET 1
BUFFET 2
CARVERY ARRANGEMENT
ARRANGEMENT 1
ARRANGEMENT 2
ARRANGEMENT 3
NATMAD
[VÆRD AT VIDE](#)
KONTAKTPERSONER

MUSIK

Hvis i ønsker musikalsk indslag, hjælper vi gerne med at indhente tilbud herpå.

AFTALE

For at sikre en optimal forbedring af jer som vært og os som arrangør, beder vi jer om at kontakte os senest fire uger før arrangementet, for at aftale nærmere detaljer.

DEKORATION

En vellykket og tiltalende dekoration fuldender enhver festlig begivenhed. Inkluderet i buffet eller menu prisen er en flot udsmykning af buffet og borddækning med hvide stofservietter og små lys. Det er tilladt at medbringe egne blomsterdekorationer men vi er naturligvis behjælpelige med bestilling, hvis det ønskes.

ANTAL AF GÆSTER

Venligst informer os senest 3 dage før arrangementet om det nøjagtige antal deltagere. Menuen og menu beregningen sker efter dette grundlag.

OVERNATNING

Der er mulighed for overnatning i forbindelse med arrangement, husk blot at forudbestille. Derudover tager vi også højde for enhver diabetes, allergier, laktose- /glutenintolerans.

KONTAKTPERSONER

ANSVARLIG FOR SELSKABER

Edel von Appen
Tel.+49 0461 7020
Fax: 0461 702 702
eva@fleggaard.dk

ADMINISTRATIONS & RECEPTIONIST CHEF

Ronny Wilke
Tel. +49 0461 702 719
rwi@fleggaard.dk

RESTAURANTCHEF

Claus Granow
Tel. +49 0461 702 721
clg@fleggaard.dk

SALG & MARKETING

Mark Bech Fries
+45 2218 8624
mbf@fleggaard.dk

