



HOTEL DES  NORDENS

Arrangementer

Fester • Fejringer • Møder • Events

Oversigt over vores tilbud

Hotel des Nordens

Alte Zollstr. 44
24955 Harrislee
www.hotel-des-nordens.com

Bankett Manager
Merle Hill
Email: fle02-conf@hotel-des-nordens.com
Tel: +49 (0) 461 702 430

Vi glæder os til at byde jer



- hjerteligt velkommen!

Grænseløs gæstfrihed

ANKOM. SLAP AF. NYD DET.

Omgivet af smukke skove og kun **1,5 km fra stranden Wassersleben** finder du vores dejlige hotel - kun et stenkast fra den dansk-tyske grænse.

Vores hotel har **127 flotte dobbeltværelser, komfortværelser og suiter.**

Derudover råder huset over en rummelig wellnessafdeling med stor udendørs pool, saunaer, spabad, afslapningsrum, infrarød kabine samt et fitnessrum.

Til din **fest, forretningsmøde, konferencer** samt alle andre former for arrangementer tilbyder vi de idelle rammer.

På de følgende sider finder du vores **festarrangementer, menuer, buffeter og mødepakker.**

Vi udarbejder gerne et **individuelt tilbud**, der er tilpasset dine ønsker og behov.

VORES SMÅ GÆSTER

Også børn er meget velkomne hos os. Vi tilbereder gerne en børnemenü, eller tilbyder 50 % rabat på menuer og buffeter for børn i alderen 4 til 13 år. Børn op til og med 3 år nyder vores tilbud uden beregning.



Vi glæder os til at byde jer



- hjerteligt velkommen!

Møder



VORES LOKALER

Du er meget velkommen til at aftale en tid med os for at besigtige vores lokaler. Vi glæder os til dit besøg!

LOKALE	BREDDE	LÆNGDE	HØJDE	CA. AREAL
Karen Blixen	5,30 m	8,90 m	3,00 m	47 m ²
Theodor Storm	9,80 m	13,00 m	3,60 m	127 m ²
Siegfried Lenz	9,70 m	16,00 m	2,80 m	155 m ²
H.C. Andersen	22,00 m	23,00 m	3,30 m	506 m ²



CONFERENCE POINT

I Conference Point i huset ved skoven finder du **tre moderne mødelokaler** – Tove Ditlevsen, Niels Bohr og Tycho Brahe (hver med plads til 10 personer) – samt en indbydende lobby. Alle tre lokaler er forbundet med hinanden via forbindelsesdøre og kan benyttes både separat og samlet. De egner sig særdeles godt til workshops, gruppearbejde og teamaktiviteter.

Lobbyen kan anvendes som fælles opholdsområde og giver plads til kaffepauser, snacks og uformel dialog. Her, væk fra hotellets travlhed, kan du nyde en rolig og afskærmet atmosfære - ideel til koncentreret arbejde og afslappede pauser.

Vores mødepakker



Konferencepakke „MINI“

MAX. 5 TIMER

Mødelokale inkl. projektor, lærred og flipover

Skriveblok og kuglepen til hver deltager

Kaffe, te og mineralvand under mødet

Formiddagspause med små snacks eller eftermiddagspause med kage

Frokost med 2-retters menu eller buffet efter køkkenchefens valg inkl. mineralvand

Wifi på hotellet

Parkering

52,- EUR

PR. PERSON



Konferencepakke „CLASSIC“

MAX. 9 TIMER

Mødelokale inkl. projektor, lærred og flipover

Skriveblok og kuglepen til hver deltager

Kaffe, te og mineralvand under mødet

Formiddagspause med små snacks

Frokost med 2-retters menu eller buffet efter køkkenchefens valg inkl. mineralvand

Eftermiddagspause med kage

Wifi på hotellet

Parkering

64,- EUR

PR. PERSON

TILLÆGSYDELSER

15,- EUR pr. person

Softdrikkepakke til mødepakke Classic

10,- EUR pr. person

Softdrikkepakke til mødepakke Mini

Vores festanrangementer



FESTARRANGEMENT 1

(fra 20 personer)

- ✓ Festsal med borddækning bestående af hvide duge, servietter og stearinlys
- ✓ Velkomstdrink til modtagelse af dine gæster
- ✓ Kold/ varm buffet
- ✓ Kaffe efter maden

FORRETTER

Tomatsuppe med friske krydderurter

Caprese

Melon med skinke

Udvalg af salater med to dressinger

Brød med hummus og smør

HOVEDRETTER

Kyllingebryst med sæsonens grøntsager og kryddersauce

Stegt sejfilet på spinat med dijonsennepsauce og kogte kartofler

Vegetarisk selleri-osteschnitzel

DESSERTER

Chokolademousse med frugt

Panna cotta på hindbærpuré

60,- EUR

PR. PERSON

Vores festarrangementer



FESTARRANGEMENT 2

(fra 20 personer)

- ✓ Festsal med borddækning bestående ud af hvide duge, servietter og stearinlys
- ✓ Velkomstdrink til modtagelse af dine gæster
- ✓ Kold / varm buffet
- ✓ Kaffe efter maden

FORRETTER

Sæsonens suppe

Tomat-mozzaralla med rødløg og basilikum

Marineret aubergine med tahin og oregano

Forskellige blad-salater med to dressinger

Cocktail af grønlandske rejer med paprika og dild

Cantaloupe-melon med serranoskinke

Brødstation med hummus og smør

Rejer med hvidløg og chili

HOVEDRETTER

Helstegt roastbeef med champignon-løg-grønt, sky og kartoffelgratin

Stegt laksefilet med wokgrøntsager i sojasauce og basmatiris

Kartoffelgnocchi i cremet spinat med cherrytomater

DESSERTER

Vanilla panna cotta med hindbær

Karamelcreme

Små søde kagesnitter fra bradepande

Ostefad med figen-sennep og nødder

75,- EUR
PR. PERSON

Forslag til menu

Her kan du sammensætte din egen menu. Vi hjælper naturligvis gerne med udvælgelsen.

Bemærk venligst, at der er planlagt en ensartet servering af retter for alle gæster.

Vi tager selvfølgelig hensyn til eventuelle allergier og intolerancer.

FORRETTER

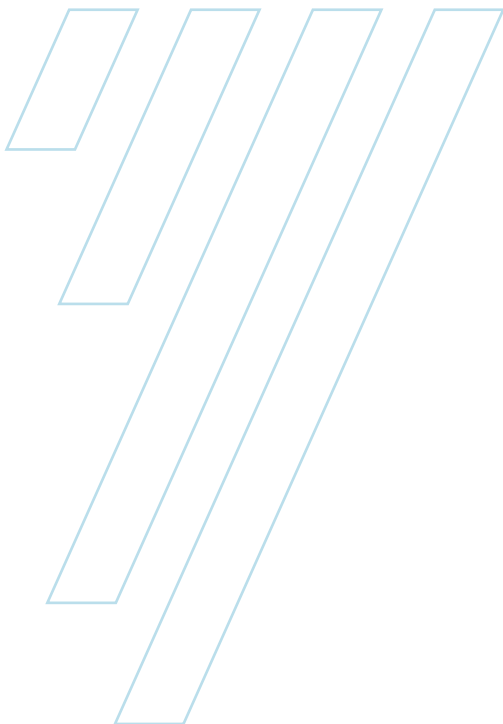
Gedeost med urtesalat, karamelliserede valnødder og honning-sennepsdressing	12,- EUR pr. person
Cæsarsalat med soltørrede tomater og hvidløgsrejer	14,- EUR pr. person
Gulerods-ingefærsuppe med kokosmælk	10,- EUR pr. person
Krabbesuppe med krabbekød	14,- EUR pr. person

HOVEDRETTER

Skiver af roastbeef med baconbønner, rosmarin-jus og kartoffelgratin	33,- EUR pr. person
Majskylling med ratatouille, jus og små kartofler	29,- EUR pr. person
Stegt laksefilet med krydret kålrabi, beurre blanc og duchessekartofler	29,- EUR pr. person
Torsk med bladspinat, dijonsennep og kogte kartofler	29,- EUR pr. person

DESSERTER

Vanille crème brûlée med blommekompot og jordbær	11,- EUR pr. person
Æblekage med marinerede bær og vaniljeis	11,- EUR pr. person
Lun chokoladekage med romkirsebær og vaniljeis	11,- EUR pr. person
Nordfrisisk ostefad som bordbuffet mit figensennep og vindruer	13,- EUR pr. person



Brunch

(fra 15 personer)



✓ Festsal med borddækning bestående af hvide duge, servietter og stearinlys

Forskellige typer brød og rundstykker, smør og margarine

Frugtsafter, filterkaffe, te og kakao

Morgenmadsprodukter såsom müsli og cornflakes

Marmelade, hasselnød-chokoladepålæg og honning

Naturyoghurt og frugtyoghurt samt frisk frugt

Forskellige oste- og pølsevarianter

VARME RETTER

Kogte æg og røræg

Bacon og frikadeller

Quiche

SØDE SAGER

Smuldrekage

Pandekager med ahornsirup

35,- EUR

PR. PERSON

Kaffebord

Festsal inkl. borddækning med hvide duge, servietter og stearinlys

Filterkaffe & te ad libitum

Lagkage & bradepandekage (1 stykke pr. person)

20,- EUR

PR. PERSON

Vi glæder os til at byde jer



- hjerteligt velkommen!

Tillægsydelser



MIDNATS-SNACK

Velsmagende gullasch-suppe med stenovnsbagt baguette
Currywurst med brød

11,- EUR pr. person
9,- EUR pr. person



CANAPÉER (3 stk. pr. person)

Smagfulde canapées som velkomst til dine gæster

9,- EUR pr. person



DRIKKEPAKKER INKL.:

Husvin rød „Appassimento - Rosso del Puglia / Italien“
Husvin hvid „Chardonnay - Crystal Bay/ Padthaway Australien“
Husvin rosé „Shiraz Rosé - Crystal Bay Australien“
Øl: Flensburger Pilsner und Flensburger alkoholfri
Sodavand (Cola, Fanta, Sprite, Danskvand)

3 timer	30,- EUR pro Person
5 timer	40,- EUR pro Person
7 timer	50,- EUR pro Person
* Ekstra kan tilkøbes ved 7 timer: 3 forskellige spiritusvarianter	20,- EUR pro Person



Softdrikkepakke til børn
pr. time (op til 16 år)

5,- EUR pr. person



Digestif (Baileys, Ramazzotti, Akvavit)

4,- EUR pr. person



Velkomstdrink
(mousserende vin og appelsinjuice)

6,- EUR pr. person