

Velkommen til

Best Western Plus Hotel Fredericia

Velkommen til Best Western Plus Hotel Fredericia, velkommen til gastronomi med hjertet og service i særklasse. Her finder du/I inspiration til jeres næste festarrangement.

Vores festarrangementer er gældende for minimum 20 personer.
Børn fra 3 til og med 12 år får 50% på maden – børn 0-2 år er gratis.

Ved alle festarrangementer tilbydes I og jeres gæster overnatning på hotellet til specialpris.

I alle priser er inkluderet standard bordpynt: Enkelt blomst i vase, duge, lys og servietter. Har I specielle ønsker vedr. borddekorationer, er I velkommen til selv at medbringe disse eller bestille hos os via vores blomsterleverandør.

Betalingsbetingelser

VED ALLE ARRANGEMENTER DER BOOKES, SKAL DER INDBETALES ET DEPOSITUM PÅ KR. 2500,00.
Senest 14 dage før, når alt vedr. arrangementet er aftalt, skal vi bede jer indbetale 50% af det fuldt aftalte arrangement. Det resterende beløb opgøres efterfølgende og afregnes netto kontant 8 dage.

Vi står gerne til disposition med alle oplysninger og besvarer jeres spørgsmål eller drøfter alternative muligheder, herunder musik, underholdning etc.

Lad trygt os sørge for alt det praktiske – så I kan slappe af og nyde festen

I er altid velkomne til at kigge forbi og se vores lokaler. Vi anbefaler, at I tager en snak med vores restaurantchef så tidligt som muligt i planlægningen, så I kan få den bedste vejledning.

Vi glæder os til at byde jer og jeres gæster velkommen til en hyggelig og vellykket fest på Best Western Plus Hotel Fredericia.

Kontakt os på telefon +45 7591 0000.

Rigtig god fornøjelse!



HOTEL FREDERICIA

Buffet #1

Forretter

Lufttørret skinke med pesto og bagt parmesan

Kold torskesouffle serveret med karsesalat, sennepsvinegrette og syltede rødløg

Hovedretter

Rosastegt kalvetyksteg serveret med bagt selleri

Marineret svinemørbrad serveret med stegte svampe

Unghanebryst serveret med saute af springløg og rødløg

1 x valgfri kartoffel - vælg mellem:

Jumbo fritter

Ovnstegte kartofler

Flødekartofler

Hvide kartofler med urter

1 x valgfri sauce - vælg mellem:

Rødvinsauce

Whiskysauce

Pebersauce

Kraftig kalvesky

Sauce Bearnaise

Bulgursalat

Tomatsalat

Hjemmebagt brød og smør

Desserter

Hjemmelavet tærte efter årstiden - serveres med cremefraiche

Panna cotta med frugt coulis

Udvalg af oste serveret med syltede nødder

Pris pr. couvert DKK 345,-

Buffet #2

Forretter

Koldrøget laks med rygeostskum og urter
Røget svinemørbrad med grøn mayonaise og feldsalat

Hovedretter

Sennepsstegt svinefilet med langtidsbagte tomater
Braiseret oksebryst med glace
Rosastegt kalvetyksteg med årstidens grøntsager

1 x valgfri kartoffel - vælg mellem:

Jumbo fritter
Ovnstegte kartofler
Flødekartofler
Hvide kartofler med urter

1 x valgfri sauce - vælg mellem:

Rødvinsauce
Whiskysauce
Pebersauce
Kraftig kalvesky
Sauce Bearnaise

Hvedekernesalat
Sæsonsalat
Hjemmebagt brød og smør

Desserter

Brownie med ananas carpaccio
Hjemmelavet citrontærte
Udvalg af oste serveret med syltede nødder

Pris pr. couvert DKK 345,-

Foretter

1. **Hummer bisque**
serveret med urter og kammuslinger DKK 125,-
2. **Røget svinemørbrad**
serveret med syltet vagtelæg, salat og urter DKK 95,-
3. **Dampet laks**
med friske urter, agurk, radiser og pocheret æg DKK 95,-
4. **Røget gåsebryst**
serveret med tranebær kompot, syltet agurk og salat DKK 125,-
5. **Lun torskesouffle**
serveret med fiskecreme og urter DKK 95,-
6. **Carpaccio af oksefilet**
med basilikum pesto, pinjekerner og parmesan DKK 105,-

Alle vores forretter serveres med hjemmebakket couvert brød og smør.
Prisen er pr. couvert



Hovedretter

1. **Kalvesteg stegt som vildt**
med brunede- og hvide kartofler, bønner med bacon, vildtflødesauce,
waldorfsalat, sødt og surt DKK 215,-
2. **Svinemørbrad**
med soufflefars og parmaskinke, svampesauce, dampede kartofler
med urter og årstidens grøntsager DKK 195,-
3. **Helstegt kalvemørbrad**
serveret med grøntsagspuré efter sæson, kartoffel roulade,
kraftig kalvesky og årstidens grøntsager DKK 255,-
4. **Langtidsstegt oksefilet**
serveret med rødvinssauce, pommes Anna og årstidens grøntsager DKK 225,-
5. **Duet af kalvefilet og unghanebryst**
serveret med timiansky, saltbagte kartofler og årstidens grøntsager DKK 225,-
6. **Unghanebryst**
serveret med cremet estragonsky, små kartofler
og årstidens grøntsager DKK 195,-
7. **Krondyrfilet**
med vildtglace, pommes Anna, jordkok puré og årstidens grøntsager DKK 255,-

Prisen er pr. couvert



Desserter

1. **Crème Brulée**
med jordbærsorbet, friske bær og chokolade pynt DKK 95,-
2. **Chokolademousse**
med kærnemælksiscreme, hyldeblomstskum og frugt coulis DKK 105,-
3. **Brownie med pecan nødder og karamel**
serveret med ananas carpaccio og iscreme DKK 105,-
4. **Hjemmelavet is**
med Amarena kirsebær og nøddec crunch DKK 95,-
5. **Gateau Marcel**
serveret med sorbet og brændt hvid chokolade DKK 105,-
6. **Citronfromage**
med vanilje iscreme og syltede blommer DKK 95,-
7. **Lakrids parfait**
med citronskum og marengs DKK 95,-

Prisen er pr. couvert



Brunch

Det kolde

Koldrøget laks med asparges og purløgscreme
Serranoskinke serveret med ostecreme og toppet med urter
Gourmet pålæg fra vores egen slagter
Hotelllets hjemmelavede marmelader
Ostebræt serveret med syltede nødder
Skyr i små glas med frugt coulis og musli
Hjemmelavet frugtsalat
Det søde
Udvalg af friskbagt bagerbrød

Det lune

Lun leverpostej med bacon og svampe
Brunch pølser
Røræg og spejlæg
Pandekager med mandelsplitter og Grand Marnier
Hjemmelavede kartoffelrøsti med bacon

Drikkevarer

Hjemmelavet gulerodsjuice med ingefær
Økologisk mælk
Flere smagsvarianter af juice
Kaffe og the

Pris pr. couvert DKK 258,-

OBS: Serveres i max 2 ½ time – ønskes separat lokale
tillægges der DKK 35,- pr. couvert



Natmads arrangement

Ønsker I at afslutte aftenen med natmad, har vi følgende forslag:

1. **Pølse- og ostebord**
med tilbehør og hjemmebagt brød DKK 120,-
2. **Lav selv hotdogs // pølsevogn** DKK 75,- // 95,-
3. **Aspargessuppe**
med kødboller og flutes DKK 95,-
4. **Hjemmelavede frikadeller**
med kartoffelsalat og årstidens blandede salat DKK 85,-
5. **Baguette**
med pålæg (3 slags pr. person) DKK 105,-

Prisen er pr. couvert



Velkomstdrinks // drikkevarer

Velkomstdrink mousserende vin	DKK	60,-
Amatista Moscato Rosado, Valencia	DKK	50,-
Velkomstdrink Champagne	DKK	98,-
Velkomst cocktail	DKK	58,-

Husets selskabs vin ad libitum

Velkomstdrink, hvidvin, rødvin og dessertvin samt sodavand og flaskeøl under middagen	DKK	325,-
Tilkøb 2 timer ad libitum vin	DKK	100,-

Flaskeøl	DKK	35,-
Sodavand	DKK	30,-

Kaffe // The	DKK	35,-
--------------------	-----	------

Hjemmelavet kransekage	DKK	40,-
------------------------------	-----	------

Belgisk chokolade, 2 stk. pr. mand	DKK	25,-
--	-----	------

Hjemmelavede småkager	DKK	28,-
-----------------------------	-----	------

Medbragt bagværk // Chokolade pr. person	DKK	20,-
--	-----	------

Cognac // Likør, 2 cl.	DKK	48,-
-----------------------------	-----	------

Øvrig spiritus, alm. mærker, 2 cl.	DKK	40,-
---	-----	------

