

RESTAURANT
RYES

Selskabskort

Velkommen til Hotel Fredericia & Restaurant Ryes

Vi glæder os til at danne rammen om dit kommende arrangement. Om du ønsker at tilbringe dagtimerne i vores restaurant eller nyde forfriskninger på terrassen, opleve gastronomi og vin i særklasse i aften timerne, eller feste i vores natklub til mørket falder på, så står vi klar til at skræddersy et arrangement efter netop dit behov.

Køkkenchefen, restaurantchefen og sommelieren står sammen med deres stab klar til at byde dig og dine gæster velkommen til en uforglemmelig oplevelse.

På de følgende sider, kan du læse mere om vores forskellige pakker, menuer og priser, samt få gode råd og vejledning, så vi sikrer den helt rigtige sammensætning af dit arrangement.

Rigtig god fornøjelse!

Når du går i gang

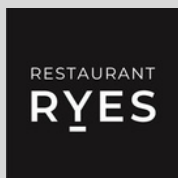
Baseret på vores mangeårige erfaring og utallige, veludførte arrangementer, har vi herunder listet de mest gængse punkter, som er værd, at have gjort sig tanker om i den indledende fase.

- Vælg byens bedste hotel og restaurant
- Læg et budget
- Sammensæt gæstelisten
- Reserver lokaler og evt. værelser i god tid
- Afgiv endeligt deltagerantal 14 dage før arrangementet

- Aftal nærmere om arrangementets indhold og forløb med os. Her taler vi om; forventet deltagerantal (og fordeling mellem voksne og børn), specialdiæter/allergier, velkomstdrink, menu, vine, kaffe, bar/drinks, natmad, underholdning, bordopstilling, farver på due/servietter og blomster.

- Lav bordplan og skriv bordkort
- Endelig bordplan og bordkort afleveres 7 dage før arrangementet
- Udnævn toastmaster og sæt denne i forbindelse med restaurantchefen (Dette med henblik på at koordinere serveringer, udskænkning, taler, underholdning, osv.)

- Gavebord (Det kan være en god idé at spørge nogle gæster, om de vil være behjælpelige med at registrere gaver, efterhånden som disse pakkes op).



En festlig frokost

12.00-17.00

Min. 25 personer

Alle frokostarrangementer skræddersyes efter dine ønsker og behov, men kunne f.eks. sammensættes således:

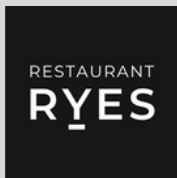
-
- Sæsonbuffet (15 retter)

-
- Øl, vin og sodavand ad libitum (Vinpakke 1)
 - Kaffe, te og avec
-

Pris pr. kuvert 1.195,- inklusiv alt

Flere muligheder

Velkomst	kr. 65,-
Snacks til velkomst	kr. 45,-
Opgradering til ”vinpakke 2”	kr. 149,-
Fri longdrinks i 3 timer	kr. 300,-
3 x Petit fours til kaffen	kr. 55,-



En festlig aften

18.00-23.00

Min. 25 personer

-
- Hyld Royal, Cava Duc de foix, Brut Nature

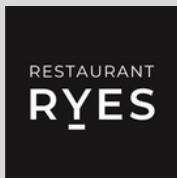
-
- Menu 1 (3 serveringer)
 - Øl, vin, mineralvand & sodavand ad libitum (Vinpakke 1)
 - Kaffe, the & avec
 - 3x petit fours

-
- Natmad
-

Pris per kuvert 1.249,- inklusiv alt

Flere muligheder

Velkomst	kr. 65,-
Snacks til velkomst	kr. 45,-
Opgradering til ”vinpakke 2”	kr. 149,-
Fri longdrinks i 3 timer	kr. 300,-
Opgradering til “Menu 2”	kr. 95,-



En premium aften

18.00-01.00

Min. 25 personer

-
- Hyld Royal, Cava Duc de foix, Brut Nature
 - Velkomstsnavs

-
- Menu 2 (4 serveringer)
 - Øl, vin, mineralvand & sodavand ad libitum (Vinpakke 1)
 - Kaffe, the & avec

-
- Fri longdrinks i 3 timer
 - Natmad

Pris per kuvert 1.695,- inklusiv alt

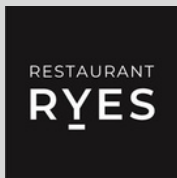
Flere muligheder

Opgradering til "vinpakke 2"

kr. 149,-

3 x Petit fours til kaffen

kr. 55,-



Sæsonbuffet

15 RETTER kr. 675,-

FORÅR / SOMMER

Min. 25 personer

FORETTER (Vælg 3)

Koldrøget laks Økologisk Løgismose rygeostcreme – Dildgurker

Lufttørret skinke Grønne asparges – Ramsløgspesto

Bagt mørksej Syltet fennikel – Citron

Hønsesalat Sprødt kyllingeskind – Syltet rødøg

Rejer Æg – Syltet skorzonerrød

Roastbeef – Peberrodscreme – Ristede løgringe

HOVEDRETTER

Rosastegt kalvefilet Bagte og syltede løg – Estragonsauce

Tærte Zucchini – Cherrytomater – Mozzarella

Teriyaki kylling Stegte nudler – Forårsløg

BBQ nakkefilet Grillet chilimajs – Persillesmør

GRØNT

Perlebygssalat Oliven – Soltørrede tomater – Feta

Spinatsalat Violet spidskål – Syltet rabarber

Ovnbagte kartofler Timian – Hvidløgssmør

Grillet sæsongrønt Ramsløg – Urter

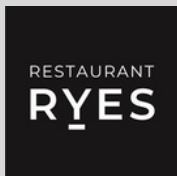
Urtesalat Ærter – Blomkål – Kerner – Jordbær-vinaigrette

DESSERT & OST

Jordbærtærte Mørk chokolade – Vaniljecreme

Brownie Hvid citrus-chokoladeganache – Havregrumble

3 slags oste med sprødt og sødt



Sæsonbuffet

15 RETTER kr. 675,-
EFTERÅR / VINTER
Min. 25 personer

FORETTER (Vælg 3)

Koldrøget laks Økologisk Løgismose rygeostcreme – Dildagurker

Lufttørret skinke Artiskok – Ramsløgspesto

Bagt mørksej Syltet fennikel – Citron

Hønsesalat Sprødt kyllingeskind – Syltede rødløg

Rejer Æg – Syltet skorzonerrød

Roastbeef – Peberrodscreme – Ristede løgringe

HOVEDRETTER

Rosastegt kalvefilet Bagte og syltede løg – Trøffelsauce

Tærte Kartoffel – Mascarpone – Rosmarin

Teriyaki kylling Sesam – Stegte nudler

Glaseret nakkefilet Bagte æbler – Dampet savojkål

GRØNT

Perlebygssalat Oliven – Soltørrede tomater – Feta

Grønkålssalat Saltede mandler – Abrikos

Ovnbagte kartofler Timian – Hvidløgssmør

Grillede rodfrugter Ramsløg – Urter

Græskarsalat Rødkål – Yuzu-vinaigrette - Kerner

DESSERT & OST

Æbletærte Saltkaramel – Vaniljecreme

Brownie Hvid chokoladeganache – Havre crumble

3 slags oste med sprødt og sødt

Menu 1

3 Serveringer kr. 449,-
FORÅR / SOMMER
Min. 25 personer

Brød og smør

Nordisk foccacia

Koldhævet maltbrød med olivenolie & havsalt. Pisket smør med kærnemælk.

Forret

Koldrøget laks eller lakserilette

Løgismose rygeostcreme – Syltet fennikel – Dildgurker – Rugbrødscrumble

Hovedret

Duroc nakkesteg

Grønne asparges – Ramsløgspesto – Brændt blomkål – Violet spidskål –
Syltede skalotteløg – Blomkålspuré – Skorzonerrodschips – Estragonsauce –
Nye kartofler med urter

Dessert

Islagkage

Fragilité – Kirsebærparfait – Pistacie-is – Daim-knas

Menu 1

3 Serveringer kr. 449,-

EFTERÅR / VINTER

Min. 25 personer

Brød og smør

Nordisk foccacia

Koldhævet maltbrød med olivenolie & havsalt. Pisket smør med kærnemælk.

Forret

Koldrøget laks eller lakserilette

Løgismose rygeostcreme – Syltet fennikel – Dildagurker – Rugbrødscrumble

Hovedret

Duroc nakkesteg

Smørdampet savojkål – Ovnstegte jordskokker – Selleripuré – Syltede skalotteløg – Skorzonerrodschips – Ovnbagte petit kartofler – Cream Cheese sauce med syltet peber

Dessert

Islagkage

Fragilité – Kirsebærparfait – Pistacie-is – Daim-knas

Menu 2

4 Serveringer kr. 595,-

FORÅR / SOMMER

Min. 25 personer

Appetizer

3 x kanapeer

Gourmetskinke & Gammelknas – Koldrøget ørred & urteemulsion – Skaldyrssalat & tang

Brød og smør

Nordisk foccacia

Koldhævet maltbrød med olivenolie & havsalt. Pisket smør med kærnemælk.

Forret

Nordisk laksetatar

Letsaltet fersk laks – Noritang – Syltet fennikel – Forårsløg – Muslingesauce med purløg og ørredrogn – Urter

Hovedret

Rosastegt kalvefillet

Grønne asparges – Ramsløgspesto – Brændt blomkål – Smørdampet kinakål – Syltede skalotteløg – Blomkålspuré – Skorzonerods chips – Estragonsauce – Nye kartofler med urter

Dessert

Jordbær og koldskål

Mørdejstærte – Jordbærcurd – Mørk chokolade – Koldskålsis – Kammerjunker-crumble – Jordbærconsommé

Menu 2

4 Serveringer kr. 595,-

EFTERÅR / VINTER

Min. 25 personer

Appetizer

3 x kanapeer

Gourmetskinke & Gammelknas – Koldrøget ørred & urteemulsion – Skaldyrssalat & tang

Brød og smør

Nordisk foccacia

Koldhævet maltbrød med olivenolie & havsalt. Pisket smør med kærnemælk.

Forret

Dampet torsk

Noritang – Syltet fennikel – Blomkålspure – Brændt blomkål – Sauce blanquette med kærnemælksvalle

Hovedret

Duroc Nakkefillet

Smørdampet savojkål – Ovnstegte jordskokker – Syltede skalotteløg – Sauterede østershatte – Jordskokpuré – Skorzonerrodschips – Pommes Anna – Trøffelsauce

Dessert

Opdateret gammeldags æblekage

Karamelliseret æblekompot – Pisket creme fraiche – Saltkaramel – Dehydreret æble – Mørdejstulle – Vanilje-is – Æblecidirsirup

RESTAURANT
RYES

Natmad

KR. 135,- pr. person

Hotdogs

Ristede pølser – Ketchup – Remoulade – Sennep – Ristede løg – Rå løg – Syltede agurker

Pulled pork sliders

Pulled pork – Briochebolle – Coleslaw – BBQ-dressing

Ribbenssteg-sandwich

Ribbensteg – Briochebolle – Sprøde svær – Rødkål – Syltede agurker – Sennepsmayo

Pålægsgbord

4 slags pålæg – Lyst og mørk brød – Syltede agurker – Rå løg
