Selskabsmenuer

Vi mødes om store oplevelser...

... med dig og dine gæster i fokus

Velkommen til Hotel Svanen

Invitér til fest og overlad resten til os.

Vi sætter en stor ære i at gøre din fest til en succes
Hotel Svanen har skønne lyse lokaler i flere forskellige størrelser, alt efter selskabets størrelse, for arrangementer op til 300 personer. Vi sørger for smukt pyntede borde, en lækker menu, en venlig og hyggelig atmosfære og ikke mindst et opmærksomt personale.
I vores selskabsbrochure kan I finde inspiration til jeres næste festarrangement. I har muligheden for selv at sammensætte en menu, eller I kan vælge en af vores populære "all inclusive" arrangementer.

Festmenuer – altid med friske råvarer

Menuerne tager udgangspunkt i årets 4 sæsoner samt en klassisk menu, hvor der udelukkende anvendes friske råvarer.
Ønsker I en lidt mere uformel tilgang til festen og gerne vil have en buffet, så tilbyder vi også buffeter som afspejler de 4 sæsoner og ligeledes en klassisk buffet. Menuerne kan kombineres på tværs af sæsoner, dog kan der forekomme et sæson-tillæg, da nogle råvarerne kan være svære at skaffe uden for sæson. Ligeledes imødekommer vi specielle ønsker og tager forbehold for specialkost og allergener.
Vores festarrangementer er gældende for minimum 20 personer.
Børn fra 3 til og med 12 år får 50% rabat. Børn 0-2 år er gratis.
For festarrangementer fra 12 til 20 personer, skal påregnes en merudgift på 10 %.

Arrangementer

I alle priser er inkluderet bordpynt: Blomster, duge, lys, og servietter. Har I specielle ønsker vedr. borddekorationer, er I velkommen til selv at medbringe disse eller bestille via vores blomsterleverandør.

Overnatning

Ved alle festarrangementer tilbydes jeres gæster en special pris på overnatning. Kontakt os for pris.

Har du spørgsmål?

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

Vi glæder os til at byde jer og jeres gæster velkommen til en hyggelig og vellykket fest.

Med festlig hilsen
Hotel Svanen

Det med småt: Endeligt antal gæster meddeles senest 3 dage før arrangementets afholdelse. Se venligst vores øvrige annulleringsbetingelser på: hotelsvanen.dk/info/garanti-annulleringsbetingelser

Den klassiske

Forretter
Alle forretter serves med brød og smør

Rejecocktail

Tarteletter
med høns i asparges

Serranoskinke
melon og rucola

Hovedretter

Gammeldags kalvesteg
med waldorfsalat, surt, brune og hvide kartofler

Svinemørbrad a la creme
med surt og råstegte kartofler

Kyllingebryst
svampe, stegte kartofler og cremet estragonsauce

Sprængt kalvebryst
peberrodssauce og sæsonens kål

Dessert

Islagkage
med knas og chokoladesauce

Brownie
med valiljeis og frugt

Rødvinspocheret pære
med mazarinkage

Hotel Svanens desserttallerken
(kage, frugt, is og sorbet)

Gateau Marcel
med is

Klassisk buffet

Varmrøget laks
med rygeost

Carpaccio

Tunmousse

Grønsagstærte

Kalvesteg
med stegte grøntsager og pebersovs

Svinemørbrad ala creme

Bagt fisk
med fennikel og smørsauce

Råstegte kartofler og årstidens kartoffel

Årstidens salat

Ostebræt
med oliven, nødder og kiks

Islagkage
med frugt og chokolade sauce

Mazarintærte

Brød og smør

Isbar med skåret frugt

JANUAR TIL MARTS

Sæsonmenu

Forretter
Alle forretter serves med brød og smør

Røget laks
rygeost mayo, brændte perleløg og karse

Torske terrine
bagte rødbeder, sennepsvinaigrette

Braiserede svinekæber
jordskokke puré og tyttebær

Hovedretter
Serveres med årtidens kartoffel & grønt

Helstegt oksemørbrad i løg aske
stegt blomkål og bernaise sifon

Confiteret svinebryst
savoykål, saltbagt løg og øl glace

Stegt perlehøne
svampe, selleri og Sauce Cherron

Dessert

Kartoffelmazarin
skyr sorbet, brunsviger sauce og kartoffel chips

Citronsorbet
marengs og tørret mazarin

Chokolade mousse
dehydreret hvid chokolademousse og kirse-bærsorbet

Sæsonbuffet

Kold røget laks
med rygeost, urter og malt

Andeconfit
med tyttebær og grønkål

Coppaskinke
med syltede tomater og aioli

Bagt torsk
med fennikel

Braiserede svinekæber
med blomkål

Perlehøne
med bagte rødder

Oksetyksteg
med kål og løg

Pebersauce og Sauce Cherron

Stegte kartofler og Pommes Anna

Grøn salat

Ost
med garniture, kiks og brød

Gateau Marcel

Hvid chokoladepannacotta
med estragon og pære

April til Juni

Sæsonmenu

Forretter
Alle forretter serves med brød og smør

Hvide asparges
rejer og hollandaise sifon

Røget laks
æggeblommecreme, dildmayo og sennepsfrø

Sortfodsskinke
estragon mayo og syltet glaskål

Hovedretter
Serveres med årtidens kartoffel & grønt

Helstegt kalvemørbrad
løg pure, brændte nye løg og rødvinsglace

Farseret Hopballekylling
perleløg, grønne asparges og sauce veloute

Braiserede spoleben
forårs grønt og BBQ sauce

Dessert

Hindbærsorbet
basilikumsmarengs og hvid chokolade

Rehydreret rabarber
vaniljeiscreme og rabarbersuppe

Skovmærkeiscreme
kærnemælks mousse og hvid chokolade

Sæsonbuffet

Grillede grønne asparges
med serrano skinke

Koldrøget laks
med sauce verte og salat

Carpaccio
med klassisk garniture

Dampede rødspætter
med stuvet spinat

Braiserede spoleben
med majs

Marineret kalveculotte
med nye løg

Hopballekylling
med nye gulerødder

Bearnaise og trøffelsauce

Pastasalat og sommersalat

Nye kartofler med urter

Ost
med garniture, kiks og brød

Cheesecake
med hindbær

Mazarin
med marinerede jordbær og skyrcreme

Juli til September

Sæsonmenu

Forretter
Alle forretter serves med brød og smør

Røget laks
blækmayo og fennikel

Fisketerrine
dildmayo og maltjord

Sprængt fasan
med pære og estragon

Hovedretter
Serveres med årtidens kartoffel & grønt

Helstegt oksefilet
nye gulerødder og trøffelsauce

Farseret kylling
med majs, brunet smør og honningsauce og popkorn

Stegt sommerbuk
med stegte svampe, brombær og vildtsauce

Dessert

Jordbærsorbet
mazarin og friskost creme

Blåbærsorbet
gran, brændt hvid chokolade og friske blåbær

Koldskålsiscreme
mælkeflager og citrontimian

Sæsonbuffet

Røget laksetatar
med dildmayo og urter

Grillet tun
med estragoncreme og edamamebønner

Bresaola
med rosapebermayo og marinerede tomater

Dampet rødtunge
med æbler og mandler

Perlehøne
med ærter francaise

BBQ marineret svinebryst
med stegt majs, bacon og perleløg

Kalvetyksteg
med nye gulerødder

Hollandaise med brunet smør og BBQ sauce

Pommes Anna og knust kartoffel

Tomatsalat med mozzarella

Ost
med garniture, kiks og brød

Mazarin
med sommerbær og hvid chokoladecreme

Gammeldags æblekage

Oktober til December

Sæsonmenu

Forretter
Alle forretter serves med brød og smør

Røget Laks
dildpannacotta, akvavitskum og rugbrødschips

Kalvebryst
peberrodsfløde og selleri

Oksehaleterrine
maltjord, broccolicrudité og skilt estragonolie

Hovedretter
Serveres med årtidens kartoffel & grønt

Helstegt oksemørbrad
jordskokkepure, skorzonerrødder og timianglace

Stegt andebryst
spidskål, rødvinssauce og saltede mandler

Confiteret svinebryst
pigeonæble, saltbagte løg og sauce epices

Dessert

Ris panna cotta
kirsebærsorbet og amarene kirsebær

Tonkaiscreme
med karamelcreme og appelsin

Chokolademousse
med hvid chokoladecreme og skyrsorbet

Sæsonbuffet

Røget laks
med skorzonerrøder og blækmayo

Andeterrine
med tyttebær og grønkål

Sprængt fasanbryst
med pærechutney

Bagt kuller
med jordskokker

Hopballe kylling
med rodfrugter og timian

Svinebryst
med æble og løg

Oksefilet
med bagte rødder

Sauce Epices og okseglace

Stegte kartofler og kartoffelkage

Spidskålssalat

Ost
med garniture, kiks og brød

Krydderkage
med friskostcreme

Chokolade
mousse med kirsebær

Brunch

Min. 20 couverter

Skyr og yoghurt

Mûsli og sprødt

Tørrede frugter

Scambled eggs
med bacon og brunch pølser

Lun leverpostej
med ristede svampe

Eggs Benedict
med kold røget laks

Grøntsagstærte
med salat og pesto

Charcuterie
med garniture

Spejlæg
med avocado og rugbrød

Varmrøget laks
med stuvet spinat

Udvalgte oste
med oliven og kiks

Pandekager
med ahornsirup

Croissanter
med og uden chokolade/nougat

Scones
med marmelade

Nutella

Frisk frugt

Friskbagt brød og rugbrød

Smoothies

Juice

Kaffe, the og varm kakao

2 slags morgenbitter

Pris pr person kr 375.00

Børn fra 3 – 12 år (incl)
kr 190.00

Brunchbuffeten serveres kl. 10.30 - 13:30

Opgrader jeres brunch med et glas mousserende vin. 35kr pr. person

Natmad

Kartoffel-porresuppe
med bacon og brød

Karrysuppe
med kylling, grøntsager og brød

Gullaschsuppe
med brød

Tarteletter fra Billund Bageri +10 kr
med høns i asparges

Frikadeller
med kold kartoffelsalat

Biksemad
med spejlæg og bearnaise

Hotdog
med alt hvad hjertet begærer

Pølsebord +10 kr
med ost og brød

Croissanter
med 3 slags fyld
(hønsesalat, skinkesalat og krebsesalat)

Pris pr person kr 85.00

Drikkevarer

Fadøl	38kr/60kr.
Sodavand	32kr.
Husets selskabshvid- og rødvin pr. flaske	275kr.
Fadøl, sodavand og husets selskabsvin ad libitum i 7 timer	375kr.
Dessertvin/portvin pr. glas	65kr.
Husets velkomstdrink	65kr.
Cognac 3 cl.	Fra 65kr.
Likør 3 cl.	Fra 65kr.
Snaps og bitter 3 cl.	Fra 35kr.
Diverse spiritus 3 cl.	Fra 65kr.
Kaffe/the	32kr.

Det ekstra lille pift

Snacks til vekomstdrinken	35kr.
Sorbet (mellem forret og hovedret)	35kr.
Ost som mellemret (mellem hovedret og dessert)	95kr.
Alle 3 ovenstående "lækkerier"	125kr.

Sødt til kaffen

Småkager	25kr.
Kransekage	35kr.
Chokolade	30kr.

Vine

Sammen finder vi det perfekte match

Vores mange års erfaring gør, at vi kan finde lige den vin der passer til maden og samtidig falder i jeres smag. Vinen til maden er en lige så stor del som det tilbehør, der serveres.

Vi har vine i stort set alle prisklasser og sammen finder vi det perfekte match.
I kan naturligvis få lov at smage vinene, inden I tager en endelig beslutning.
Menupakkerne er som udgangspunkt inkl. vin.

Opgradering af vin...

Opgrader jeres selskabspakke med en ekstra god hvid- og rødvin, samt dessertvin.

Pris pr. person for opgraderet vinpakke ad libitum 95kr.

Spirituspakken

Det er også muligt at pifte selskabet op under dansen med vores spirituspakke.
Rom, Vodka, Gin og Whisky ad libitum i 3 timer.

Pris pr. person for spirituspakken 195kr.

Forkælelse i Vinkælderen

I vores vinkælder emmer det af hygge og god stemning. Lyset er dæmpet og nu er det tid til stor forkælelse.
I får jeres egen tjener og her er plads fra 8 og op til 20 personer.
Menuen sammensættes af vores dygtige kokke, men der er natuligvis altid plads til dine ønsker. Lad os sammen skabe en perfekt aften sammen med dine gæster. Arrangementet varer fra 18 - 01.

All night menu

5-retters menu - 5 udsøgte vine - kaffe, sødt og avec

Pris pr. person 1.195kr.

Når det skal være ekstra godt

6-retters menu - vin ad libitum - kaffe, sødt og avec

Pris pr. person 1.495kr.

Når det skal være ren luksus

7-retters menu - vin ad libitum med ekstraordinære, udsøgte vine - kaffe, sødt, avec og cocktails

Pris pr. person 2.195kr.

Festarrangement	Menu 1	Menu 2	Menu 3	Menu 4	Menu 5	
Den klassiske 3-retters menu eller Klassisk buffet	*	*	*	*	*	
Duge, servietter, lys og blomster	*	*	*	*	*	
Valgfri velkomstdrink		*	*	*	*	
Kaffe og The med sødt		*	*	*	*	
Vin, fadøl og vand ad libitum under middagen (4 timer)		*	*	*	*	
Avec til kaffen (cognac eller likør)			*	*	*	
Natmad			*	*	*	
Vin, fadøl og vand ad libitum efter middagen (3 timer)				*	*	
Spiritus efter middagen (rom, vodka, gin, Mokai m.m.)					*	
Kuvertpris:	Kr 425.00	Kr 675.00	Kr 745.00	Kr 845.00	Kr 945.00	

Tillæg til menupriser pr person:						
Opgradering fra Den klassiske 3 retters menu eller Klassisk buffet til Sæsonmenu eller Sæsonbuffet - kr 75.00						
Ekstra ret. 4 retters menu - kr 85.00						
Sorbet (ganerenser) mellemret - kr 35.00						
Opgradering af udvalgte vine - kr 95.00						
Sprøde snacks til velkomst - kr 35.00						
Kransekage - kr 35.00						
Småkager - kr 35.00						
Sprøde snacks på bordet efter middagen - kr 35.00						
Frit valg af 3 cocktails (Strawberry Daiquiri, Pina Colada, Margarita m.m.) - kr 100.00						
Ekstra time (udover 4 timers eller 7 timers arrangement) - kr 50.00						
Total pris incl egne tilvalg:						

restaurant NO 8

HOTEL SVANEN BILLUND

Nordmarksvej 8 · 7190 Billund
Tel: 7533 2833
www.hotelsvanen.dk • facebook.com/hotelsvanen