

Selskabsmenuer



restaurant
NO 8

HOTEL  SVANEN
BILLUND

”
**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



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 kartof- fel

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 serveres 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 bernaïse 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 kirsebærsorbet

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 serveres 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 serveres 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

jordkokkepurre, 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 skorzonerrødder 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 mousse-
rende 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 sam-
men 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 naturligvis 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, Breezer 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 (ganeenser) 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:					



Nordmarksvej 8 • 7190 Billund
Tel: 7533 2833

www.hotelsvanen.dk • facebook.com/hotelsvanen