

Hotel Dagmars selskabsmenuer

KLASSISK MENU

Forret

Røget laks m/ små salater, rogn og flødestuveret spinat

Hovedret

Oksesteg stegt som vildt m/waldorfsalat, glaseret perleløg, bønner og vildt sauce

Dessert

Islagkage m/ karamel sauce og sæsonens frugt

3 retters menu til frokost kr. 295,- pr. couvert / til aften kr. 325,- pr. couvert

Drikkevarepakker:

Frokostarrangement

3 timer inkl. fri bar med øl, sodavand og vin (3 timer fra start til slut)

Pris pr. couvert kr. 495,- inkl. menu

Aftensarrangement

3 timer inkl. fri bar med øl, sodavand og vin (3 timer fra start til slut)

Pris pr. couvert kr. 525,- inkl. menu

TILKØB TIL MENUEN

Husets anbefalede vin, almindelig øl og vand ad libitum i 3 timer - kr. 200,-

Husets anbefalede vin, almindelig øl og vand ad libitum i 5 timer - kr. 300,-

Husets anbefalede vin, almindelig øl og vand ad libitum i 7 timer - kr. 400,-

Gør festen ekstra eksklusiv – mulighed for tilkøb:

Velkomstdrinks kr. 50,-

Kaffe kr. 30,-

Kaffe med sødt kr. 45,-

Avec kr. 40,-

Opgradering af vin fra kr. 125,-

LUKSUS FESTMENUER

JANUAR - FEBRUAR - MARTS

Forret

Ristet torsk - Blomkåls pure - Brunet smør – Hasselnødder
Jordskokke creme suppe - Syltet jordskok - Chips - Panchetta

Hovedret

Fylt perlehøne - beder - Sauce Surpreme
Svinefilet i soufflefars & skinke - pastinak - kraftig sauce

Dessert

Dessert tallerken over æbler & knas
5 slags danske & udlandske oste - Oliven - smørstegt rugbrød

Vælg 3 retter kr. 385,- pr. couvert

Helaftearrangement - 7 timer inkl.:

1 gl. velkomstdrink
Fri hvid- og rødvin sammensat efter valgte menu samt 1 gl. dessertvin
Kaffe/the med chokoladekonfekt
Fri bar med øl, sodavand og vin (7 timer fra start til slut)
Natmad

Pris pr. couvert kr. 895,- inkl. menu

Helaftearrangement - 5 timer inkl.:

1 gl. velkomstdrink
Fri hvid- og rødvin sammensat efter valgte menu samt 1 gl. dessertvin
Kaffe/the med chokoladekonfekt
Fri bar med øl, sodavand og vin (5 timer fra start til slut)
Natmad

Pris pr. couvert kr. 795,- inkl. menu

Helaftearrangement - 3 timer inkl.:

1 gl. velkomstdrink
Fri hvid- og rødvin sammensat efter valgte menu samt 1 gl. dessertvin
Kaffe/the med chokoladekonfekt
Fri bar med øl, sodavand og vin (3 timer fra start til slut)
Natmad

Pris pr. couvert kr. 695,- inkl. menu

APRIL - MAJ - JUNI

Forret

Dampede hvide asparges - Rødmø rejer- Hollandaise sifon – Krydderurter
Terrin af gris - løg & rødbede - Puffet spæk

Hovedret

Kalvefilet - Nye løg - broccoli - Sauce frikasse
Unghanebryst - Ærter - gulerødder - Timian sauce

Dessert

Dessert tallerken over Rarbarbar
Mazarin kage - chokolade - æble - kys

Vælg 3 retter kr. 385,- pr. couvert

Helaftearrangement - 7 timer inkl.:

1 gl. velkomstdrink
Fri hvid- og rødvin sammensat efter valgte menu samt 1 gl. dessertvin
Kaffe/the med chokoladekonfekt
Fri bar med øl, sodavand og vin (7 timer fra start til slut)
Natmad

Pris pr. couvert kr. 895,-

Helaftearrangement - 5 timer inkl.:

1 gl. velkomstdrink
Fri hvid- og rødvin sammensat efter valgte menu samt 1 gl. dessertvin
Kaffe/the med chokoladekonfekt
Fri bar med øl, sodavand og vin (5 timer fra start til slut)
Natmad

Pris pr. couvert kr. 795,-

Helaftearrangement - 3 timer inkl.:

1 gl. velkomstdrink
Fri hvid- og rødvin sammensat efter valgte menu samt 1 gl. dessertvin
Kaffe/the med chokoladekonfekt
Fri bar med øl, sodavand og vin (3 timer fra start til slut)
Natmad

Pris pr. couvert kr. 695,-

JULI - AUGUST - SEPTEMBER

Forret

Carpaccio af okse - Trøffel mayo - dehydreret tomat - Gruyere ost
Kold røget laks - rygeost - avokado - radise - rugbrødsgrødet - krydderurter

Hovedret

Kalve culotte & Sprød brissel - selleri - kål - Sauce Bordelaise
Lammekrone - Skorzonærødder - kastanje - kraftfuld Lammesky

Dessert

Dessert tallerken over Danske Jordbær
Chokolade Sponge - Melon - Sorbet - Hindbær - Tuills

Vælg 3 retter kr. 385,- pr. couvert

Helaftearrangement - 7 timer inkl.:

1 gl. velkomstdrink
Fri hvid- og rødvin sammensat efter valgte menu samt 1 gl. dessertvin
Kaffe/the med chokoladekonfekt
Fri bar med øl, sodavand og vin (7 timer fra start til slut)
Natmad

Pris pr. couvert kr. 895,-

Helaftearrangement - 5 timer inkl.:

1 gl. velkomstdrink
Fri hvid- og rødvin sammensat efter valgte menu samt 1 gl. dessertvin
Kaffe/the med chokoladekonfekt
Fri bar med øl, sodavand og vin (5 timer fra start til slut)
Natmad

Pris pr. couvert kr. 795,-

Helaftearrangement - 3 timer inkl.:

1 gl. velkomstdrink
Fri hvid- og rødvin sammensat efter valgte menu samt 1 gl. dessertvin
Kaffe/the med chokoladekonfekt
Fri bar med øl, sodavand og vin (3 timer fra start til slut)
Natmad

Pris pr. couvert kr. 695,-

OKTOBER - NOVEMBER - DECEMBER

Forret

Svampe Consomme - Svampe - Croutons - Boller – Estragon

Ristet Rødspætte - Bønne creme - spinat & løg - Røget Sauce - Krydderurter

Hovedret

Oksemørbrad - Rødder - Svampe - Trøffel sauce - (Tillæg Foie gras 35,-)

Variation over Gris - Puffet spæk - Æble - Løg - Æble sauce

Dessert

Chokolade fondant - Vaniljeiscreme - Karamel – Tuills

Glaseret blommer i mørk rom - Vaniljecreme - Saltet musli - Øllebrødschips - Klementin sorbet

Vælg 3 retter kr. 385,- pr. couvert

Helaftearrangement - 7 timer inkl.:

1 gl. velkomstdrink

Fri hvid- og rødvin sammensat efter valgte menu samt 1 gl. dessertvin

Kaffe/the med chokoladekonfekt

Fri bar med øl, sodavand og vin (7 timer fra start til slut)

Natmad

Pris pr. couvert kr. 895,-

Helaftearrangement - 5 timer inkl.:

1 gl. velkomstdrink

Fri hvid- og rødvin sammensat efter valgte menu samt 1 gl. dessertvin

Kaffe/the med chokoladekonfekt

Fri bar med øl, sodavand og vin (5 timer fra start til slut)

Natmad

Pris pr. couvert kr. 795,-

Helaftearrangement - 3 timer inkl.:

1 gl. velkomstdrink

Fri hvid- og rødvin sammensat efter valgte menu samt 1 gl. dessertvin

Kaffe/the med chokoladekonfekt

Fri bar med øl, sodavand og vin (3 timer fra start til slut)

Natmad

Pris pr. couvert kr. 695,-

DAGMARS LUKSUS BRUNCH

1 gl mousserende til velkomst m/ tilhørende Snacks

Blinis m/ friskost – Rødløg – Ørrede rogn
Små croissant m/ let røgede hønsesalat & krydderurter
Spegeskinke på croutons m/ avokado creme & vagtelæg
Sønderjyske pølser fra Højer slagteren
Æg en cocotte m/ spinat & Gruyere
Brunchpølse fra Kildegaarden m/ hjemmelavet krydder ketchup

Gode oste fra nær & fjern m/ behørigt garniture
Syltede nødder – Oliven – Tomat marmelade
Rådhus pandekager m/ konditor creme
Forskellige slags brød & smør

Inkl. Kaffe – the – Juice

Pris pr. person kr. 285,-

BRUNCH BUFFET

Røget Laks m/ rygeostcreme & rogn
Sønderjyske pølser fra Højer Slagteren
Brunch pølser m/ hjemmelavet krydder ketchup
Sprød bacon & rørræg samt Purløg
Leverpostej m/ syltede rødbeder & stegte svampe

Sæsonens frugt & grøntsags snacks
Gode oste fra nær & fjern m/ behørigt garniture
Hjemmelavet pandekage m/ appelsinsirup & marmelade
Forskellige slags brød & smør

Inkl. Kaffe – the – Juice

Pris pr. person kr. 245,-

BUFFET

Kold røgede Laks m/ pisket urtecreme & plukket urter
Vol au vent m/ vadehavsrejer, syltede porre & urtesalat
Terrin af sprængt kalvebryst & spegeskinke, grillede løg & urte olie

Rosa stegt kalveculotte
Braiseret svinekæber m/ perleløg
Cremet Rosmarin sauce
Små ovnbagte Krydder kartofler
Hvedekernesalat m/ krydderurter, syltede rødder samt kerner
Hjertesalat m/ æbler, kerner, bladgrønt & syrnet fløde

Dagmars æblekage m/ kandiseret nødder, knuste makroner & chokolade
Gode oste fra nær & fjern m/ behørigt garniture

Minimum 20 personer.

Pris pr. person kr. 345,-

Ovenstående arrangement inkl. velkomstdrink, øl, vand og vin ad libitum (5timer) samt kaffe:

Som frokost arrangement 12 – 17: pris pr. person kr. 545,-

Som aftenarrangement: pris pr. person kr. 645,-

BUFFETTER PÅ HOTEL DAGMAR I RIBE

Buffet arrangementer fra kr. 245,-

Ring og hør nærmere på tlf. 7542 0033.

Fra 20 personer - kun mod forudbestilling.