

Kære gæster,

Ved bestilling af et selskabs arrangement er der følgende muligheder,

Man kan vælge et heldags/ aftens arrangement, eller plukke ud af menuerne, om det skal være en af buffeterne, en af de sammensatte 3 retters menuer, eller De selv sætter en menu sammen fra selskabskortet som De ønsker det.

Bordene er dækket pænt op med servietter, blomsterdekorationer og lys.

Bordopstilling og farver på duge samt servietter, aftales efter ønske ved bestillingen af selskabet.

Vi har separate selskabslokaler fra 12 personer og op til 75 personer.

Vælger De et heldags / aftens arrangement, har det en varighed på 7 timer og indeholder:

Velkomst drink

Forret, med husets hvidvin, isvand

Hovedret, med husets rødvin, isvand

Dessert, med dessertvin

Kaffe med kransekage og en cognac eller likør pr. person.

Barbord med øl, vand og vin

Natmad. Der vil være vin, øl og vand ad libitum under hele selskabet.

Pris pr. person kr. 675,00 børn under 12år ½ pris.

*Vælger man de retter, markeret med *, vil der komme et tillæg til heldags/ helaftensarrangementet.*

Ved overnatning i forbindelse med en fest her, kan vi tilbyde værtsparret gratis overnatning og 10 % rabat til gæsterne.

Vores professionelle stab vil gøre deres bedste, for at De og Deres gæster kommer i højsæde og får en dejlig fest.

Med venlig hilsen

Hotel Ærø

Selskabsmenuer til minimum 15 personer.

Supper:

<i>Klar suppe med urter og boller</i>	<i>Kr. 65,00</i>
<i>Fransk løgsuppe med ostebrød</i>	<i>Kr. 62,00</i>
<i>Aspargessuppe med kødboller</i>	<i>Kr. 62,00</i>
<i>Glaseret hummersuppe tilsmagt med cognac</i>	<i>Kr. 78,00 *</i>
<i>Gullaschsuppe med brød</i>	<i>Kr. 65,00</i>
<i>Svampecreme suppe med safran og bacon</i>	<i>Kr. 65,00</i>
<i>Vildtconsommé med pocheret vagtelæg, sherry og urter</i>	<i>Kr. 65,00</i>
<i>Flødelegeret fiskesuppe med urter og safran</i>	<i>Kr. 69,00</i>
<i>Blomkålscreme med stegte kammuslinger</i>	<i>Kr. 72,00 *</i>

Forretter:

<i>Rejecocktail med dressing og brød</i>	<i>Kr. 65,00</i>
<i>Butterdejsskal med rejefyld i hummersauce eller høns i asparges</i>	<i>Kr. 65,00</i>
<i>Kold fisketallerken med skaldyr, asparges og dressing</i>	<i>Kr. 78,00 *</i>
<i>Røget laks med stuvet spinat og butterdejs fleurons</i>	<i>Kr. 78,00 *</i>
<i>Parmaskinke med soltørret tomat, feta og oliven</i>	<i>Kr. 65,00</i>
<i>Bagt laks med souffléfars, hvidvinssauce, spinat og butterdejs fleurons.</i>	<i>Kr. 78,00 *</i>
<i>Røget fasanbryst på salat med nødder og grapefilet.</i>	<i>Kr. 68,00</i>
<i>Røget laksetatar og stegte scampi med kold ingefær-koriander sauce.</i>	<i>Kr. 78,00 *</i>

Stegeretter:

<i>Oksebryst med peberrodssauce serveret med årstidens grøntsager og hvide kartofler.</i>	<i>Kr. 138,00</i>
<i>Helstegt svinekam med ½ æble, surt, rødkål hvide og brunede kartofler og flødesauce</i>	<i>Kr. 155,00</i>
<i>Fylt svinemørbrad med soltørret tomat og feta årstidens grøntsager pom. risolleés og flødeskysauce</i>	<i>Kr. 162,00</i>
<i>Gl. andesteg med rødkål, svesker ½ æble, surt hvide og brunede kartofler samt sky sauce</i>	<i>Kr. 165,00</i>
<i>Gl. Oksesteg med sauteret bønner, surt, ryste solbær, glaseret løg, hvide kartofler og sky sauce</i>	<i>Kr. 165,00</i>
<i>Sprængt and med flødepeberrodssauce , grøntsager og hvide kartofler</i>	<i>Kr. 165,00</i>
<i>Kalvesteg stegt som vildt med waldorfsalat, tyttebær, smørstegte kartofler og flødesauce</i>	<i>Kr. 168,00</i>
<i>Kalveculotte med rødvinssauce, blomkålsflán, svampe og kål samt pom. risolleés</i>	<i>Kr. 168,00</i>
<i>Grillet andebryst i enebær og gin, ristede svampe, pom. risolleés og rødvinbalsamicosauce</i>	<i>Kr. 169,00</i>
<i>Helstegt oksefilet med grilltomat, årstidens grøntsager råstegte kartofler, bearnaise eller rødvinssauce</i>	<i>Kr. 178,00</i>
<i>Timianstegt lammefilet med årstidens grøntsager, Pom. Anna samt lammesky</i>	<i>Kr. 189,00</i>
<i>Dyrekølle med kompot af abrikoser, svesker og pærefile, broccoli, pom. krocket og mild pebersauce</i>	<i>Kr. 188,00</i>

<i>Hjortefilet med blomkål, svampe, smørstegte kartofler og tranebærsaube</i>	<i>Kr. 238,00 *</i>
<i>Kalvefilet med årstidens grøntsager, pom. risolleés og basilikumsauce</i>	<i>Kr. 208,00 *</i>
<i>Kalvemørbrad med broccoliflån, svampe, pom. château og pebersauce</i>	<i>Kr. 218,00 *</i>
<i>Oksemørbrad Wellington med årstidens grøntsager, smørstegte kartofler og sauce Bordelaise</i>	<i>Kr. 218,00 *</i>
<i>Kalvemørbrad Florentine, årstidens grøntsager, pom. risolleés og rødvinssauce</i>	<i>Kr. 218,00 *</i>
<i>Helstegt dyreryg, 1/2 æble med ribsgelé, waldorfsalat, hvide -og brunede kartofler samt vildtflødesauce.</i>	<i>Kr. 228,00 *</i>

Desserter:

<i>Citronfromage med flødeskum</i>	<i>Kr. 62,00</i>
<i>Fløderand med frisk frugtsalat</i>	<i>Kr. 65,00</i>
<i>Karamelrand med flødeskum</i>	<i>Kr. 65,00</i>
<i>Banana Split med flødeskum</i>	<i>Kr. 65,00</i>
<i>Pære Belle Helene</i>	<i>Kr. 68,00</i>
<i>Portionsanrettet islagkage med 2 slags frugt pure</i>	<i>Kr. 69,00</i>
<i>Nøddekurv med is og sorbet på coulis</i>	<i>Kr. 69,00</i>
<i>Melonsuppe med vanilleis og mynte</i>	<i>Kr. 69,00</i>
<i>½ ananas med frisk frugt og rørt is</i>	<i>Kr. 72,00</i>
<i>Blåbærmousse i karamelslør på coulis</i>	<i>Kr. 72,00</i>
<i>Grand Marnier fromage med karamelsauce</i>	<i>Kr. 72,00</i>
<i>Bagt hasselnødderand med marinerede bær og rørt is</i>	<i>Kr. 78,00 *</i>
<i>Chokoladekage med karamel-mandelbund og vanilleis</i>	<i>Kr. 78,00 *</i>
<i>Orangemousse med frisk frugt og coulis</i>	<i>Kr. 78,00 *</i>
<i>Chokoladesoufflé med citronsorbet og tranebærsauce</i>	<i>Kr. 78,00 *</i>
<i>Hvid Chokoladeparfait med frisk frugt og bærcoulis</i>	<i>Kr. 78,00 *</i>
<i>Creme brûlée med frugt og romgranité</i>	<i>Kr. 82,00 *</i>

Natmad:

<i>Hotdogs/ varme pølser m. brød</i>	<i>Kr. 58,00</i>
<i>Aspargessuppe med kødboller og brød</i>	<i>Kr. 65,00</i>
<i>Gullaschsuppe med brød</i>	<i>Kr. 65,00</i>
<i>Biksemad med rødbeder og rugbrød</i>	<i>Kr. 75,00</i>
<i>Lune frikadeller med kartoffelsalat</i>	<i>Kr. 75,00</i>
<i>Skipperlobescoves med persillesmør, rødbeder og rugbrød</i>	<i>Kr. 105,00*</i>
<i>Pølsebord med 4 slags pølser, salt kød og leverpostej</i>	<i>Kr. 98,00 *</i>
<i>Planke med italienske og spanske pølser og oste</i>	<i>Kr. 108,00 *</i>

Priser på drikkevare:

<i>Husets Hvidvin</i>	<i>kr. 178,00</i>
<i>Husets Rødvind</i>	<i>kr. 188,00</i>
<i>Flaske øl</i>	<i>kr. 30,00</i>
<i>Flaske sodavand</i>	<i>kr. 27,00</i>
<i>Fad øl ½ l.</i>	<i>kr. 50,00</i>

<i>Kaffe</i>	<i>kr. 30,00</i>
<i>Kaffe med chokolade eller kransekage</i>	<i>kr. 55,00</i>

<i>Velkomst drink</i>	<i>kr. 45,00</i>
-----------------------	------------------

Isvand serveres til alt vin

3 Retters Selskabs menuer

**Nogle af menuerne er sæson betinget.
Alle retter er portions og tallerkenanrettet.**

Menu I

**Ovnbagt rødfisk på et leje af
hvedekerner kogt i fløde med krydderurter**

**Oksefilet med peberkant, løgkompot, blandet svampe
broccoliflån, sellerikartoffel og dertil en kraftig rødvinsglace.**

Vanillekogt nektariner med sabayonnesauce

Menu II

**Røget muslinger med tomatconcassé
med ristet hvidløgsbrød.**

**Kalvemørbrad i svinenet med pesto
årstidens grønsager, bagt kartoffelmos med bacon og dertil
balsamicosauce.**

Pernodmarineret brændte figner med kanel is

Menu III

**Carpaccio med salatburger, rygeostcreme og
frisk parmesanost**

**Nøddefarseret perlehønebryst med årstidens
grønsager og pom. Anna kartoffel, dertil portvinsglace.**

Melonsuppe med vanilleis

Menu IV

**Ristet havtaske med urtejulienne,
vilde ris og flødetomatsauce**

**Oksetournedos med ratatouille, årstidens
grønsager og kartoffeltærte, dertil kraftig rødvinsglace.**

**Florentinerbunde med orangechokoladecreme,
Sorbet og anissirup.**

Menu V

Ristede scampi m. hvidløgsdressing

**Moseand m. ristede kantareller, waldorfsalat, sødt og surt
dertil brune og hvide kartofler**

Hjemmelavet vanilleis m. brændte figner

Menu VI

**Friske hvide slikasparges med fjordrejer,
dertil mousseline sauce.
(kun i sæsonen)**

**Kalvefilet med årstidens grønsager,
smørdampet spidskål og nye kartofler, dertil kraftig kalvesky**

Hjemmelavet vanilleis med jordbær og ahornsirup.

Menu VII

**Gazpacho, kold tomatsuppe med
hjemmelavet hvidløgscroutons**

**Rødvinsglaseret sprængt andebryst med årstidens
grønsager og nødderissoleés, dertil peberrodssauce**

**Tårn af mørk og hvid chokoladecreme
med mangocoulis og sorbet**

Prisen på disse 3 retters menuer er Kr. 335,00

Minimum 15 couverter

Buffet 1

**Kold dampet laks med asparges
Røget dyrekølle med melonsalat**

**Unghanebryst med hvedekerner kogt i fløde
med krydderurter.
Lammeculotte med dadler
Grøntsagsragout
Flødekartofler
Mixed salat**

**Frugt
To slags ost
Sarah Bernhard kager**

Pris pr. couvert kr. 228,-

Minimum 15 couverter

Buffet 2

**Røget hellefisk med dilldressing
Bresaola med ruccola, parmesan og oliven**

**Hjortemedailleurs med sauté af abrikoser, pærer og svesker
Kalveculotte med svampesauce
Kyllingebryst i flødetomatsauce
Pommes risollés
Grøntsagstærter
Mixed salat og dressing**

**Tre slags ost med valnødder
Frugttærter med vanille cremefraiche
Sarah Bernhard kager**

Pris pr. couvert kr. 268,-

Minimum 15 couverter

Buffet 3.

**Varmrøget laks med stuvet spinat
Kyllingespyd
Stegte scampi med avocadosalsa**

**Helstegt oksefilet med bagte tomater
Hjortemedallions med råsyltet tranebær
Vildsvinefilet med svampesauce
Rødvinsauce
Pommes rösti
Grøntsagstærter
Broccolisalat**

**Tre slags ost
Små chokoladeskåle med jordbærfromage
Sarah Bernhard kager**

Pris pr. couvert kr. 298,00

Minimum 15 couverter

Forslag på brunch

Forslag I:

Solbæryoghurt og müsli
Rullepølse og Skinke m. røræg og slikasparges
Skramble æg m. pølser og bacon
Rundstk.-franskb. og rugbrød
Chokoladecroissants
2 sl. marmelade
2 sl. ost m. frugt
Kaffe/te, mælk og juice

kr. 145,00

Forslag II:

Solbæryoughurt og müsli
Rullepølse og Skinke m. røræg og slikasparges
Skramble æg m. pølser og bacon
Røget laks m. røræg
Amerikanske pandekager m. sirup
Rundstk.-franskb., rugbrød
Chokoladecroissants
2 sl. marmelade,
2 sl. ost m. frugt
Kaffe/te, mælk og juice

Kr. 188,00

Minimum 15 Personer.