



Tlf. +299 34 80 00 • E-mail: [restaurant@HHE.gl](mailto:restaurant@HHE.gl) • [www.HHE.gl](http://www.HHE.gl)

# SELSKABSMENUER 2020



Tlf. +299 34 80 00 • E-mail: [restaurant@HHE.gl](mailto:restaurant@HHE.gl) • [www.HHE.gl](http://www.HHE.gl)

## KÆRE GÆST

Menuerne i vort selskabskort er tænkt som inspiration. Vi hører derfor gerne fra Dem, hvis De har særlige ønsker vedr. menuen til Deres arrangement, da vi naturligvis gerne skræddersyer menuerne ud fra netop Deres ønsker.

Menuerne til selskaber og arrangementer på Hotel Hans Egede tilberedes altid i køkkenet på Spisestedet Sarfalik. Vores køkkenchef og hans dygtige team sætter en særlig ære i at levere god mad af høj kvalitet til selskaber og arrangementer.

Da vi bestræber os på kun at arbejde med årstidens friske råvarer, må der tages højde for sæson og beskaffenhed.

De nævnte priser i dette oplæg er naturligvis inklusive leje af vores smukke selskabslokaler.

Menuer aftales med minimum en uges varsel.

*Med venlig hilsen*

**HOTEL HANS EGEDE**

# FESTMENUER

Menuerne er beregnet på selskaber mellem 15 og 300 personer.

Alle menuer kan bestilles som 2, 3 eller 4 retter.

Ved selskaber fra 100 couv. yder vi 10% rabat på maden.

## FORRETTER

### Blomkålsuppe tilsmagt trøffel

Marinerede rejer, dildolie og krydderurter

### Røget kammusling og snekrabbe

Bacon, brændt og friskt æble, persille og krabbevinaigrette

### Soyagravet hellefisk

Syltede svampe, blomkål og sesam

### Moskuscarpaccio

Sortebær, rødløg og ristede nødder



# FESTMENUER

Menuerne er beregnet på selskaber mellem 15 og 300 personer.

Alle menuer kan bestilles som 2, 3 eller 4 retter.

Ved selskaber fra 100 couv. yder vi 10% rabat på maden.

## HOVEDRETTER

### Brødstegt havkat

Rejer, fennikel, ærtepuré, brunet smør og dildkogte kartofler

### Lammeryg og sprød hals

Ristet hvidløg, kål, risotto tilsmagt gremolata og portvinsglace

### Helstegt oksefilet

Stegte svampe, braiserede løg, ristet majscreme, rødvinssauce og Pommes Anna

### Rosastegt rensdyr/kronstyr\*

Rodfrugtssauté, ristet selleripuré, tyttebærsauce og timianristede kartofler

\*ved valg af rensdyr tillæg kr. 45,- pr. couv.



# FESTMENUER

Menuerne er beregnet på selskaber mellem 15 og 300 personer.

Alle menuer kan bestilles som 2, 3 eller 4 retter.

Ved selskaber fra 100 couv. yder vi 10% rabat på maden.

## DESSERTER

### Mazarinkage

Vaniljeparfait, hindbær og mynte

### Bagt mørk chokolade

Kirsebær, mælkechokoladecreme og sprød chokolademousse

### Havtorncheesecake

Ristet hvid chokolade, marinerede bær og marengs

### Yoghurt Panna Cotta tilsmagt vanilje

Æblekompot, ristede nødder og karamelcreme

### Ostetallerken

Sprøde og bløde tilbehør

**2 RETTER KR. 345,- PR. COUV.**

**3 RETTER KR. 465,- PR. COUV.**

**4 RETTER KR. 545,- PR. COUV.**

# DE GODE, GAMLE KLASSIKERE

## Rejecocktail

## Fisketallerken

3 slags fisk/skaldyr

## Tarteletter

Høns, asparges

## Dampet torsk

Sennepssauce, bacon, æg, persille og kogte kartofler

## Gammeldags oksesteg

Haricots verts, ristede løg, hvide kartofler, skysauce, surt og sødt

## Flæskesteg

Rødkål, brune og hvide kartofler, skysauce

## Citronfromage

Flødeskum

## Rødgrød med fløde

Med sprødt

## Gammeldags æblekage

Makronrasp og fløde

**2 RETTER KR. 325,- PR. COUV.**

**3 RETTER KR. 395,- PR. COUV.**

# LOKAL BUFFET

## KOLDT

Skaldyrssalat  
Marineret hval med soja, sesam og melon  
Marinerede kammuslinger  
Røget hellefisk med syltet rødløg  
Mattak og tørfisk med soja og aromat  
Koldskårede grønlandske charcuterier  
Kålsalat tilsmagt sortebær

## LUNT

Fiske- og skaldyrsgryde  
Moskusragout  
Krydderistegt rensdyrkølle  
Lammebov fra Narsaq  
Flødekartofler, ristede rodfrugter, bagt blomkål og vildtsauce

## DESSERT

Æblekage tilsmagt kvan  
Grønlandsk kage med sortebæryoghurt  
Blåbærcreme med ristet hvid chokolade  
Ostefad  
Frugtfad  
2 slags brød og smør

**KR. 525,- PR. COUV. - MINIMUM 20 COUV.**

# RUSTIK BUFFET

## KOLDT

Æg og rejer med mayonnaise  
Fiske- og skaldyrsterrine med kaperscreme  
Røget laks med æblesalat  
Roastbeef med peberrod  
Marinerede grønne bønner  
Agurkesalat, soltørrede tomater og oliven

## LUNT

Blomkålssuppe med ristet bacon  
Citronbagt torsk  
Helstegt oksefilet  
Timianstegte lammekroner  
Ristede kartofler, hvidløgsstegt majs, bagte tomater og rødvinssauce

## DESSERT

Yoghurt-Panna Cotta, æblecreme og nøddecrisp  
Mazarinkage med marinerede bær  
Ostefad  
Frugtfad  
Brød og smør

**KR. 475,- PR. COUV. - MIN. 20 COUV.**

## BØRN

0-2 år gratis  
3-11 år 1/2 pris  
eller speciel børnemenu  
- gælder alle menuer



# BRUNCH

## DRIKKEVARER

Kaffe, te

Juice, smoothie, mælk, laktosefri mælk

## KOLDT

Morgenkorn, smør

Nutella, honning, marmelade

Ymer, yoghurt med bær, nødder og müsli

Pålæg, gravad og røget laks, røget hellefisk, rejer

Fransk kartoffelsalat, agurk, tomat, frugtsalat, frugtfad

Smøreost, skæreost

## VARMT

Blødkogte æg, røræg, bacon, cocktailpølser, lun leverpostej

Baked beans, bagte tomater, bagte majscolber

Ristede kartofler, BBQ-tyksteg, amerikanske pandekager

## BRØD

Rugbrød, franskbrød, rundstykker, knækbrød

## SØDT

Spandauere, croissants, kanelnegle, chokolademousse

Vanille Panna Cotta med bær

---

**KR. 265,- PR. COUV. - MIN. 50 COUV. (4 TIMER)**



# TIL SÆRLIGE ARRANGEMENTER OG BEGIVENHEDER

## **BRYLLUPSMENU**

Skræddersyes efter brudeparrets ønsker

Min. 10 couv.

## **MUSIK**

**KR. 1.500, - PR. TIME**

(vores Skyline-musiker)

# FORSLAG TIL NATMAD

## MIN. 20 COUV.

Hotdogs og alt hvad dertil hører

KR. 75,-

Cremet svampesuppe med flûtes

KR. 65,-

Asiatisk nudelsalat med scampi

KR. 85,-

Oste- & pølsebord

KR. 98,-

# KAFFEMIK

## Kaffemik

Kaffe & te, ½ bolle, kanelkringle, skærekage, lagkage, småkager m.m.

**KR. 155,- PR. COUV. - MIN. 20 COUV.**

## Kaffemik med varm mad

Kaffe & te, ½ bolle, kanelkringle, skærekage, lagkage, småkager m.m.

HHEs Fiske og skaldyrsgryde, Lammesteg og rensdyrsteg.

Serveret med flødekartoffel, sauce, salater, brød og smør

**KR. 295,- PR. COUV. - MIN. 20 COUV.**

## Kaffe & Petit Four

**KR. 44,- PR. COUV.**

Bemærk at kaffemik med varme retter ikke kan gøre det ud for et hovedmåltid

– buffeten kan max stå 3 timer

# HHE'S MINGLEMENU

**Sammensæt Deres egen minglemenu til stående arrangementer**

Stenbiderrogn, blinis, syrnet fløde og rødløg  
Skaldyrssalat, sprødt brød og dild  
Røget kammusling, æble og karse  
Marineret hval, soja og sesam  
Urtegravet laks, sennep og malt  
Grøn ærtecreme, trøffel og fennikel  
Gravad sodet oksefilet, syltede svampe  
Røget rensdyr, tomat og persille  
Marineret moskus, syltet rødløg  
Lammetatar, tempereret ægeblomme og kapers  
Dagens ost, æblekompot og sprødt  
Mælkechokoladecreme, kandiserede nødder  
Mazarinkage, hindbær

Menuen kan bestilles som enkeltanrettede mundbidder eller som en fadanrettet buffet.

**KR. 38,- PR. STK. VED MINIMUM 100 STK.**

**KR. 185,- PR. COUV. VED VALG AF  
6 USPECIFICEREDE MUNDBIDDER OG MINIMUM 20 COUV.**

**KR. 395,- PR. COUV. VED VALG AF  
6 USPECIFICEREDE RETTER TIL BUFFET OG MINIMUM 20 COUV.**

# VINKORT

## VELKOMST - PR. GLAS

Aperol Spritz (med bobler)	KR. 75,-
Edelweiss (Hyldeblomst, hvidvin)	KR. 75,-

## VELKOMST - PR. FLASKE

Cremant d'Alsace, Calixte	KR. 387,-
Champagne, André Clout, Rose	KR. 673,-
Gyldensteen Gods, Æble Cider, 0,2%	KR. 150,-

## HVIDVINE

Trimbach, Alsace, Riesling	KR. 495,-
Billaud-Simon, Montée de Terre premier Cru, Chablis	KR. 729,-
Comte Lafond, Sancerre, Loire	KR. 639,-
Palazzo Mio Grillo Bianco, organic, Puglia	KR. 320,-
Ebony Vale, Chardonnay, Alkoholfri	KR. 100,-

## RØDVINE

Domaine des Beaumont, Morey St. Denis, Bourgogne	KR. 711,-
Chateau La Commanderie, Lalande de Pomerol	KR. 603,-
Domaine Font de Michelle, Chateauneuf du Pape, Rhone	KR. 675,-
Luigi Righetti, Amarone delle Valpolicella, Veneto	KR. 625,-
Sierra Cantabria, Cisequa, Rioja	KR. 585,-
Alta Vista, Malbec Premium, Argentina	KR. 513,-
Palazzo Mio Rosso, Puglia	KR. 320,-
Ebony Vale Cabernet Sauvignon, alkoholfri	KR. 100,-

## DESSERTVINE

Moscato d'Asti	KR. 373,-
Muscat de Beaumes de Venise	KR. 531,-
Eiswein, Rudolf Payer, 1/2 fl.	KR. 445,-
Tokaji Late Harvest. Ungarn, 1/2 fl.	KR. 481,-

*Dette er kun en mindre udvalgt af vore vine. Har De andre ønsker, er vi altid parate med andre forslag.*



## DRIKKEVARER

### Vand/Øl

Sodavand KR. 30,-

Pilsner (flaske) KR. 53,-

### Umimak Baja

Godthåb Moskus  
40 cl. KR. 75,-

### Baja

Godthåb classic  
40 cl. KR. 65,-

### Kaffe/Te

Filterkaffe/te KR. 30,-

Irsk kaffe KR. 65,-

### Cognac/Likør

Baileys Irish Cream KR. 50,-

Drambuie KR. 50,-

Disaronno Amaretto KR. 50,-

Grand Marnier KR. 50,-

Renault Carte Noir KR. 50,-

Martell Gordon Bleu KR. 85,-

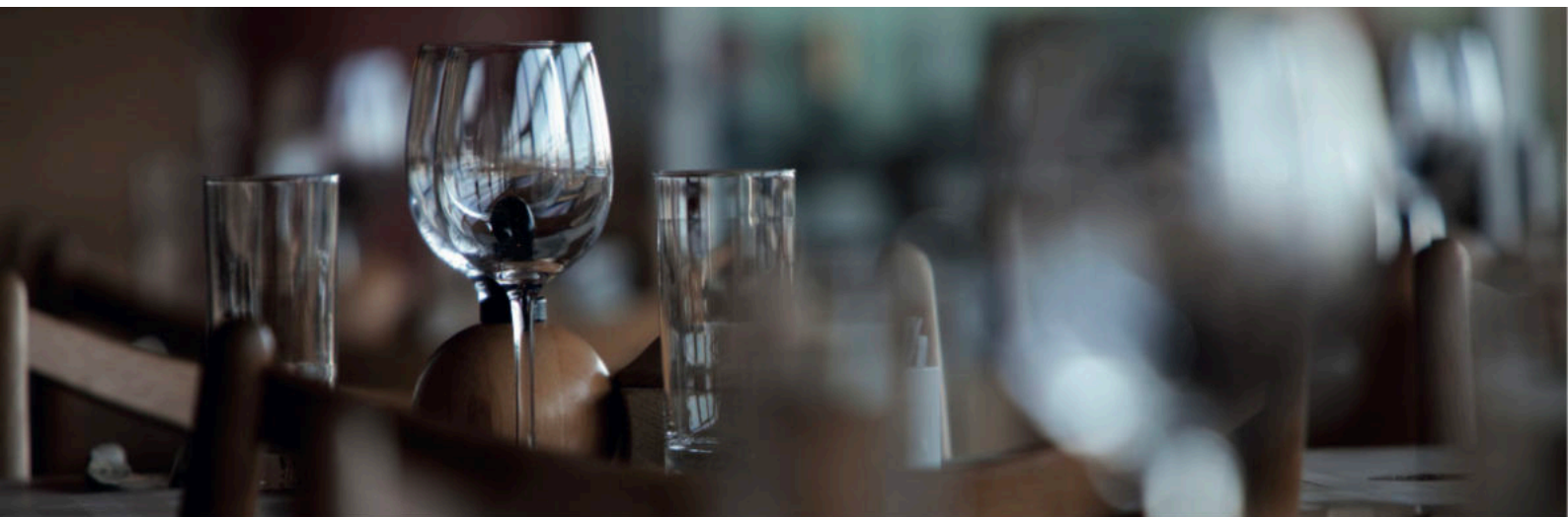
### Spirituosa

Gordon's Gin KR. 50,-

Bacardi Silver KR. 50,-

Smirnoff Vodka KR. 50,-

Ballantine's Whisky KR. 50,-



Tlf. +299 34 80 00 • E-mail: [restaurant@HHE.gl](mailto:restaurant@HHE.gl) • [www.HHE.gl](http://www.HHE.gl)

## KOKKE OG SERVERING

Vi stiller gerne kokke og tjenere til rådighed for eksterne arrangementer.

**KR. 450,- PR. PÅBEGYNDT TIME  
FOR HVER KOK ELLER TJENER.**

### **DINER TRANSPORTABLE:**

For varmekasser afregnes depositum kr. 200,- pr. kasse,  
som refunderes ved tilbagelevering.

**KØRSEL KR. 500,-**

Vi håber at overstående har vakt Deres interesse, og står naturligvis til  
rådighed, hvis De skulle have yderligere spørgsmål.

### **KONTAKT**

Hotel Hans Egede

Tlf. 34 80 00

E-mail: [Restaurant@HHE.gl](mailto:Restaurant@HHE.gl)