



Tlf. +299 34 80 00 • E-mail: restaurant@HHE.gl • www.HHE.gl

SELSKABSMENUER 2021



Tlf. +299 34 80 00 • E-mail: restaurant@HHE.gl • 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

Fisk- og skaldyrsbisque

Marinerede rejer, dild og croutons

Skaldyrssalat

Stenbiderrogn, citron, dild og ristet brød

Røget torsk

Bacon, cremet æggeblomme, rødbede og persille

Gravad moskus

Sortebærsyltet løg, blomkål, karse og røgede hasselnødder



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

Citrusbagt hellefisk

Dildmarinerede rejer, knuste ærter, brunet smørvinaigrette og kogte kartofler

Maltstegt oksemørbrad

Bagt gulerodspuré, syrnet kål, portvinsglace og trøffelristede kartofler

Lammeryg og sprød hals

Ristet blomkålscreme, grønne bønner, persille, lammesauce og Pommes Anna

Moskus "Bourguignon"

Braiseret moskuskølle, røget svinebryst, champignon svampe, syltet løg, rødvinssauce og kartoffelpure

Maltbarderet rendyr* (sæson)

Stegte svampe, ristet selleripure, bagt gulerod, tyttebærsauce og timianristede kartofler

*ved valg af rendyr 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

Dekonstrueret æbletærte

Æblekompot, honningristede gryn, vaniljeparfait og karamelsauce

Hindbær og hvid chokoladetrifli

Marinerede hindbær, hvid chokolade/friskostcreme, kagecrumble og mynte

Mælkechokolademousse

Hindbær, marengs og hasselnødder

Kokos Panna Cotta

Ananassorbet, ristede kokosflager og kandiserede nødder

Ostetallerken

Sprødt og blødt tilbehør

2 RETTER KR. 355,- PR. COUV.

3 RETTER KR. 475,- PR. COUV.

4 RETTER KR. 555,- PR. COUV.

DE GODE, GAMLE KLASSIKERE

Rejecocktail

Fisketallerken

3 slags fisk/skaldyr

Tarteletter

Høns, asparges

Dampet torsk

Sennepejsauce, 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

Gammeldags æblekage

Makronrasp og fløde

2 RETTER KR. 335,- 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/skaldyrsgryde
Langtidsstegt moskuskølle
Krydderstegt rensdyrkølle
Lam fra Narsaq
Flødekartofler, ristede rodfrugter, bagt blomkål samt vildtsky

DESSERT

Æblekage tilsmagt kvan
Grønlandsk kage
Cheesecake tilsmagt grønlandsk kaffe med marinerede sortebær
Ostefad
Frugtfad
2 slags brød og smør

KR. 535,- 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, hvidløgstegt 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 børnemenue
- 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

agurk, tomat, frugtsalat, frugtfad

Smøreost, skæreost, ostebord

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, kanelsnegle, 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. 165,- 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 og serveres kun mellem kl. 13 og 17.00.

– Antal og navneliste over det forventede antal gæster fremsendes til HHE 3 dage forud

HHE'S MINGLEMENU

Sammensæt Deres egen minglemenu til stående arrangementer

Stenbiderrogn, blinis, syrnet fløde og rødæg
Skaldyrssalat, sprødt brød og dild
Røget kammusling, æble og karse
Marineret hval, soja og sesam
Urtegravet laks, sennep og malt
Grøn ærtedecreme, trøffel og fennikel
Gravad sodet oksefilet, syltede svampe
Røget rendyr, tomat og persille
Marineret moskus, syltet rødæg
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. 195,- 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,-

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 • 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