



SELSKABSMENUER



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

2023

FESTMENUER

Menuerne er beregnet på selskaber mellem 15 og 300 personer.

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

Ved mere end 100 gæster ydes 10% rabat på menuerne.

FORRETTER

Cremet jordskokkesuppe

Jordskokkechips, ristet kammusling og grøn olie

Stenbiderrogn

Fed creme fraiche, hakket rødløg, citron og ristet brød

Askerimmet torsk

Syrnet fløde skilt med dildolie, dildmayonaise, frissé og sprød rug

Hønseballotine

Urtemayonaise, soltørret tomat, salat af krydderurter og sprødt

Moskusterrine

Syltet blomkål, dijonnaise, ristet hasselnød og ristet rug

Grønlandsk tapas (tillæg kr. 50.- pr. couv.)

Skalrejer, snekrabbe, kammusling, tørrede amasetter, røget lam, tørret rensdyr, moskuspølse.

Aioli, chilimayonaise, urtemayonaise, syltet løg og sprødt



FESTMENUER

Menuerne er beregnet på selskaber mellem 15 og 300 personer.

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

Ved mere end 100 gæster ydes 10% rabat på menuerne.

HOVEDRETTER

Sæsonens fisk

-stegt på brød, ristet fennikel og artiskok, aspargeskartoffel og Sauce Mousseline

Krydderstegt lam

Ristet blomkålstimbale, urtebagt tomat, pommefondant og portvinssauce

Boeuf af okse

Løgtærte, saltbagt selleri, broccolini, Sauce Diana og ristet kartoffel

Rødvinsmarineret braiseret moskus

Kartoffelmos, timianbagt spidskål og rødvinsauce

Enebærstegt rensdyr

Jordkokkepuré, ærter Francaise, ristet kartoffel og vildtsauce monteret med blåskimmelost



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

Vaniljemousse

Fylt med jordbærcoulis, jordbærsauce, sprødt og knas

Rocky Road brownie

Peanutcrokant, karamel, peanutparfait, skumfidus og hindbærgel

Tarte Tatin

Karamelliseret æble, butterdej og vaniljeparfait

Crème Brûlée

Tilsmagt kvan, marinerede mørke bær og hindbærsorbet

Ostetallerken

Sprødt og blødt

2 RETTER KR. 375,- PR. COUV.

3 RETTER KR. 495,- PR. COUV.

4 RETTER KR. 575,- PR. COUV.

DE GODE, GAMLE KLASSIKERE

FORRETTER

Rejecocktail

Høns i asparges

Hjemmebagt butterdejsskal, salat af tomat, persille og agurk

HOVEDRETTER

Flæskesteg

Brune og hvide kartofler, rødkål, surt og skysauce

Gammeldags oksesteg

Haricots Verts, perleløg, hvide kartofler, skysauce samt sødt og surt

Dampet torsk

Kogt æg, persille, kapers, stegt bacon, syltet rødbede, peberrod, hvide kartofler og sennepssauce

DESSERTER

Æble-, jordbær- og rabarbertrifli

Makron og fløde

Islagkage

Kaffe, portvin, og vaniljeparfait. Flødeskum og marinerede mørke bær

2 RETTER KR. 355,- PR. COUV.

3 RETTER KR. 425,- 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. 540,- 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. 480,- 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, croissanter, kanelnegle, chokolademousse

Vanille Panna Cotta med bær

KR. 270,- PR. COUV. - MIN. 40 COUV. (3 TIMER)



TIL SÆRLIGE ARRANGEMENTER OG BEGIVENHEDER

BRYLLUPSMENU

Skræddersyes efter jeres ønsker

Min. 20 couv.

NATMAD

MIN. 20 COUV.

Hotdogs og alt hvad dertil hører

KR. 78,-

Cremet svampesuppe med flûtes

KR. 67,-

Biksemad med spejlæg og rødbede

KR. 97,-

Oste- & pølsebord

KR. 115,-

KAFFEMIK

Kaffemik

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

KR. 168,- 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 rendyrsteg.

Serveres med flødekartofler, sauce, salater, brød og smør

KR. 348,- PR. COUV. - MIN. 20 COUV.

Kaffe & Petit Four

KR. 48,- 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 rødløg
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
Gravet sodet oksefilet og syltede svampe
Røget rensdyr, tomat og persille
Marineret moskus, syltet rødløg og
Lammetatar, tempereret æggeblomme og kapers
Dagens ost, æblekompot og sprødt
Mælkechokoladecreme, kandiserede nødder
Mazarinkage, hindbær

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

KR. 39,- PR. STK. VED MINIMUM 100 STK.

**KR. 198,- 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)	75,-
Edelweiss (Hyldeblomst, hvidvin)	75,-
Hyldeblomstsalt - organic	25,-

VELKOMST - PR. FLASKE

Cremant d'Alsace, Calixte	390,-
Champagne, André Clout, Brut	715,-

HVIDVINE

Trimbach, Alsace, Riesling	517,-
Billaud-Simon, Montée de Terre premier Cru, Chablis	864,-
Comte Lafond, Sancerre, Loire	679,-
Palazzo Mio Grillo Bianco, organic, Puglia	355,-
Alkoholfri	100,-

RØDVINE

Domaine des Beaumont, Morey St. Denis, Bourgogne	1.150,-
Chateau La Commanderie, Lalande de Pomerol	630,-
Les Hautes Brusquieres, Chateauneuf du Pape, Rhone	787,-
Luigi Righetti, Amarone delle Valpolicella, Veneto	715,-
Alta Vista, Malbec Premium, Argentina	515,-
Palazzo Mio Rosso, Puglia	355,-
Alkoholfri	100,-

DESSERTVINE

Ruby eller White Port	698,-
Muscat de Beaumes de Venise	531,-
Tokaji Late Harvest. Ungarn, 1/2 fl.	481,-

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

VINMENU

Husets vine

Velkomstdrink

2 gl. hvidvin til forret

2 gl. rødvin til hovedret

1 gl. dessertvin

KR. 395,- PR. COUV.

(Kræver at alle gæster i selskabet får vinmenu)



DRIKKEVARER

Vand/Øl

Sodavand

KR. 30,-

Pilsner (flaske)

KR. 55,-

Kaffe/Te

Filterkaffe/te

KR. 30,-

Irsk kaffe

KR. 85,-

Cognac/Likør

Baileys Irish Cream

KR. 55,-

Drambuie

KR. 55,-

Hennessy V.S

KR. 55,-

Hennessy VSOP

KR. 68,-

Spirituosa

City of London Gin

KR. 55,-

Plantation 3 star Rum

KR. 55,-

Smirnoff Vodka

KR. 55,-

Ballantine's Whisky

KR. 55,-



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. 460,- 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: Conference@HHE.gl