



SELSKABSMENUER

FESTMENU | BRUNCH | BUFFET
NATMAD | VINKORT | SERVERING

FESTMENUER

Selskabsmenuen skal bestilles af minimum 20 gæster.
Samtidig gør vi opmærksom på at, ændringer kan forekomme grundet sæsoner og tilgængelighed.
1/2 pris til børn under 12 år

FORRETTER

BISQUE

Bisque på sæsonens fisk & skaldyr, ballotine, urter

STENBIDER

Stenbiderrogn, syrnede fløde, rødløg, citron

KAMMUSLING

Røget kammusling, blomkål, kapers, dild

HELLEFISK

Rimmet hellefisk, tangsalat, svampe, soya

MOSKUS

Moskusterrine, tomatdressing, sennep, rug

HOVEDRETTER

FISK

sæsonens bagte fisk, beder, sennepssauce, persille

LAM

Lammesteg, svamperisotto, forårsløg, vinaigrette

RENSDYR*

Stegt rendyr, glaseret grønt, Pommes Anna, vildtsauce

OKSE

Helstegt oksemørbrad, Pommes Anna, Ærter Francaise, peber-bearnaise

MOSKUS*

Moskusteg, grillet kål, gulerod, børsauce

FESTMENUER

Selskabsmenuen skal bestilles af minimum 20 gæster.
Samtidig gør vi opmærksom på at, ændringer kan
forekomme grundet sæsoner og tilgængelighed.
1/2 pris til børn under 12 år

DESSERTER

CHOKOLADE

Hvid chokolademousse, lakrids-is, hindbær

PÆRE

Pocheret pære, vaniljeis, chokolade

GANACHE

Mørk chokoladeganache, nougatine, appelsincurd

TÆRTE

Bærtærte, citrussorbet, timian-creme

FLØDE

Fløderand, æble, crumble, karamelsauce

2 RETTER KR. 430,- PR. COUV.

3 RETTER KR. 530,- PR. COUV.

4 RETTER KR. 595,- PR. COUV.

*tillæg kr. 35,- pr. person

SOM VORES MOR LAVEDE DET

FORRETTER

HELLEFISK

(Quaq) carpaccio af hellefisk, limesalsa, gel på rødbede, rugbrødscrumble

HVAL- OG REJE

Mattak og rejetarteletter

HOVEDRETTER

SILDEPISKER

Hvalbøf, blødeløg, skysovs, surt, kartofler

LAM

Lammesuppe, sennep, surt

SÆL

Sælsuaasat, sennep, løg, asier

DESSERTER

TRIFLI

Æble og sortebær, vaniljecreme, rasp

PALAANNGUIT

Den grønlandske 'berliner', marmelade og flormelis

2 RETTER KR.430,- PR. COUV.

3 RETTER KR. 530,- 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

Mixet grøn salat

LUNT

Fiske/skaldyrsgryde

Moskusragout

Krydderstegt rensdyrkølle

Lam fra Narsaq

Flødekartofler, ristede rodfrugter, majs samt vildtsky

DESSERT

Æblekage tilsmagt kvan

Grønlandsk kage

Cheesecake tilsmagt grønlandsk kaffe med marinerede

sortebær

Ostefad

Frugtfad

2 slags brød og smør

KR. 555,- PR. COUV.

- Minimum 20 couv.

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. 280,- PR. COUV.

- Minimum 40 couv.
(3 Timer)

NATMAD

- Minimum 20 couv.

Hotdogs og alt hvad dertil hører

KR. 80,-

3 slags bruschetta

KR. 95,-

Suaasat

KR. 155,-

Grønlandsk charcuteri

KR. 185,-

KAFFEMIK

KAFFEMIK

Kaffe & te, 1/2 bolle, kanelkringle, skærekage, lagkage,
småkager m.m.

KR. 175,- PR. COUV.

- Minimum 20 couv.

KAFFEMIK MED VARM MAD

Kaffe & te, 1/2 bolle, kanelkringle, skærekage, lagkage,
småkager m.m.

HHEs fiske- og skaldyrsgryde, lammesteg og rensdyrsteg.

Serveres med flødekartofler, sauce, salater, brød og smør

KR. 355,- PR. COUV.

- Minimum 20 couv.

HHE'S MINGLEMENU

Stenbiderrogn, blinis, syrnede fløde og rødøg
– kun i sæsonen

Skaldyrssalat, sprødt brød og dild

Røget kammusling, æble og karse

Marineret hval, soja og sesam – kun i sæsonen

Urtegravet laks, sennep og malt

Grøn ærtecreme, trøffel og fennikel

Gravet sodet oksefilet og syltede svampe

Røget rensdyr, tomat og persille

Marineret moskus, syltet rødøg

Lammetatar, tempereret æggeblomme og kapers

Dagens ost, æblekompot og sprødt

Mælkechokoladecreme, kandiserede nødder

Grønlandsk kage, kvan, creme fraiche

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

KR. 45,- PR. STK

- Minimum 3 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

Edelweiss – Hvidvin, Hyldeblomstsirup	75
Bramble – Gin, Brombærsirup, Danskvand	85
Passion Spritz – Passionsfrugtsirup, Aperol, Mousseerende vin	85

VELKOMST – PR. FLASKE

Alkoholfri mousserende	175
Frankrig, Alsace, Calixte, Cremant d'Alsace	390
Frankrig, Champagne, Bernard Remy, Allemant, Carte Blanche	695

HVIDVIN

Alkoholfri hvidvin	120
Italien, Puglien, Palazzo Mio Grillo	355
Frankrig, Alsace, Ribeauville, Trimbach, Riesling	525
Frankrig, Loire, Sancerre, Comte Lafond, Domaine Ladoucette, Sauvignon Blanc	675
Frankrig, Bourgogne, Chablis, Pascal Bouchard, Chardonnay	695
USA, Californien, Napa Valley, Freemark Abbey, Chardonnay	795

VINKORT

RØDVIN

Alkoholfri rødvin	120
Italien, Puglien, Palazzo Mio Rosse	355
Frankrig, Bordeaux, Pomerol, La Commanderie, Merlot	630
Frankrig, Bourgogne, Bourgogne Rouge, Faiveley, Pinot Noir	650
Italien, Piemonte, Langhe, Barolo, Paolo Scavino, Nebbiolo	830
Spanien, Ribera Del Duero, Hacienda Monasterio, Tempranillo	895

DESSERTVIN

Frankrig, Languedoc, Chateau Lauriga, Riversaltes, Ambre Hors d'Age 1/2	295
Ungarn, Tokaj, Oremus, Late Harvest Tokaji 1/2	485
Østrig, Kremstal, Weingut Nigl, Grüner Veltliner Beerenauslese 1/2	580

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

DRIKKEVARER

VAND/ØL

Dåsesodavand	40
Søbogaardsaft	40
Dåseøl	60

KAFFE/TE

Filterkaffe/te	35
Kaffe/te & petit four	80
Irsk kaffe	85

COGNAC/LIKØR

Baileys Irish Cream	55
Cointreau	55
Hennessy V.S	55

SPIRITUOSA

Husets, 2 cl.	55
--------------------	----

KOKKE OG SERVERING

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

KR. 475,- PR. PÅBEGYNDT TIME

For hver kok eller tjener.

DINER TRANSPORTABLE:

For varmekasser afregnes depositum kr. 500,- 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



HOTEL HANS EGEDE

TLF. 34 80 00 | E-MAIL: CONFERENCE@HHE.GL