

Selskabsmenuer



FESTMENU

BRUNCH

BUFFET

NATMAD

VINKORT

SERVERING



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

Skaldyrsbisque

Ristede kammuslinger,
safranaoli, crutoner

Stenbiderrogn (sæson)

Pisket creme fraiche,
rødløg, citron, ristet brød

Sæsonens askerimmede fisk

Syltede svampe,
soyaemulsion, sprødt
rug

Moskuspaté

Røgede nødder,
sennepscreme,
semitørrede tomater,
parmesan

Røget unghane

Grøn tomatchutney,
syrenet fløde,
krydderurteolie

HOVEDRETTER

Sæsonens fisk

Brødstegt, bagt løg,
spinat, persillekartofler,
citronsauce

Krydderstegt lam

Glaceret gulerod,
Pommes Maxime,
svampesauce

Helstegt oksemørbrad

Ærter Francaise,
lind kartoffelpuré,
rødvinsauce

Moskussteg (sæson)*

Saltbagt selleri, mos
på bagt kartoffel,
rødvinsauce

Enebærstegt rensdyr*

Sauté af Haricots Verts
og løg med sennep,
Pommes Rissolées,
vildtsauce

DESSERTER

Hvid chokolademousse

Citrongelé, hindbær,
lakridsmarengs

Chokoladeganache

Marinerede bær,
appelsincurd,
nøddekrokant

Dekonstrueret æbletærte

Æblekompot,
vaniljecreme,
timianparfait,
mørdejscrumble

Karamelrand

Jordbærsorbet,
nougatineknas

* tillæg kr. 35,00 pr. couv.

2 RETTER KR. 425,- PR. COUV.

3 RETTER KR. 525,- PR. COUV.

4 RETTER KR. 595,- PR. COUV.

De gode, gamle klassikere

FORRETTER

Rejecocktail

Høns i asparges

Tarteletter, salat af tomat, persille og agurk

HOVEDRETTER

Flæskesteg

Brune og hvide kartofler, rødkål, surt og skysauce

Gammeldags oksesteg

Haricots Verts, løg, 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. 368,- PR. COUV.

3 RETTER KR. 438,- 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. - MIN. 40 COUV. (3 TIMER)

Natmad

MIN. 20 COUV.

Hotdogs og alt hvad dertil hører

KR. 80,-

Cremet svampesuppe med flûtes

KR. 70,-

Biksemd med spejlæg og rødbede

KR. 98,-

Oste- & pølsebord*

KR. 125,-

*tillæg grønlandske produkter

KR. 35,-

Kaffemik

KAFFEMIK

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

KR. 175,- 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. 355,- PR. COUV. - MIN. 20 COUV.

KAFFE & PETIT FOUR

KR. 80,- 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 – 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 ærtedecreme, trøffel og fennikel

Gravet sodet oksefilet og syltede svampe

Røget rensdyr, tomat og persille

Marineret moskus, syltet rødæg

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. 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.**

Vinkart

VELKOMST - PR. GLAS

Aperol Spritz (med bobler)	75,-
Edelweiss (Hyldeblomst, hvidvin)	75,-
Hyldeblomstsft	35,-

VELKOMST - PR. FLASKE

Cremant d'Alsace, Calixte	390,-
Champagne, Bernard Remy, Carte Blanche	695,-

HVIDVINE

Sierra Cantabria	495,-
Billaud-Simon, Montée de Terre premier Cru, Chablis	864,-
Comte Lafond, Sancerre, Loire	679,-
Palazzo Mio Grillo Bianco, organic, Puglia	355,-
Alkoholfri	120,-

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

Chateau Lauriga, Rivesalte, , 1/2 fl.	295,-
Chateau Beaulon, Pineau des Charentes	595,-
Tokaji Late Harvest. Ungarn, 1/2 fl.	481,-

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

Dåsesodavand

KR. 40,-

Dåseøl

KR. 60,-

KAFFE/TE

Filterkaffe/te

KR. 35,-

Irsk kaffe

KR. 85,-

COGNAC/LIKØR

Baileys Irish Cream

KR. 55,-

Cointreau

KR. 55,-

Hennessy V.S

KR. 55,-

SPIRITUOSA

Husets, 2 cl.

KR. 55,-

Køkke 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. 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