



HOTEL DALGAS

SELSKABER OG FESTER

Hos Hotel Dalgas skaber enestående festoplevelse, hvor I kan læne jer tilbage og nyde øjeblikket som gæster. Når I vælger os, sætter I jeres fest i hænderne på passionerede professionelle, der elsker at skabe magiske øjeblikke.

Vi går ikke på kompromis med kvalitet – fra de nøje udvalgte råvarer til den skræddersyede service, der sikrer, at både du og dine gæster får en oplevelse ud over det sædvanlige. Vores inspirationsmateriale rummer menuforslag, der kan tilpasses netop jeres drømmefest.

Så kontakt os for en uforpligtende snak, og lad os sammen udforske, hvordan vores moderne faciliteter kan danne den perfekte ramme for jeres kommende fest.

Vi glæder os til at byde jer hjerteligt velkommen!





Forretter/Mellemretter

Alle forretter serveres selvfølgelig med hjemmebagt brød og hjemme rørt smør.

RØDBEDETATAR

En delikat symfoni jordnære rødbede, Arla Unika Loke friskost, confiteret æggeblomme, maltjord, syrnede fløde skilt med rødbedejuice, en smuk harmonisk balance af smagsnuancer

KOLDRØGET VILDT CARPACCIO

Tyndskåret vildt, anrettet med en svampemayonnaise, friske bladselleri-crudité og sprøde, saltede røgede mandler – en eksklusiv i hver bid.

CONFITERET SELLERI

Confiteret selleri med en frisk citronsauc og nøje udvalgte urter (i sæson) direkte fra haven. Enkel, og elegant

SUPPE

En fyldig og aromatisk suppe, lavet på sæsonens friske grøntsager, der fremtoner den naturlige smag.

RIMMET HVID FISK

Rimmet hvid fisk præsenteret med en innovativ rødbede-trilogi, der balancerer de delikate smagsnuancer med en let intensitet.

LAKS FRA THORSMINDE

En udsøgt laks serveret med saltet agurk, radise-crudité, fyldig rygeostcrème, sprød rugbrødsgrubbe og et strejf af frisk dild

SNEKRABBE MED TRØFLER OG KAVIAR

Gourmetoplevelsen i særklasse: Snekrabbe, omhyggeligt plukket, smagt til og formet til delikate kugler, glaseret op i mandler og peberrodsfløde. Serveres med honningristede peanuts, kaviar, italienske trøfler, en sprød rødbedetuile og en forførende creme double-sauce. (+ kr. 125,-)





Hovedretter

Sammensæt hovedretten efter din smag

Alle hovedretter serveres med årstidens grønt fra egen have.

HOVEDELEMENT

GREEN WELLINGTON (vegansk)

MARINERET KYLLINGEBRYST

SKINDSTEGT KULMULE FRA THORSMINDE

MIDTJYSK VILDT – Råvildt eller Kron dyr

URTEMARINERET SVINEFILET - i Sous Vide

LANGTIDSSTEGT OKSEFILET

KALVEFILET

HELSTIGT OKSEMORBRAD (+ kr. 65,-)

BEEF WELLINGTON - med mørbrad, Iberico skinke, svampe
(+ kr. 125,-)

KARTOFLEN

POMMES PURÉ MED SMØR OG OST - En kartoffelpuré, med en cremet ostesmag og smør

POMMES SAUTER - Let stegte kartofler med persille og smør

POMMES GRATIN - Klassisk gratinerede kartofler med et gyldent ostelag

POMMES ANNA - Tyndt skårne kartofler, lagdelt og bagt til perfektion

POMMES FONSAANT - Møre, hvidovnbagte kartofler

POMMES BLANCHES – kogte kartofler med persille

SOVSEN

SAUCE AU VIN ROUGE – Rødvinsglace

SAUCE JUS – skysauce

PORTVINSSAUCE – med timian og rosmarin

SAUCE BORDELAISE – med timian (+ kr. 15,-)

SAUCE CREMET FISKEFUME

Desserter

CREMET CHOKOLADEMOUSSE
Med chokolade symfoni (laktosefri)

RIE'S ÆBLECRUMBLE
Serveret med hjemmerørt vaniljeis

LEMON PIE
med caramel, citronkompot og marengs



Natmad

SANDWICH MED KYLLING

Bacon, salat, tomat, agurk og karrydressing

SUPPE MED SURDEJSSTYKKER

Lavet på sæsonens grønt

SLIDERS

Cheeseburgere i slider udgave med bacon

BYG SELV HOTDOGS

Med alt det gode tilbehør

OSTEBORD SOM BUFFET

3 forskellige danske oste, surdejsstykker, oliventapenade, marmelade, vindruer og nødder

PRISOVERSIGT (Gældende for min. 25 personer)

Arrangement	1	2	3	4	5
Velkomstdrink		X	X	X	X
Husets vin ad libitum under middagen		X	X	X	X
Dessertvin ad libitum under middagen			X	X	X
Kaffe & te med cookies		X	X	X	X
4 cl. Avec					X
Natmad			X	X	X
Fri bar (øl, vand, vin) i 3 timer efter middagen				X	X
Vælg antal retter					
Forret og hovedret	268,-	598,-	678,-	958,-	1.098,-
Forret, hovedret og dessert	368,-	696,-	748,-	1.158,-	1.198,-
Forret, mellemret, hovedret og dessert	468,-	898,-	938,-	1.248,-	1.298,-





BRUNCH

(Gældende for min. 25 personer)

Til brunch er afsat 4 timer. Herefter påberegnes kr. 750,- pr. påbegyndt time.

BRUNCH BUFFET

Forskelligt brød

Hjemmebagt rugbrød
Hjemmebagt brød
Knækbrød
Sødt fra vores bager

Det kolde

Yoghurt naturel med mysli, ahornsirup og bær
Oksespegepølse med syltede løg, ristede løg og remoulade
Hamburgerryg med variation af italiensk salat, urter
2 slags ost fra Arla Unika med surt og sødt
Hjemmelavet marmelade
Skåle med frisk frugt og grønt
Koldrøget laks med rygeost, radiser og agurk
Carpaccio, med pesto og humus

Det lune

Røræg med bacon
Brunchpølser
Leverpostej med champignon og bacon
Pandekager med ahornsirup
Tærte

Drikke

Kaffe, te
Økologisk æblemost og appelsinjuice

Pr. kuvert kr. 345,-

Der er mulighed for tilkøb af forskellige slags kager.





BUFFET

(Gældende for min. 25 personer)

Til buffet er afsat 5 timer. Herefter påberegnes kr. 750,- pr. påbegyndt time.

3 timers øl, vand, vin ad libitum kr. 395,- pr. kuvert - ønskes noget specielt, kan dette også bestilles.

For valg af natmad, se side 6.

JULE BUFFET

Det kolde

3 slags sild, hvid, rød og stegt
Karrysalat, rødløg, kapers og peberrod
Æg, rejer og tomat
Koldrøget laks med rævedressing

Det lune

Frikadeller med stuvet hvidkål
Fiskefilet med remo, citron og dild
Andebryst med svesker
Ribbensteg og rødkål
Hvide kartofler
Brune kartofler
Brun sovs

Dessert

Risalamande med kirsebærsovs

Hjemmebagt brød og smør

Pr. kuvert kr. 345,-

SOMMER BUFFET

Det kolde

Kartoffelsalat med ærter, kapers,
Bimi og glaskål
Tomatsalat med mozzarella
Fiskerillette med grønt fra gården
Carpaccio med creme og crudité
Lækker salat fra gården med god
dressing

Det varme

Urtemarineret kyllingebryst
Helstegt kalvefilet
Ristet spidskål i hvidvin
Stegte kartofler i pesto

Dessert

3 søde petit fours fra vores bager

Hjemmebagt brød og
krydder/hvidløgssmør

Pr. kuvert kr. 325,-

FEST BUFFET

Det kolde

Hjertesalat med rørt tatar
Grillet salatløg med cremet
fiskemousse
Glaskålsalat i asiatisk stil
Koldrøget laks med rygeost, radiser
og agurk

Det varme

Hvidvinsdampet Vesterhavsfisk med
cremet fiskesauce
Braiseret kylling med tomatiseret
rødvinsauce
Langtidsstegt okse med timiansovs
Pommes Gratin med rosmarin
Ovnstegte urtekartofler

Dessert

3 søde petit fours fra vores bager

Hjemmebagt brød og smør

Pr. kuvert kr. 375,-



HOTEL DALGAS rummer selskaber fra 25 – 200 personer. Uanset hvor meget I selv vil stå for til arrangementet, står vores dygtige medarbejdere altid til rådighed, hvis I skulle have spørgsmål eller specielle ønsker.

Ved afholdelse af et selskab, har jeres gæster mulighed for at reservere værelser til særpris.

Ved reservation af arrangement skal alle, på nær børn, vælge samme menu. Vi er naturligvis fleksible i forhold til fødevarerintolerancer.

Ved bestilling af et arrangement, betales kr. 2500,- i depositum, hvilket fratrækkes den endelige faktura.

Afbestillingsregler vil fremgå af ordrebekræftelsen.

Alle priser er inkl. 25% moms.

Festarrangement på Hotel Dalgas indeholder:

- Bordopstilling:** Der er flere muligheder for opstilling.
- Opdækning:** Bordene dækkes smukt med hvide duge og servietter.
- Pynt og lys:** Der pyntes med lys og enkelte blomster. Har I særlige ønsker, er der mulighed for tilkøb.
- Menu:** Kan sammensættes særskilt eller ud fra pakkeforslagene.
- Drikkevarer:** Der vil være koldt postevand på bordene under middagen.
- Fri bar:** Der kan efter middagen blive opstillet en buffet med øl, vand og husets vin. Tilkøb.
- Natmad:** Natmaden serveres på buffet på aftalt tidspunkt.
- Hotelværelser:** Gratis overnatning til værtsparret ved fester over 50 personer.
Festgæster får 10% rabat på værelser. Alle værelser er inkl. morgenbuffet.
Festværelser skal bestilles direkte hos receptionen via e-mail: dalgas@hoteldalgas.dk
Tjek-ind på værelserne fra kl. 15 og tjek-ud senest kl. 11.
- Blomster:** Vi har egen blomsterbinder tilknyttet, så har I specielle ønsker, så sig gerne til.
- Fotograf:** Ønsker I nogle helt særlige billeder fra den store dag, har vi en fotograf tilknyttet.
- Musik:** I vores lokaler er der mulighed for at spille stille musik under middagen, tag din egen opkobling med og tilslut via Bluetooth.
Ønskes der musikere til festen, kan vi være behjælpelig med at finde de helt rigtige.
Vi kan evt. sætte en scene op.

