

**NÅR GODE FESTER
BLIVER TIL DE
BEDSTE MINDER**

Scandic



DET HANDLER OM DIN FEST

Fester varer ikke blot én enkelt dag. Vi glæder os og drømmer om dem længe inden. Vi mindes og taler om dem i lang tid efter.

Hos Scandic har vi lang erfaring med fester. Vi hjælper dig med alle detaljer, så du får lige præcis den fest, du drømmer om i skønne og hyggelige omgivelser. Fortæl os om dine ønsker og behov, så sørger vi for, at du får en fest, alle sent vil glemme.

Vi glæder os til at byde jer velkommen.



VI HAR OPSKRIFTEN PÅ DE RIGTIG GODE FESTER

Hos Scandic tager vi os af alt det praktiske lige fra planlægning til oprydning, så kan du nyde din fest i selskab med dine gæster.

Uanset om du holder konfirmation, barnedåb, bryllup eller et helt fjerde arrangement, så har vi moderne, hyggelige og charmerende hoteller fordelt over hele Danmark – selvfølgelig med mulighed for overnatning, så festen kan fortsætte hele natten.

Hos Scandic har vi den erfaring, der skal til for at gøre en god fest endnu bedre.

VI KRÆSER FOR DETALJERNE

Når dine ønsker til menuen lander i køkkenet, så går vores dygtige kokke i gang med at forberede middagen under ledelse af vores erfarne køkkenchefer. Vi udvælger nøje ingredienserne, og baserer retterne på sæsonens friske råvarer, så I får en stemningsfuld middag med unikke smagsoplevelser.

På de følgende sider får du et godt overblik over dine muligheder, så du nemt kan planlægge den fest, du ønsker.

Velkomme.

Du kan læse meget mere om festlokaler på alle vores hoteller i Danmark på www.scandichotels.dk/festlokaler



FESTPAKKER

Vælg den festpakke, som passer bedst til dit arrangement. Når du har valgt festpakke, kan du vælge at opgradere din menu med retter fra Kategori II og/eller Kategori III. Du kan se alle kategorierne på de følgende sider.

	FESTPAKKE I 4 timer / Pris fra 600 kr.	FESTPAKKE II 8 timer / Pris fra 795 kr.	FESTPAKKE III 8 timer / Pris fra 860kr.
Velkomstdrink	●	●	●
Menu (3 retter eller buffet)	●	●	●
Selskabsvine ad libitum	●	●	●
Kaffe/te	●	●	●
Avec			●
Sødt til kaffen			●
Bar (øl/vand/vin)		●	●
Natmad		●	●

Ønsker du ikke en fuld festpakke, koster en forret eller dessert fra 79 kr., mens hovedretten koster fra 195 kr.
Prisen for en menu med tre retter eller buffet er fra 333 kr.





PÅ MENUEN

FORRETTER

Kategori I

- Rejecocktail af grønlandske rejer, sprøde salater, asparges og velkrydret dressing. Garneret med dild og lime
- Cremet skovsvampesuppe med persille og trøffelolie
- Røget laks med rygeostcreme, rugbrødcrumble og citronconfit
- Rillette af kalv med sprøde salater, syltede beder og vinaigrette

Kategori II (+15 kr. pr. kuvert)

- Oksecarpaccio med små sprøde salater samt revet vesterhavstost og trøffelpure
- Laks med sprød butterdej, friskdampede grønne asparges, friske urter og citron. Serveres med spinatcreme tilsmagt med dijonsennep
- Røget andebryst med pebermayo, sprødt og salat
- Terrine af sæsonens fisk med urterasp og citruscreme

Kategori III (+25 kr. pr. kuvert)

- Flødelegeret hummersuppe med porre i julienne serveret med butterdejsfleurons
- Rørt torsk med grov sennep og urter. Hertil friteret kapers og vagtelæg
- Røget dyrekølle med syltede svampe, æbler og nødder
- Stegt kammusling med variation af blomkål og sprød pancetta

HOVEDRETTER

Kategori I

- Ovnbagt kyllingebryst fra Gråsten serveret med trøffelsauce, majspure og langstidsbagte porrer
- Krydderurtestegt kalvetykstegsfilet med rødbedeflan, svampe og portvinssauce
- Roast af fritgående dansk black angus, gulerødder i estragonsmør, majs og rødvinssauce
- Svinemørbrad rullet i friske krydderurter med skorzonærødder og hertil pebersauce

Kategori II (+30 kr. pr. kuvert)

- Helstegt oksefilet med langtidsbagt tomat og bønne bonne femme. Serveres med ovnstegte kartofler og bearnaise
- Perlehønebryst farseret med semidried tomater, let ratatouille og mild rosmarinsauce
- Kalvefilet med brændte løg, selleri og morkelsauce

Kategori III (+50 kr. pr. kuvert)

- Helstegt kalvemørbrad med rodfrugtfondant, bagt løg og demiglace
- Stegt lammefilet med timian og hvidløg. Serveres med bagte jordskokker. Hertil lammesky
- Oksemørbrad fra fritgående dansk black angus med trøffelsauce og bagte portobello svampe
- Ovnbagt pighvar med panade af hummerhaler. Hertil ærter, gulerødder og forårsløg samt brunet smør



DESSERTER

Kategori I

- Nougat isbombe med chokolade og mandler. Serveret med flødeskum, frisk frugt og citronmelisse
- Variation af rabarber med is og sprødt
- Mazarinkage med saltet karamel, marengs og citrussorbet
- Cheesecake med Toblerone, chokolade, kiks og ristede mandler, syltet ribs og solbær

Kategori II (+10 kr. pr. kuvert)

- Kæmpe eskimo – solbærfromage med chokolade og solbærsorbet
- Lun chokoladefondant serveret med vaniljeparfait og sprød nøddekrokant
- Lakridsparfait med lemon curd, syltede bær og brændt hvid chokolade

Kategori III (+25 kr. pr. kuvert)

- Gateau Marcel – klassisk fransk dobbeltlags chokoladecake serveret med vaniljeis tilsmagt med honning. Hertil sæsonens bær
- En vifte af små lækre desserter med et udvalg af husets kager, iscreme og eksotiske frugter
- Nougat fragilité med citrus skum og salat af citrusfrugter



NATMAD

Kategori I

- Chili con carne med cremefraiche og ris
- Karrycreme med hønsekød, grønsager og ris. Serveres med friskbagt brød
- Æggekage serveret med bacon, tomat, purløg, sennep og rugbrød
- Lune frikadeller med kartoffelsalat

Kategori II (+15 kr. pr. kuvert)

- Stort pølsebord med patéer, forskelligt tilbehør og brød
- Udvalg af små pålægsboller
- Biksemad med rødbeder, rugbrød og sauce bearnaise
- Hot dogs ad libitum med klassisk tilbehør

BUFFET

Kategori I

- Carpaccio af okse med parmesan, rucola, pinjekerner og olivenolie
- Rødbede-"gravad laks" med peberrodscreme
- Dampet torsk i weissbier med chili og citron. Serveres med cremefraiche
- Dansk black angus helstegt med hvidløg og timian. Serveres med saute af sæsonens grøntsager
- Nænsomt stegt kyllingebryst med chorizopølse og estragonsauce
- Kartoffel rösti med rodfrugter
- Grov ratatouille
- Salat nicoise med bønner, æg, kartofler og oliven
- Plukket torvesalat med vinaigrette
- Kageplanke med tre slags kage, frisk frugt og coulis

Kategori II (+35 kr. pr. kuvert)

- Krebsesalat serveret med krydderurter og sauce verte
- Paté med nødder
- Roulade af røget hellefisk med basilikumcreme på plukket salat med dild og lime
- Dansk skagenskinke med tomat-æble concasse
- Skindstegt sandart med ærtepuré og safrancreme
- Ungkvæg stegt med havsalt og nordiske urter
- Kyllingebryst fra Gråsten med hvidløg og timian
- Små kartofler stegt med honning og hasselnødder
- Plukket torvesalat med vinaigrette
- Tre oste fra skandinaviske gårdmejerier. Serveres med bornholmske rugkiks og blommehutney
- Jordbær-rabarber trifli med makroner og ristede mandler toppet med vaniljecreme



VINMENU

Kategori I

Husets vin

Kategori II (+ 25 kr. pr. kuvert)

- Nitus Cava Brut Reserve
- Viña Errazuriz Sauvignon Blanc
- Los Navales White, Rueda Verdejo
- Viña Errazuriz Cabernet Sauvignon
- Saint Esprit Côtes du Rhones

Kategori III (+50 kr. pr. kuvert)

- Scotto Chardonnay, Lodi Californien
- Estate Riesling Max Ferd. Richter
- Scotto Old Vine Zinfandel, Californien
- Itynera Primitivo, Puglia
- Solum, Bodegas Habla, Spanien



EKSTRA PÅ MENUEN

(pris pr. kuvert)

Mellemretter

Tre slags europæiske oste med salt og sødt

Champagnesorbet

Andelevermoussé med portvinsgelé og saltede nødder

Rørt kalvetatar med sennepsmayo og vagtelæg

Citron/estragon granité

Diverse tilkøb

Husets spiritus pr. påbegyndt time

Snacks ved velkomst

Snacks ved baren

Kransekage

Hjemmelavet Ragusa

Sæsontilvalg

- Stenbiderrogn med cremefraiche og hakket rødløg
- Hvide asparges med håndpillede rejer
- Sommerbuk
- Krondyr
- Danske jordbær

Brunch 255 kr. pr. kuvert

55 kr.

35 kr.

35 kr.

55 kr.

35 kr.

- Tre slags charcuterie, tre oste fra Europa og to slags marmelade
- Kryddersild med appelsin, lun leverpostej med svampe og bacon, røræg, bacon, stegte pølser og baked beans
- Græsk yoghurt med frugtkompot og pandekager med ahornsirup
- Tre forskellige små muffins, mini croissanter og mini wienerbrød
- Skåret frugt, rundstykker, groft brød, rugbrød og smør
- Kaffe, te og to slags juice

50 kr.

20 kr.

30 kr.

24 kr.

20 kr.

Tilvalg til brunch

Lime-marineret laks med brøndkarsecreme

28 kr.

Røget laks med røræg

32 kr.

Varmrøget ørred med kold radisecreme

32 kr.

Fyldte omeletter med rejer, tomat og basilikum

26 kr.

Salat med grillede grøntsager

18 kr.

Små frikadeller med syltede agurker

24 kr.

Lun grøntsagstærte

18 kr.

Salat med grønne bønner, bacon og krydderurter

18 kr.

VI GLÆDER OS TIL AT BYDE JER VELKOMMEN

Kig forbi til en rundvisning i lokalerne og en snak om menuen:

Strandbygade 3 | 6700 Esbjerg | Telefon +45 75 18 11 88
Mail esbjerg@scandichotels.com | scandichotels.dk/olympic

Scandic
OLYMPIC