

Fester & selskaber 2027

Lad os danne rammerne om din næste fest

Hos Sidesporet skaber vi de perfekte rammer om livets store øjeblikke – fra barnedåb, fødselsdag og konfirmation til bryllup, reception og firmafest.

Bestilling & reservation

Festmenuer bestilles til minimum 10 kuverter, festbuffeter til minimum 20 kuverter. Børn under 12 år betaler halv pris på buffeter – dette gælder ikke menuer.

Ved reservation udfærdiges en kontrakt, og der opkræves et depositum, som fratrækkes den endelige regning.

Ca. 3 uger før arrangementet kontaktes hotelmanager Cille Suhr på cille@sidesporet.dk for at aftale et møde, hvor menu og øvrige detaljer fastlægges.

Inkluderet i prisen

Priserne inkluderer 8 timers lokaleleje – ved brunch og receptioner 4 timer – samt opdækning, duge, lys, servietter, servering og oprydning.

Bordene pyntes med evighedsblomster. Friske blomster kan medbringes selv eller bestilles hos os for 30 kr. pr. kuvert.

Ekstra timer

Ekstra timer kan tilkøbes på forhånd for 1.750 kr. pr. påbegyndt time. Ekstra timer kan ikke tilkøbes på dagen.

Praktisk information

Selskabsarrangementer skal afsluttes senest kl. 03.00, og musikken skal slukkes senest kl. 02.00.

Vi glæder os til at byde jer velkommen og skabe rammerne om en uforglemmelig dag.

Telefon: 59 44 29 19

E-mail: hotel@sidesporet.dk

Forslag til helaftensarrangement

- Opdækning, servering, betjening & 8 timers lokaleleje
- Velkomstbøbler
- Øl, sodavand & vin ad libitum under hele arrangementet
- Forret: Dampet laks med rejer, friskbagt brød & smør
- Buffet: Klassisk buffet
- Dessertvin / portvin
- Dessert: Isdessert
- Kaffe/te med cognac & baileys

1.200,- pr. person

Sammensæt selv din menu

(minimum 10 kuverter)

Forret:

Koldrøget laks med peberrodscreme & friskbagt brød. 140,-

Varmrøget laks med kapersceme & friskbagt brød. 135,-

Spinatroulade med røget laks, friskost & urter – serveres med friskbagt brød. 135,-

Lynstegt tun med sesammayo & friskbagt brød. 140,-

Rejecocktail – serveres med friskbagt brød. 135,-

Koldtandsrejer med hjertesalat & avocadocreme – serveres med friskbagt brød. 135,-

Carpaccio med kerner & trøffelmayo – serveres med friskbagt brød. 140,-

Tarteletter med høns i asparges – serveres ikke med brød. 125,-

Tærteskal med ærtetikassé (kan laves vegansk) – serveres ikke med brød. 115,-

Hovedret:

Serveres tallerkenanrettet.

Langtidsstegt oksefilet, serveres med pommes rissolles, sæsonens grønt & rødvinssky. 275,-

Kalvesteg stegt som vildt, serveres med brune & hvide kartofler, sæsonens grønt, waldorfsalat, tyttebær, surt & kalvesauce. 275,-

Langtidsstegt kalveculotte, serveres med kartoffelrøsti, sæsonens grønt & madeirasky. 285,-

Oksemørbrad, serveres med kartoffelgratin med svampe, sæsonens grønt & portvinssky. 320,-

Kyllingebryst fra Hopballe Mølle  serveres med knuste kartofler, sæsonens grønt & hvidvinssauce med syltet rosenpeber. 255,-

Melanzane. Friteret aubergine, tomatsovs, burrata, hasselnød & basilikum. (laves også vegansk). 235,-

Dessert:

Serveres på buffet

Lagkage med mousse & creme. 110,-

Isdessert med frugt, flødeskum & chokoladesovs. 115,-

Tiramisù med ladyfingers, kaffe, mascarponecreme og kakao. 125,-

Frugstang med chokolade, creme & flødeskum. 135,-

Ost & frugtsalat. 120,-

Serveres tallerkenanrettet

Gammeldags æblekage med æblegrød, makroner & flødeskum 110,-

Pandekage med vaniljeis & chokoladesovs. 125,-

Kold vaniljecreme med brændt marengs, citrus & hindbær. 130,-

Citrontærte med frisk og cremet citronfyld, toppet med let marengs. 130,-

Blødende chokoladesoufflé med nøddekrokant & vaniljeis. 130,-

Gateau Marcel med bærkompot & sorbet af blodappelsin. 135,-

Natmad:

Cremet aspargessuppe med kødboller – serveres med brød. 105,-

Klassisk fransk løgsuppe – serveres med gratineret ostebrød. 105,-

Krydret thaisuppe – serveres med nudler, rejer, koriander & rejechips. 105,-

Hotdogs. Blandet røde & brune pølser, brød & tilbehør. 110,-

Biksemad – serveres med sennep, rødbeder, bearnaise & rugbrød. 125,-

Lune frikadeller – serveres med kold kartoffelsalat & rugbrød. 125,-

2-retters børnemenu

Serveres til børn under 12 år

Hovedret:

Crispy chicken med fritter & dip. 95,-

Dessert:

Én kugle vaniljeis med flødeskum & chokoladesovs. 60,-

Buffeter

(minimum 20 kuverter)

Brunch

- Røræg med bacon & ristede brunchpølser
- Koldrøget laks med urtecreme
- Lun tærte
- Pandekager med sirup
- Rullepølse & oksespegepølse
- Græsk yoghurt med müsli & sirup
- Frisk frugt
- Osteanretning med marmelade
- Friskbagt brød
- Ingefærshots
- Kaffe & te ad libitum

335,- *pr. person*

Tilkøb:

- Velkomstdrink: 85,- *pr. person*
- Croissant & wienerbrød: 45,- *pr. person*
- Appelsin- & æblejuice ad libitum: 35,- *pr. person*
- Bitter: 35,- *stk.*
- Øl: *fra* 40,- *stk.*
- Sodavand: 35,- *stk.*

Sødt efter brunchen – serveres på buffet:

- Lagkage med mousse & creme á 110,- *pr. person*
- Gammeldags æblekage med æblegrød, makroner & flødeskum á 110,-
- Egen medbragt kage á 45,- *pr. person*

Receptionsbuffet

Let anretning

- Tempurarejer med chili
- 2 slags wraps
- Små crustader med laksecreme
- Tunhapper med Miso
- Samosa
- Ost & sødt

255,- *pr. person*

Dansk frokostbuffet:

Første servering:

- Hvide sild & karrysild
- Æg & rejer med mayonnaise
- Fiskefilet med remoulade & citron

Anden servering:

- Tarteletter med høns i asparges
- Frikadeller med rødkål & surt
- Lunt æbleflæsk
- Kold roastbeef med remoulade, peberrod, ristede løg & surt

335,- pr. person

Sødt efter maden – serveres på buffet:

- Lagkage med mousse & creme á 110,- pr. person
- Gammeldags æblekage med æblegrød, makroner & flødeskum á 110,-
- Ost & frugtsalat á 120,- pr. person

Grøn buffet

Forret – tallerkenanrettes:

Koldrøget laks med peberrodscreme, friskbagt brød & smør.

Buffet:

- Grillet hjertesalat med pistacie
- Salat af tomat & burrata med balsamicoglace
- Salat af avocado, røgede mandler & rød grape
- Salat af grønkål, bagt hasselnød, feta, æbler & sennepsvinaigrette
- Stegt kyllingeoverlår
- Helstegt oksecuvette med pesto
- Lun tærte
- Lun kartoffelsalat med vinaigrette & urter

395,- pr. person

Klassisk buffet

Forret – tallerkenanrettes:

Dampet laks med rejer, urtecreme, friskbagt brød & smør.

Buffet:

- Hjertesalat med mormordressing
- Klassisk broccolisalat
- Frisk pastasalat
- Stegt kyllingeoverlår
- Helstegt oksecuvette med honning-dijon
- Frikadeller
- Flødekartofler
- Whiskysauce

405,- pr. person

Konfirmationsbuffet

Forret – serveres tallerkenanrettet:

To tarteletter med høns i asparges.

Buffet:

- Klassisk broccolisalat
- Pastasalat
- Tomatsalat med mozzarella
- Crispy chicken med dip
- Helstegt oksecuvette
- Flødekartofler
- Frikadeller
- 2 slags sliders (cheeseburger & pulled pork)
- Bearnaise

415,- pr. person

Italiensk buffet

Forret – serveres tallerkenanrettet:

Carpaccio med, rucola, kerner & trøffelmayo

Buffet:

- Porchetta
- Risotto med jomfruhummer & safran
- Bagt torsk med ansjos & urter
- Tomatsalat med burrata
- Aioli & grøn pesto
- Siciliansk salat
- Hjertesalat med krydderurter
- Lun marineret aubergine

435,- pr. person

Drikkemenuer

Drikkemenu 1

Velkomstdrink:

Bobler – skænkes ad hoc

Moscato, prosecco & granatæblecider

Fri fadøl, sodavand & vin under maden

Hvidvin:

Marco De Pegões. 2019 Portugal. Lavet på Fernão Pires.

Rødvín:

Marco De Pegões. 2019 Portugal. Lavet på Castelão.

Dessertvin:

Château du Mayne, fransk sauternes / Den Kongelige Livgardes Portvin

Kaffe/te med en cognac eller baileys

Pris pr. pers.: 385,-

Drikkemenu 2

Velkomstdrink:

Bobler – skænkes ad hoc

Moscato, prosecco & granatæblecider

Fri fadøl, sodavand & vin under maden

Hvidvin:

Beattle. 2019 Tyskland. Biodynamisk og økologisk vin. Lavet på Riesling.

Rødvín:

Valpolicella, La Corte del Pozzo. Italien. Lavet på Corvina, Corvinone og Rondinella. Økologisk.

Dessertvin:

Château du Mayne, fransk sauternes / Den Kongelige Livgardes Portvin

Kaffe/te med en cognac eller baileys

Pris pr. pers.: 475,-

Ad libitum til gæster under 18 år

Velkomstdrink

Sodavand og juice ad libitum

Pris pr. pers.: 225,-

Drikkemenuen slutter umiddelbart efter desserten, herefter afregnes der efter aftale

Forlængelse af vinmenu

Pris pr. pers.: 295,-