

Kære gæst

Tak for at du har valgt eller overvejer at holde din fest på Aalbæk Badehotel!

Vi lover dig at du på din fest dag, kan læne dig tilbage & nyde dagen sammen med dine gæster, i tryk forvisning om at vi vil gøre alt for, at i får en dejlig dag.

I vil blive mødt af et veloplagt serveringspersonale, der sætter en ære i at alt forløber på bedst mulig vis, samt et køkkenteam der stræber mod altid at levere mad i top kvalitet. Vi er sikre på at i nok skal blive mætte alle sammen!

På de næste sider kan du se vores forslag til forskellige menuer, & du er naturligvis velkommen til at "shoppe rundt" & sammensætte menuen som du ønsker det. Finder du ikke din ønskede ret, så sig endelig til. Vi vil gøre vores bedste, for at levere lige præcis den menu, du kunne tænke dig.

For alle menuer samt pakker med drikkevarer, gælder det at der vælges det samme til hele selskabet & til min. 15 couverter.

Er der allergier eller lignende som skal tages hensyn til, klare vi naturligvis også det, så længe vi er informeret på forhånd.

Festmenuerne serveres som udgangspunkt på Badehotellet, men kan også bestilles til afhentning, så du kan have dit selskab, hvor end du ønsker det. Der skal dog bestilles til min. 15. Personer.

Priserne er beregnet ultimo August, 2022 & vi tager derfor forbehold for mindre prisstigninger, som følge af eventuelt stigende råvarepriser.

Vi glæder os til at være med til, at gøre din festdag minderig og vellykket!

De bedste hilsner - Ulla Mosich og Personale



AALBÆK BADEHOTEL

DEN KLASSISKE

Forretter

- 2 tarteletter med høns i asparges.
- Roulade af røget laks med flødeostecreme på salatbund. Serveres med brød & smør.
 - Cremet fiskesuppe med blåmuslinger. Serveres med brød.

Hovedretter

- Gl. dags flæskesteg med hvide & brunede kartofler, hjemmelavet rødkål, masser af sovs & franske kartofler.
- Gl. dags oksesteg med baconbønner, råmarinerede tyttebær, surt, hvide kartofler & lækker flødesovs.
- Svinemørbrad med champignon a la creme, små ristede kartofler og årstidens grønt.

Desserter

- Citronfromage med flødeskum & drys af mørk chokolade.
 - Lun æblecrumble med pisket creme fraiche.
- Hjemmelavet is med chokoladesauce & frisk frugt.

Pris kr. 329,- per couvert
Børn under 12 år kr. 199,-

Mulighed for diverse tilkøb. Se sidste side...
Prisen er inklusiv borddækning, blomster, hvide duge, servietter
samt venlig & professionel servering.



AALBÆK BADEHOTEL

LUKSUS FEST MENU

Forretter

- Jomfruhummersuppe tilsmagt med cognac & fløde. Serveres med brød.
- Fisketallerken med 3 små fiskeretter efter sæson på salatbund med krydderurtecreme. Serveres med brød & smør.
 - Vol au vent med flødestuvet svampe & sprødt røget bacon.

Hovedretter

- Helstegt kalvefilet med små ovnristede kartofler, Sc. Bearnaise & årstidens grøntsager.
- Ovnbagt hvid fisk (efter sæson) med små kartofler, smørdampede sprøde grøntsager & citronveloute.
- Svinekam stegt som vildt i baconsvøb, med waldorfsalat, haricots verts, ristede svampe, tyttebær og vildtfløde sauce.

Desserter

- Hjemmelavet is med nødde karamel knas & frisk bærcoulis.
 - Crème Brûlée med friske bær.
 - Hindbærmoussekage på chokoladebund.

Pris kr. 429,- per couvert
Børn under 12 år kr. 199,-

Mulighed for diverse tilkøb. Se sidste side...
Prisen er inklusiv borddækning, blomster, hvide duge, servietter
samt venlig & professionel servering.



AALBÆK BADEHOTEL

KONFIRMATIONSMENU

(kan naturligvis serveres til alle anledninger)

Forretter

- Lun indbagt hvid fisk på salatbund med limecreme. Serveres med brød & smør.
- Kyllingesalat med bacon, frisk ananas & karrydressing. Serveres med brød & smør.

Hovedret

- Kalveculotte med pommes frites, Sc. bearnaise & frisk blandet salat.
- Roulade af svinemørbrad med æble/timian fyld, råstegte kartoffelbåde, bagte rodfrugter & svampesauce.

Desserter

- Hjemmelavet is med daim, chokoladesovs & frisk frugt.
- Frugtsalat med lækker råcreme & chokoladedrys.

Pris kr. 329,- per couvert
Børn under 12 år kr. 199,-

Mulighed for diverse tilkøb. Se sidste side...
Prisen er inklusiv borddækning, blomster, hvide duge, servietter
samt venlig & professionel servering.



AALBÆK BADEHOTEL

KONFIRMATIONSBUFFET

(eller til dig som er ung af sind)

Serveres af 3 omgange

Forretter

- Hotwings med mangosalat.
- Madmuffins med bacon, ost & purløg.
- Melon med lufttørret skinke.

Hovedretter

- Rosastegt kalveculotte.
 - Glaseret skinke.
- Hjemmelavede frikadeller.
 - Salatbar.
 - 2 slags dressing.
- Råstegte kartoffelbåde.
 - Paprika flødesauce.

Desserter

- Hjemmelavet is på oreo-bund.
- Pandekager med hjemmelavet syltetøj & chokoladesovs.

Pris kr. 349,- per couvert

Børn under 12 år kr. 199,-

Mulighed for diverse tilkøb. Se sidste side...

Prisen er inklusiv borddækning, blomster, hvide duge, servietter samt venlig & professionel servering.



AALBÆK BADEHOTEL

ITALIENSK BUFFET

Serveres af 3 omgange

Forretter

- Capaccio på bund af salat med parmesan & olivenolie.
- Spyd med bagte cherrytomater & frisk mozzarella.
- Salat med varmrøget laks, brødcrutoner & limes dressing.
 - Brød & smør.

Hovedretter

- Svinemørbrad fyldt med soltørrede tomater & basilikum
 - Parma svøbt kylling med mozzarella
 - Vegetar lasagne
 - Halv bagte krydrede kartofler
 - Frisk blandet salat med vinagrette
 - Gorgonzola sauce

Desserter

- Tiramisu
- Frisk frugtsalat

Pris kr. 399,- per couvert
Børn under 12 år kr. 199,-

Mulighed for diverse tilkøb. Se sidste side...
Prisen er inklusiv borddækning, blomster, hvide duge, servietter
samt venlig & professionel servering.



AALBÆK BADEHOTEL

KLASSISK DANSK FROKOSTBUFFET

- Lun rødspættefilet med hjemmerørt remoulade & citron.
 - Gravad laks med rævesauce.
 - Halve æg med rejer & hjemmelavet mayonnaise.
- Lun hjemmebagt leverpostej med bacon, champignon & surt.
 - Lun ribbensteg med hjemmelavet rødkål.
 - Kold roastbeef med klassisk tilbehør.
- 2 slags ost med hjemmebagt knækbrød & druer.
 - Brød & smør.

Pris kr. 299,- per couvert

Børn under 12 år kr. 149,-

Mulighed for diverse tilkøb. Se sidste side...
Prisen er inklusiv borddækning, blomster, hvide duge, servietter
samt venlig & professionel servering.



AALBÆK BADEHOTEL

STOR FROKOSTBUFFET

- 2 slags sild med karrysalat, rødløg & kapers.
- Lun rødspættefilet med hjemmerørt remoulade & citron.
 - Røget laks med lun røræg & purløg.
 - Tarteletter med høns i asparges.
 - Lun kalveculotte med bløde løg & surt.
- Bondeæggekage med kartofler, bacon, tomat & purløg.
- Små lune svinemørbradbøffer med champignon a la creme.
 - 2 slags ost med hjemmebakket knækbrød & druer.
 - Brød & smør.

Pris kr. 379,- per couvert
Børn under 12 år kr. 179,-

Mulighed for diverse tilkøb. Se sidste side...
Prisen er inklusiv borddækning, blomster, hvide duge, servietter
samt venlig & professionel servering.



AALBÆK BADEHOTEL

DEN LIDT UTRADITIONELLE BUFFET

Serveres af 3 omgange

Forretter

- Glas med avocadocreme & ristede jomfruhumerhaler.
- Skagensskinke fra Slagter Munch på salatbund med soltørrede tomater & krydderurtecreme.
- Små ristede toast med flødegratinerede svampe & bacon.
Serveres med brød & smør.

Hovedretter

- Langtidsstegt kalvefilet marineret med hvidløg & urter.
 - Svinekød langtidsbraiseret i mørk øl & oregano
 - Kraftig skysauce.
 - Ovnbagt kartoffelmos med krydderurter.
 - Lune bønner med bacon & honning.
 - Langtidsbagte marinerede cherrytomater.

Desserter

- Lun rababercrumble
- Hjemmelavet is i små portionsglas

Pris kr. 399,- per couvert

Børn under 12 år kr. 199,-

Mulighed for diverse tilkøb. Se sidste side...
Prisen er inklusiv borddækning, blomster, hvide duge, servietter
samt venlig & professionel servering.



AALBÆK BADEHOTEL

BRUNCH BUFFET

- Scrambled eggs med bacon & små stegte pølser.
- Lun leverpostej med bacon, champignon & hjemmesyltede rødbeder.
 - Rullepølse, spegepølse & hamburgerryg.
 - Italiensk salat, pickles, sky, rødløg mm.
- Røget laks med flødeostecreme & krydderurter.
 - Små glas med 2 slags youghurt & knas.
 - 2 slags hjemmelavet marmelade.
 - 3 slags ost.
 - Grøntsagsstænger.
 - Frisk skåret frugt.
 - Lune amerikanske pandekager med sirup.
 - Frisk blandet brød & smør.
 - Små wienerbrød.

Pris kr. 399,- per couvert
Børn under 12 år kr. 199,-

Tilkøb: Kaffe, the & 2 slags juice (æble & appelsin) ad libitum
Pris kr. 59,- per couvert / Børn under 12 år kr. 49,-

Mulighed for diverse tilkøb. Se sidste side...
Prisen er inklusiv borddækning, blomster, hvide duge, servietter
samt venlig & professionel servering.



AALBÆK BADEHOTEL

Ønsker du en fast pris på hele arrangementet, kan du med fordel bestille en af vores drikkepakker.

Pakke 1

- Velkomstdrink
- Husets anbefalede hvid & rødvin til for & hovedret (ad libitum)
 - 1 glas dessertvin
 - Øl & sodavand (ad libitum)
- Efter desserten til & med max 7,5 timer fra festens start, buffet med øl, sodavand & vin til fri afbenyttelse.

Pris pr. person kr. 549,- Børn under 12 år kr. 199,-

Pakke 2

- Velkomstdrink
- Husets hvid- & rødvin ad libitum under spisningen, buffet m. øl, vand & vin efter spisningen.

Prisen gælder 5 timer fra festen starter. Pris pr. person kr. 400,00,-
Børn u. 12 år kr. 179,00,-

Går festen så godt at den fortsætter ud over de henholdsvis 7,5 timer, afregnes resten af drikkevarerne efter forbrug.

Til begge pakker er det muligt at tilkøbe spiritus, rom, gin, whiskey & vodka samt 2 cocktails, som stilles frem på buffeten efter spisning & frem til den fastsatte tid.

Pris pr. person kr. 189,- (naturligvis kun til voksne)

Ønsker i at afregne efter forbrug, kan i se styk priserne herunder.

Velkomstdrink kr. 69,-
Husets vin: 1/1 Flaske kr. 379,-
Husets dessertvin: 1 glas kr. 59,-
Flaske Øl (Carlsberg, Tuborg & Classic): kr. 45,-
Sodavand på flaske: kr. 36,-



AALBÆK BADEHOTEL

Tilkøb per person

(man bestiller ens til hele selskabet)

Kaffe & the:	kr. 39,- per person
Kaffe & the med 1 cognac/likør samt småkager:	kr. 89,- per person
Kaffe & the med 1 cognac/likør samt kransekage og chokolade:	kr. 119,- per person

Opdækning til medbragt kage: kr. 39,- per person

Det er tilladt at medbringe chokolade, småkager eller slik der ikke kræver opdækning ub.

Natmad

Serveres senest 1/2 time før festens sluttid.

Lav selv hotdogs med det hele:	kr. 89,- per person
Pålægsplanke & lun leverpostej med brød & smør:	kr. 129,- per person
Aspargessuppe med kødboller:	kr. 89,- per person
Tarteletter med høns i asparges:	kr. 99,- per person

