Selskaber

I MARITIME OMGIVELSER

HOTEL MARINA

Kystvej 32 · 8500 Grenå
+45 8632 2500 · info@hotel-marina.dk

FORKÆLELSE
VANDKANTEN
KLASSISK
OPLEVELSER

Danske Hoteller
www.danske-hoteller.dk

Hotel Marina

FEST I MARITIME OMGIVELSER

Det er en vellykket fest, når det lykkes at forene de festlige rammer med mad af høj kvalitet. Festen skal huskes i mange år og danne grundlag for gode minder, både for gæster og for værtsparret. På Hotel Marina kan vi lide at gøre lidt ekstra ud af din fest. Når I holder jeres fest hos os, er alle vore priser inkl. lokale, servering og opdækning med lys, servietter og dekorationer.

Vi glæder os til at byde jer og jeres gæster velkomne, og vi vil naturligvis gøre alt for, at netop jeres selskab bliver en succes. Vi lover veltilberedt mad af friske råvarer fra vort køkken, serveret smukt og diskret af vore dygtige tjenere. Menu- og vinforslag kan selvfølgelig altid tilpasses jeres ønsker.

Selskaber

HELAFTENSARRANGEMENT

- Velkomstdrink
- 3-retters menu
- Husets hvidvin, rødvin, øl og sodavand ad libitum i 7½ time (fra velkomstdrinken serveres) samt 1 glas dessertvin
- Isvand på bordene under middagen
- Kaffe og the med chokolade
- Ta´selv bar med øl, vin og sodavand
- Natmadssuppe
- Blomster på bordene
- Separat lokale ved min. 20 personer.
- Valgfri farve på dug og serviet
- Værelse til værtsparret
- Speciel pris på værelser til dine gæster i forbindelse med festen

VÆLG MELLEM FESTMENU 1, 2 ELLER 3

Pris pr. kuvert

- Helaftensarrangement 1 (Festmenu 1) _____ 828,-
- Helaftensarrangement 2 (Festmenu 2) _____ 868,-
- Helaftensarrangement 3 (Festmenu 3) _____ 898,-

Menuerne kan ses på de næste sider, og der kan frit vælges forret, hovedret samt dessert. Der vælges 3 retter fra enten festmenu 1, 2 eller 3. Skulle du ønske at kombinere menuerne, eller vil du have et personligt menuforslag, kan dette naturligvis også arrangeres.

TILKØB

Pris pr. kuvert

- 1 ekstra times fri øl, vin og vand _____ 105,-
- Fri mokai i 7,5 time* _____ 88,-
- Fri mokai, rom, gin, whisky og vodka i 7,5 time _____ 138,-
- Runde borde 8 pers _____ 12,-

**I forbindelse med fastpris arrangement*

festmenu 1

3 RETTER: 430,- PR. KUVERT

FORRETTER

- Rejecocktail med salat, rejer, asparges, rød dressing og hjemmebagt brød
- Urtebagt torskefilet anrettet på salat med citronmarinerede ris, dildcreme og hjemmebagt brød
- Carpaccio af kalveinderlår anrettet på salat, serveret med parmesanflager, tranebær, urteolie og hjemmebagt brød

HOVEDRETTER

- Helstegt oksefilet med rødvinssauce
- Rosastegt svinemørbrad med gorgonzolasauce
- Rosastegt kalvefilet med timiansauce

DESSERTER

- Køkkenchefens islagkage i tre lag, serveret med frugt og bærpuré
- Passionsfrugt fromage serveret med bærcoulis
- Makron-is med Baileys og vanilje hertil serveres frugtsauce og ristede mandler

Til alle hovedretter serveres 1 valgfri kartoffelret og 3 slags grønt. Se udvalg efter festmenuerne.

festmenu 2

3 RETTER: 470,- PR. KUVERT

FORRETTER

- Hjemmerøget ovnbagt laks anrettet på salat serveret med urteskum og hjemmebagt brød
- Tynde skiver af røget dyrekølle med æble-/løgkompot og friskplukket salat.
- Tigerrejer i rød pebercoulis, anrettet på salat, serveret med urteost og dildolie

HOVEDRETTER

- Duet af kalvefilet og svin, serveret med fløde-/timiansauce
- Hvidløgsfarseret perlehønebryst med tomatsauce
- Rosastegt krondyrfilet filet med morkelsauce

DESSERTER

- 3 slags is i nøddekurv med frisk frugt
- Pandekager fyldt med orange-/nougatcreme
- Chokoladekage med vaniljeis og frugt

Til alle hovedretter serveres 1 valgfri kartoffelret og 3 slags grønt. Se udvalg efter festmenuerne.

Festmenu 3

3 RETTER: 510,- PR. KUVERT

FORRETTER

- Fisketallerken med dagens friske fisk og skaldyr, anrettet på et mix af salat, serveret med husets dressing og hjemmebagt brød
- Ristede tigerrejer i filokurv med salat, aioli og hjemmebagt brød
- Planke med 4 varianter: Laks, jomfruhummer, carpaccio og landskinke samt pesto, tapenade og hjemmebagt brød

HOVEDRETTER

- Rosastegt oksemørbrad serveret med kraftig oksesky
- Lammefilet med rosmarinsauce
- Kalvemørbrad med trøffel-/flødesauce

DESSERTER

- Chokoladeparfait trio coloré med passionsfrugtsirup og sprødt
- Husets desserttallerken med kage, mousse, is og frugt
- Crème brûlée med frugt og sprødt

Til alle hovedretter serveres 1 valgfri kartoffelret og 3 slags grønt. Se udvalg på næste side.

Tilbehør

VÆLG 3 SLAGS GRØNT TIL DIN HOVEDRET

DEC-JAN-FEB

- Ristede svampe
- Honningbagte rodfrugter
- Grønkålssalat
- Ristet revet rødbede med hvidløg og pinjekerne
- Sauteret spidskål med hasselnødder
- Glaseret rødløg

MAR-APR-MAJ

- Grønne asparges
- Ristede champignoner
- Smørdampede gulerødder
- Sauté af forårsgrønt
- Broccoli
- Ristede jordskokker

JUN-JUL-AUG

- Nye kartofler
- Bagte tomater
- Ristet blomkål
- Smørdampede broccoli
- Ristet spinat
- Dampede bønner
- Små gulerødder
- Asparges

SEP-OKT-NOV

- Sauteret savojkål
- Ristede rosenkål
- Timbale af knoldselleri og gulerod
- Grillet squash
- Ristede svampe

Kartofler

VÆLG 1 KARTOFFELRET TIL DIN HOVEDRET

- Kartoffeltærte med friske krydderurter
- Pommes Anna
- Smørristede petit kartofler
- Ovnbagte små kartofler med krydderurter
- Aspargeskartofler
- Kartoffelbåde
- Kartoffeltimbale
- Pommes frites
- Flødekartofler

Klassiske Retter

FORRETTER

Kolddampet fisk på ananas
med rejer, karrydressing
og hjemmebagt brød _____ 128,-

Tunmousse på plukkede salater med
urtecreme og hjemmebagt brød ____ 118,-

Hønsesalat "Hawaii" med sprød
bacon og hjemmebagt brød _____ 128,-

2 tarteletter med høns og asparges __ 128,-

Rejecocktail med asparges,
rejer, salat, rød dressing og
hjemmebagt brød _____ 118,-

HOVEDRETTER

Flæskesteg med sprød svær, hvide
og brunede kartofler, rødkål, surt
og chips _____ 228,-

Kogt hamburgerryg med årstidens
grøntsager, hvide kartofler og
aspargessauce _____ 218,-

Gammeldaws oksesteg med glaserede
perleløg, grønne bønner,
hvide kartofler og skysauce _____ 238,-

Kalvesteg stegt som vildt med
waldorfsalat, bønner, surt, sødt,
brunede og hvide kartofler
samt skysauce _____ 238,-

DESSERTER

Fløderand med hindbærsauce ____ 108,-

Citronfromage med flødeskum ____ 108,-

Hjemmelavet islagkage med
bærcoulis _____ 118,-

Desserttallerken med kage,
frugt og is _____ 128,-

VINPAKKE TIL KLASSISK MENU

Øl, vand og vin under middagen ___ 268,-

Øl, vand og vin i 7,5 timer _____ 338,-

BØRNEMENU

Fiskefilet med pommes frites
og grøntsagsstænger _____ 105,-

Røde pølser med pommes frites
og grøntsagsstænger _____ 89,-

Pasta med kødsauce og
grøntsagsstænger _____ 98,-

Juniorsteak med pommes frites
og grøntsagsstænger _____ 128,-

Kyllingebryst med pommes
frites og grøntsagsstænger _____ 118,-

Lasagne med grøntsagsstænger __ 108,-

Isdessert med chokoladesauce ____ 108,-

Buffet

HUSETS BUFFET 1 — 298,-

- 2 slags sild med karrysalat
- Røget laks med asparges
- Rødspættefilet med remoulade og citron
- Æg og rejer med mayonnaise
- Roastbeef med remoulade, peberrod, ristede løg og surt
- Frikadeller med rødkål
- Ost med druer og kiks

HUSETS BUFFET 2 — 468,-

- Røget ørred på sprød salat
- Chilimarinerede skaldyr med citroncreme
- Limegravad laks
- Skinke med melonsalat på plukket salat
- Bresaola med ostecreme og oliven
- Pastasalat med feta og tomat
- Forskellige salater med dressing
- Kalvefilet med rødvinssauce og ristede kartofler
- Honningbagt skinke med flødebagte kartofler
- Dessertbord med chokoladekage, frugtfad, vaniljedressing, panna cotta og 2 slags ost med tilbehør

HUSETS BUFFET 3 — 498,-

Hovedret serveres på buffet

- Forret: Hjemmerøget, ovnbagt laks anrettet på salat, serveret med dressing og hjemmebagt brød
- Hovedret: Oksefilet, kalkunbryst, svinekam, 2 slags kartofler, 2 saucer og 2 slags salat
- Dessert: Pæreistærte med marcipan og chokolade.

NATMAD

Gå planken ud: Roastbeef, hamburgerryg og kyllingespyd med passende tilbehør og 2 slags brød __ 128,-

Pulled pork med coleslaw og lækre boller _____ 98,-

Tarteletter med høns og asparges ___ 88,-

Aspargessuppe med kødboller og hjemmebagt brød _____ 78,-

Lav-selv-hotdogs med røde pølser, ketchup, sennep, remoulade, ristede løg, rå løg og rødkål _____ 98,-

Karrysuppe med ris og hønsekød med hjemmebagt surdejsbrød ____ 88,-

Ungarsk gullachsuppe med hjemmebagt surdejsbrød _____ 88,-

Værelser

Hotellet har 79 værelser – standardværelser, dobbeltværelser, 30 familieværelser og 10 businessværelser med terrasse. Udover hotelværelserne har vi også ferielejligheder med separat soveafdeling til børn samt eget køkken og bad. For lejlighederne i stueetagen er der udgang til egen terrasse.

Faciliteter

Hotellet er beliggende med udsigt over Kattegat og tæt adgang til nogle af Danmarks bedste badestrande. Som gæst har du adgang til vores wellnessområde med pool, spa, aromadampbad, sauna, massagebehandling og fitnesscenter. Der er desuden billard, bordtennis, bordfodbold og separat legerum for de mindste.

Praktisk information

LOKALE Separat lokale med udsigt til Kattegat.

BORDOPSTILLING Der er flere muligheder for opstilling. Kvadratiske borde, runde borde, klassisk hestesko, E–bord, lange borde.

OPDÆKNING I festpakkerne indgår standard opdækning med duge, servietter, lys og dekorationer – har I specielle ønsker til oppyntning og dekoration, aftales dette med hotellet.

RIS Vi tillader kun, at der kastes med ris udendørs.

VELKOMSTDRINK Velkomsten serveres enten i lokalet, på terrassen eller i andet lokale, dette aftales med hotellet.

SPECIALMENU Der kan serveres specielle menuer til allergikere, børn osv. Dette aftales individuelt ved menu-samtalen.

TOASTMASTER Er der arrangeret toastmaster, er det vigtigt, at alle indslag og afbrud af aftenens forløb aftales med den ansvarshavende tjener, for at vi kan levere den optimale oplevelse.

NATMAD Serveres kl. 01.00 - 02.00 – medmindre andet er aftalt.

FEST TIL DEN LYSE MORGEN? Ja da! Oplyste priser er for fest i 7,5 timer. Men det er ikke os, der stopper festen. I kan fortsætte så længe I vil, og vores faste pris for ekstra timer er 750,- kr. pr. tjener pr. time + de ekstra drikkevarer i den forlængede periode.

OVERNATNING Vi tilbyder gratis værelse til brudeparret samt specialpriser til gæsterne. Enkeltværelse 550,- kr. – dobbelt værelse 650,- kr. Check ind kl. 15.00 og check ud kl. 10.00.

PRISER, DEPOSITUM OG AFREGNING
De aftalte priser er baseret på et minimum antal kuverter jfr. det aftalte arrangement og på, at der serveres den samme menu til alle gæster (foruden specialmenuer).
Vi opkræver et depositum på 5000,- kr. ved booking af lokalet. Når menu og dagen er planlagt, opkræver vi 50% af den aftalte pris, dagen efter at festen er afholdt, betales det resterende beløb. Se vores annullerings-betingelser på vores hjemmeside.

Book dit selskab

Bestil i receptionen, på tlf. 8632 2500,
eller info@hotel-marina.dk

Kystvej 32 · 8500 Grenå
hotel-marina.dk