



Hotel Marina, Grenaa

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 værtparret.

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 velkommen, 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.

Helaftensarrangement indeholder:

- 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 værtparret
- Specialpris på værelser til dine gæster i forbindelse med festen

Helaftensarrangement I – festmenu I

Pr. kuvert kr. 698,-

Helaftensarrangement II – festmenu II

Pr. kuvert kr. 738,-

Helaftensarrangement III – festmenu III

Pr. kuvert kr. 768,-

Tilkøb af 1 ekstra time øl, vin og vand

Pr. kuvert kr. 98,-

Tilkøb af mokai i 7,5 time (i forbindelse med fastpris arr.)

Pr. kuvert pr. 75,-

Tilkøb af fri mokai, samt rom, gin, whisky og vodka i 7,5 time (i forbindelse med fastpris arrangement)

Pr. kuvert kr. 125,-

Tilkøb runde borde 8 personer

Pr. kuvert kr. 10,-

I de følgende menuer kan der frit vælges forret, hovedret samt dessert.

Der vælges 3 retter fra enten festmenu I, II eller III.

Skulle du ønske at kombinere menuerne, eller vil du have et personligt menuforslag, kan dette naturligvis også arrangeres.

Festmenu I (kr. 360,-) 3 retter

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 serveres med bærcoulis
- Makronis med Baileys og vanilje hertil serveres frugtsauce og ristede mandler

Fest menu II (kr. 418,-) 3 retter

Forretter

- Hjemmerøget ovnbagt laks anrettet på salat serveres med urteskum og hjemmebagt brød
 - Tynde skiver af røget dyrekølle med æbler/ løg kompot og frisk plukket 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 med morkelsauce

Desserter

- 3 slags is i nøddekurv med frisk frugt
- Pandekager fyldt med orange nougat creme
- Chokoladecake med vaniljeis og frugt

Festmenu III (kr. 420,-) 3 retter

Forretter

- Fisketallerken med dagens friske fisk og skaldyr anrettet på mix 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 skinke)
 - Salat, pesto, tapenade og hjemmebagt brød

Hovedretter

- Rosastegt oksemørbrad serveres 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
 - Creme brulée med frugt og sprødt

Til alle vores hovedretter serveres kartofler og 3 slags grønt

Klassiske retter

Forretter

- Kold dampet fisk på ananas med rejer, karrydressing og hjemmebagt brød kr. 78,-
- Tunmousse på plukkede salater med urtecreme og hjemmebagt brød kr. 75,-
- Hønsesalat "Hawaii" med sprød bacon og hjemmebagt brød kr. 75,-
- 2 tarteletter med høns og asparges kr. 75,-
- Rejecocktail med asparges, rejer, salat, rød dressing og hjemmebagt brød kr. 75,-

Hovedretter

- Flæskesteg med sprød svær, hvide og brunede kartofler, rødkål, surt og chips kr. 188,-
- Kogt hamburgryg med årstidens grønsager, hvide kartofler og aspargessauce kr. 178,-
- Gammeldaws oksesteg med glaserede perleløg, grønne bønner, hvide kartofler og skysauce kr. 188,-
- Kalvesteg stegt som vildt med waldorffsalat, bønner, surt, sødt, brunede og hvide kartofler samt skysauce kr. 188,-

Desserter

- Fløderand med hindbærsauce kr. 75,-
- Citronfromage med flødeskum kr. 75,-
- Hjemmelavet islagkage med bærcolis kr. 78,-
- Desserttallerken med kage, frugt og is kr. 98,-

Vinpakke til Klassisk menu

Øl, vin og vand under middagen (fra forret serveres til dessert er serveret) kr. 278,-

Børnemenuer

- Fiskefilet med pommes frites og grøntsagsstænger kr. 98,-
- Røde pølser med pommes frites og grøntsagsstænger kr. 98,-
- Pasta med kødsauce og grøntsagsstænger kr. 98,-
- Juniorsteak med pommes frites og grøntsagsstænger kr. 115,-
- Kyllingebryst med pommes frites og grøntsagsstænger kr. 98,-
- Lasagne med grøntsagsstænger kr. 98,-
- Isdessert med chokoladesauce kr. 68,-

Buffet

Husets buffet I (kr. 208,-)

- 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 II (kr. 348,-)

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

Husets buffet III (kr. 378,-)

Forret serveret på tallerken

- Hjemmerøget ovnbagt laks anrettet på salat serveret med dressing og hjemmebagt brød

Hovedret på buffet

- Oksefilet, kalkunbryst og svinekam
- 2 slags kartofler, 2 saucer og 2 slags salat
- Pæreistærte med marcipan og chokolade

