



Bryllup

I MARITIME OMGIVELSER



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

♥♥♥♥ FORKÆLELSE
♥♥♥ VANDKANTEN
♥♥♥ KLASSISK
♥♥ OPLEVELSER



*Danske
Hoteller*
www.danske-hoteller.dk



Hotel Marina

LAD OS DANNE RAMMERNE OM JERES BRYLLUP

Det er en vellykket bryllupsfest, 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 – for både gæster og brudeparret.

På Hotel Marina gør vi os altid umage og gør alt, vi kan for at opfylde jeres bryllupsdrømme i samarbejde med jer. Når I holder jeres fest hos os, er alle vore priser inkl. lokale, servering og opdækning med lys, servietter og dekorationer. Vi lover veltilberedt mad af friske råvarer fra vort køkken. Serveret smukt og diskret af vore dygtige tjenere.

Vi laver et tilbud på et all-inclusive bryllup uden overraskelser, hvor I kender prisen på arrangementet – 100% tilpasset jeres ønsker. Her er ingenting fastlagt, men vi har stor erfaring med bryllupper, som I kan drage nytte af. Festen kan fortsætte til den lyse morgen, I bestemmer sluttidspunktet.

Bryllupspakke 1

11 TIMER 15.00 – 02.00

Reception med bryllupskage, kaffe, the, øl og vand

Velkomstdrink

3-retters sæsonmenu

Husets vine, øl og vand ad libitum

Kaffe og the serveret med sødt

Natmad

Overnatning for brudeparret

Blomster, lys, duge og servietter

KR. 1198,- PR. KUVERT*

Bryllupspakke 2

8 TIMER 18.00 – 02.00

Velkomstdrink

3-retters sæsonmenu

Husets vine, øl og vand ad libitum

Kaffe og the serveret med bryllupskage

Natmad

Overnatning for brudeparret

Blomster, lys, duge og servietter

KR. 958,- PR. KUVERT*

**Pris pr. person ved min. 40 voksne kuverter.*

Tilføje

TIL BRYLLUPSPAKKERNE

1 ekstra time fri øl, vin og vand

KR. 98,- PR. KUVERT

Fri mokai i 6 timer

KR. 75,- PR. KUVERT

Fri mokai, rom og gin, whisky og vodka i 5 timer

KR. 125,- PR. KUVERT

Almindelige mærker.

Tilføje

TIL RECEPTION

Frugtfad med lækkert udskåret frugt

KR. 28,- PR. KUVERT

Små fingersandwiches

KR. 38,- PR. KUVERT

Chokoladekage

KR. 38,- PR. KUVERT

Snack – nødder og chips

KR. 38,- PR. KUVERT

1 glas bobler

KR. 58,- PR. KUVERT

Sammensæt menuen

UD FRA DISSE VALGMULIGHEDER

FORRETTER (VÆLG 1)

- Hjemmerøget, ovnbagt laks anrettet på spinat med safransauce og hjemmebagt surdejsbrød
- Urtebagt hvid fisk fra Kattegat anrettet på årstidens kål med kaperscreme og hjemmebagt surdejsbrød
- Tynde skiver af okseinderlår på salat med citronolie, parmesan og hjemmebagt surdejsbrød
- Tigerrejer i sprød filokurv på plukket salat med aioli og hjemmebagt surdejsbrød (+ kr. 25,-)

HOVEDRETTER (VÆLG 1)

- Rosastegt oksemørbrad med kartoffel cocotte, symfoni af årstidens grønt og timiansauce (+ kr. 35,-)
- Rosastegt kalvefilet med Pommes Anna, symfoni af årstidens grønt og rødvinsauce
- Grillet oksefilet med ovnbagte små kartofler, symfoni af årstidens grønt, kraftig rødvinsauce og bearnaisesauce

**SE UDVALG
AF GRØNT &
KARTOFLER
PÅ SIDE 8**

Til alle hovedretter serveres tre slags grønt, og I har mulighed for at udskifte den foreslåede kartoffelret.

DESSERTTALLERKEN (VÆLG 3)

- Mandeltærte
- Chokoladekage
- Panna cotta
- Trifli
- Fromage
- Mazarinkage
- Is
- Pandekage med nougatcreme
- Cheesecake
- Creme brulee
- Hvid chokolademousse
- Mørk chokolademousse
- Pæreistærte

NATMAD (VÆLG 1)

- Gå planken ud: Roastbeef, hamburgerryg og kyllingespyd med passende tilbehør og 2 slags brød
- Pulled pork med coleslaw og lækre boller
- Tarteletter med høns og asparges
- Aspargessuppe med kødboller og hjemmebagt brød
- Lav-selv-hotdogs med røde pølser, ketchup, sennep, remoulade, ristede løg, rå løg og rødkål
- Karrysuppe med ris og hønsekød, hertil serveres hjemmebagt surdejsbrød
- Ungarsk gullachsuppe med hjemmebagt surdejsbrød

Tilbehør

VÆLG 3 SLAGS GRØNT TIL JERES HOVEDRET

DEC-JAN-FEB

- Ristede svampe
- Honningbagte rodfrugter
- Grønkålssalat
- Ristet, høvlet rødbede med hvidløg og pinjekerner
- 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 JERES HOVEDRET

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

Praktisk information

LOKALE Separat lokale med udsigt til Kattegat.

BORDOPSTILLING Der er flere muligheder for opstilling.
Kvadratiske borde, runde borde, klassisk hesteko, 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 8 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 annulleringsbetingelser på vores hjemmeside.



Værelser

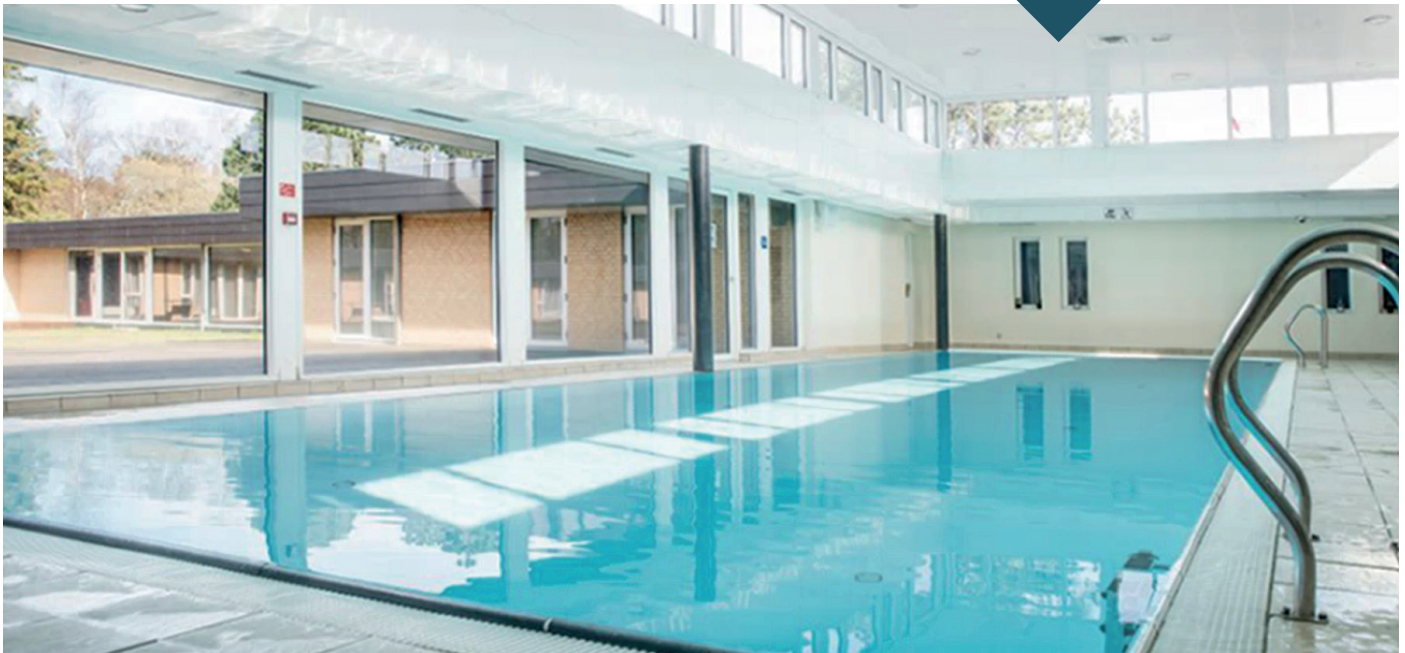
Hotellet har 79 værelser – standardværelser, dobbeltværelser, familieværelser og 10 businessværelser med terrasse. Udover hotelværelserne har vi også 30 ferielejligheder med separat soveafdeling til børn samt eget køkken og bad. For lejlighederne i stueetagen er der udgang til egen terrasse.





Faciliteter

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



Book dit bryllup

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

Kystvej 32 · 8500 Grenå
hotel-marina.dk