

PRIVATE FESTER OG BUFFET FORSLAG



Vi vil foreslå at du/I kigger materialet igennem og derefter ringer og aftaler, hvornår det er muligt at besøge os, hvor vi bl.a. kan fremvise vore smukke lokaler på stedet.

Herefter gennemgår vi sammen en evt. aftale, hvor vi nedskriver alle detaljer og begge parter har således en præcis aftale uden misforståelser på skrift.

Forbehold for fejl - og prisstigninger uden for vores kontrol.



*Restaurant
De Hvide Svaner*



Menu 1

Velkomstdrink

Forretter:

Kold dampet laks pyntet med rejer, caviart, asparges, dressing
eller
Rejecocktail
eller
Tarteletter, med hjemmelavet høns i asparges
Lune flutes og smør til alle forretter

Hovedretter:

Oksesteg med krølfedt, hvide kartofler, glaceret løg, fine ærter, surt samt skysauce
eller
Kalvesteg stegt som vildt, hvide og brunede kartofler, waldorffsalat, tyttebær, surt samt flødesauce
eller
Rødvinsmarineret svinekam, ristede kartofler, garniture, waldorffsalat samt skysauce

Desserter:

Cherry Heering fromage med makron og abrikospuré
eller
Husets isdessert med frisk frugt og flødeskum
eller
Æbletærte serveret med frisk frugt og creme fraiche

Vine:

Husets vine samt øl, sodavand og isvand ad libitum under middagen

Kaffe:

Hertil småkager

Pris pr. couvert kr. 725,-

Evt. natmad kr. 85,-

EKSTRA FORKÆLELSE:

Snacks og chokolade. Pr. person kr. 50,-

BUFFET 1 (Se buffet 1) kan erstatte ovenstående 3 retters menu.

Arrangementets længde er 5 timer.

Ekstra timer kan bestilles på dagen til kr. 65,- pr. person incl. drikkevarer. Der betales for det bestilte antal couverts.

Børn under 12 år halv pris. Børn 0-2 år: Kr. 100,- når der laves couvert-opdækning.

Betjening, husets borddækning med sølvtøj og husets blomsterdekorationer er inkluderet i prisen.

Tillæg for stofservietter: kr. 15,- pr. couvert. Specielle farveønsker til blomsterdekorationer/duge: kr. 25,- pr. couvert.

Runde borde tilbydes mod et tillæg på 20 kr. pr. couvert. Maks. plads til 8 personer pr. bord.

Chips, chokolade og slik kan medbringes uden beregning.

Bryllupskage/kage kan medbringes mod et tillæg for håndtering på kr. 15,- pr. couvert.

Bindende tilmelding 72 timer før festen starter.

Bookinggebyr tilbagebetales ikke ved annullering, men fratrækkes ved afregning af festen.



Menu 2 - "Klassikeren"

MENUEN, der har været på De Hvide Svaners privatfestprogram siden 1970'erne.
En kvalitetsfest i faste rammer til helt fast pris.

Kl. 13.00 - Ankomst

Kl. 13.15 - Velkomstdrink

Kl. 13.30 - 3 retters menu:

Forret: Tout de Paris (stegt og dampet fiskefilet pyntet med rejer, asparges, caviar, butterdejssnitte og hummersauce)

Husets hvidvin ad libitum/øl-sodavand og isvand

Hovedret: Gammeldags kalvesteg stegt som vildt, serveret med hvide kartofler, waldorffsalat, tyttebær, surt og flødesauce.

Husets rødvin ad libitum/øl-sodavand og isvand

Dessert: Svanedessert (Husets isanretning med frugter)

Husets dessertvin ad libitum og isvand.

Kl. 16.45 - Kaffe/the med småkager og 1 cognac eller likør

Kl. 17.30 - Fri blød bar (øl, sodavand, isvand, rødvin og hvidvin)

Kl. 19.30 - Natmad (Aspargessuppe eller biksemad.) Med øl - sodavand - vin - isvand.

Kl. 20.00 - Lokalet forlades.

Pris pr. couvert kr. 845,-

EKSTRA FORKÆLELSE:

Snacks og chokolade. Pr. person kr. 50,-

Arrangementets længde er 7 timer.

Ekstra timer kan bestilles på dagen til kr. 65,- pr. person incl. drikkevarer. Der betales for det bestilte antal couverts.

Børn under 12 år halv pris. Børn 0-2 år: Kr. 100,- når der laves couvert-opdækning.

Betjening, husets borddækning med sølvtøj og husets blomsterdekorationer er inkluderet i prisen.

Tillæg for stofservietter: kr. 15,- pr. couvert. Specielle farveønsker til blomsterdekorationer/duge: kr. 25,- pr. couvert.

Runde borde tilbydes mod et tillæg på 20 kr. pr. couvert. Maks. plads til 8 personer pr. bord.

Chips, chokolade og slik kan medbringes uden beregning.

Bryllupskage/kage kan medbringes mod et tillæg for håndtering på kr. 15,- pr. couvert.

Bindende tilmelding 72 timer før festen starter.

Bookinggebyr tilbagebetales ikke ved annullering, men fratrækkes ved afregning af festen.



Menu 3

Velkomstdrink

Forretter:

Stjernesked - dampet og stegt fiskefilet pyntet med rejer, caviart, asparges, dressing eller

Kræmmerhus af røget laks og hellefisk, hertil pikant ostecreme eller

Hjemmerøget kalkunbryst med nøddecreme, Lune flutes og smør til alle forretter

Stegeretter:

Rosastegt oksefilet, råstegte kartofler, årstidens garniture, grøn salat og rødvinssauce eller

Helstegt kalvekam, hvide og brune kartofler, waldorffsalat, 1/2 æbler med gele samt flødesauce eller

Farseret kalkun, krydderkartofler, ovnbagte grøntsager, ruccolasalat samt madeirasauce

Desserter:

Hjemmebagt nøddekurv på bund af mangocoulis, vanilie og sorbetis samt frisk frugt eller

Hjemmelavet rubinsteinerkage eller

Desserttallerken kage, frugt og is

Vine:

Husets vine samt øl, sodavand og isvand ad libitum under middagen

Kaffe:

Hertil småkager samt 1 cognac eller Baileys

Natmad efter eget valg. SE UNDER "ANDEN NATMAD"

Pris pr. couvert kr. 855,-

EKSTRA FORKÆLELSE:

Snacks og chokolade. Pr. person kr. 50,-

Arrangementets længde er 7 timer.

Natmad serveres efter 6 timer.

Ekstra timer kan bestilles på dagen til kr. 65,- pr. person incl. drikkevarer. Der betales for det bestilte antal couverte.

Børn under 12 år halv pris. Børn 0-2 år: Kr. 100,- når der laves couvert-opdækning.

Betjening, husets borddækning med sølvtøj og husets blomsterdekorationer er inkluderet i prisen.

Tillæg for stofservietter: kr. 15,- pr. couvert. Specielle farveønsker til blomsterdekorationer/duge: kr. 25,- pr. couvert.

Runde borde tilbydes mod et tillæg på 20 kr. pr. couvert. Maks. plads til 8 personer pr. bord.

Chips, chokolade og slik kan medbringes uden beregning.

Bryllupskage/kage kan medbringes mod et tillæg for håndtering på kr. 15,- pr. couvert.

Bindende tilmelding 72 timer før festen starter.

Bookinggebyr tilbagebetales ikke ved annullering, men fratrækkes ved afregning af festen.



Menu 4

Velkomstdrink

Forretter:

Røget okseinderlår med kæmperejer og plukket salat
eller

Lun farseret rødtungefilet anrettet på sautéret spinat, pyntet med krebsehaler og slikasparges samt lun krebsebisque
eller

Laksesymfoni, gravad- lime- dampet samt røget laks serveret med rejer og asparges, Lune flutes og smør til alle forretter.

Hovedretter:

Helstegt dyrekølle, serveret med hvide og brune kartofler, ristede svampe, årstidens garniture,
waldorffsalat, tyttebær samt vildtsauce

eller

Helstegt oksemørbrad, hasselbachkartofler, ratatouille, grøntsagssoufflé og rødvinssauce

eller

Rosastegt kalveculotte, hertil rösti-kartofler, sprøde grøntsager, tomatsalat samt demiglace.

Desserter:

1/2 ananas med frisk frugt og is

eller

Hjemmelavet islagkage med frisk frugt, nøddehorn og hindbærpuree

eller

Chokoladeskåle med appelsin/kirsebærformage, marineret blomme samt vaniljecreme

Vine:

Husets vine samt øl, sodavand og isvand ad libitum under middagen

Kaffe:

Hertil hjemmebagt kransekagekonfekt samt 1 cognac/likør

Natmad efter eget valg.

Pris pr. couvert kr. 980,-

EKSTRA FORKÆLELSE:

Snacks og chokolade. Pr. person kr. 50,-

Arrangementets længde er 7 timer.

Natmad serveres efter 6 timer.

Ekstra timer kan bestilles på dagen til kr. 65,- pr. person incl. drikkevarer. Der betales for det bestilte antal couverte.

Børn under 12 år halv pris. Børn 0-2 år: Kr. 100,- når der laves couvert-opdækning.

Betjening, husets borddækning med sølvtøj og husets blomsterdekorationer er inkluderet i prisen.

Tillæg for stofservietter: kr. 15,- pr. couvert. Specielle farveønsker til blomsterdekorationer/duge: kr. 25,- pr. couvert.

Runde borde tilbydes mod et tillæg på 20 kr. pr. couvert. Maks. plads til 8 personer pr. bord.

Chips, chokolade og slik kan medbringes uden beregning.

Bryllupskage/kage kan medbringes mod et tillæg for håndtering på kr. 15,- pr. couvert.

Bindende tilmelding 72 timer før festen starter.

Bookinggebyr tilbagebetales ikke ved annullering, men fratrækkes ved afregning af festen.



Menu 5

Velkomstdrink

Forretter:

Hvidløgsmarinerede scampi serveret i buttedejejskal på bund af marineret salat

eller

Røget laksetårn med krydderflødeost, salt og sauce verde

eller

røget dyrekølle med tomat/mozarella timbale, samt ovnbagt garniture, Lune flutes og smør til alle forretter

Hovedretter:

Honningstegt perlehønebryst, ristede kantareller, årstidens garniture samt pommes rissolee

eller

Helstegt kalvemørbrad, grøntsoufflé, årstidens garniture, bordelaisesauce samt basilikumkartofler

eller

Ristet laks, sprødstegte grøntsager haricot vertes i svøb, hvide og vilde ris samt limesauce

Desserter:

Friske jordbær, serveret med vanilleis

eller

Frageliteroulade, kokos-is, frisk frugt samt fersken coulis

eller

Mandelrand, frisk frugt og is

Vine: Husets vine samt øl, sodavand og isvand ad libitum under middagen

Kaffe:

Hertil hjemmebagte nøddehorn samt 1 cognac eller Baileys

Natmad efter eget valg. SE UNDER "ANDEN NATMAD herunder".

Pris pr. couvert kr. 985,-

EKSTRA FORKÆLELSE:

Snacks og chokolade. Pr. person kr. 50,-

Arrangementets længde er 7 timer.

Natmad serveres efter 6 timer.

Ekstra timer kan bestilles på dagen til kr. 65,- pr. person incl. drikkevarer. Der betales for det bestilte antal couverte.

Børn under 12 år halv pris. Børn 0-2 år: Kr. 100,- når der laves couvert-opdækning.

Betjening, husets borddækning med sølvtøj og husets blomsterdekorationer er inkluderet i prisen.

Tillæg for stofservietter: kr. 15,- pr. couvert. Specielle farveønsker til blomsterdekorationer/duge: kr. 25,- pr. couvert.

Runde borde tilbydes mod et tillæg på 20 kr. pr. couvert. Maks. plads til 8 personer pr. bord.

Chips, chokolade og slik kan medbringes uden beregning.

Bryllupskage/kage kan medbringes mod et tillæg for håndtering på kr. 15,- pr. couvert.

Bindende tilmelding 72 timer før festen starter.

Bookinggebyr tilbagebetales ikke ved annullering, men fratrækkes ved afregning af festen.



Menu 6

Velkomstdrink

Forretter:

Rødtunge og laks, indbagt i filodej, lagt på sautéret spinat, hertil urtebeurreblanc eller

Varmrøget laks på pluksalat serveret med urtedressing, Lune flutes og smør til alle forretter

Hovedret buffet:

Rørt laksetartar med krydderurter, pyntet med frisk lakserogn

Grillede jomfruhummer med hvidløgscreme - Indbagt lammefilet med spinat og tzatziki

Svampefarseret oksemørbrad med tomatsalsa - perlehønebryst med ristede druer og kantareller

Hasselnød-kartofler - lun porretærte

Ruccolasalat - salatindbagt brie

Osteanretning med 3 oste - groft brød

Dessert buffet:

Choko/nougatkage med appelsinsalat, Cherry Heering-souffle med abrikospuré

Små tærter med skovbær samt vaniliefløde, eksotiske frugter

Vine:

Husets vine samt øl, sodavand og isvand ad libitum under middagen

Kaffe:

Hertil hjemmebagt kransekage - konfekt samt 1 cognac eller Baileys

Natmad efter eget valg. SE UNDER "ANDEN NATMAD".

Pris pr. couvert kr. 995,-

EKSTRA FORKÆLELSE:

Snacks og chokolade. Pr. person kr. 50,-

Arrangementets længde er 7 time.

Natmad serveres efter 6 timer.

Ekstra timer kan bestilles på dagen til kr. 65,- pr. person incl. drikkevarer. Der betales for det bestilte antal couverts.

Børn under 12 år halv pris. Børn 0-2 år: Kr. 100,- når der laves couvert-opdækning.

Betjening, husets borddækning med sølvtøj og husets blomsterdekorationer er inkluderet i prisen.

Tillæg for stofservietter: kr. 15,- pr. couvert. Specielle farveønsker til blomsterdekorationer/duge: kr. 25,- pr. couvert.

Runde borde tilbydes mod et tillæg på 20 kr. pr. couvert. Maks. plads til 8 personer pr. bord.

Chips, chokolade og slik kan medbringes uden beregning.

Bryllupskage/kage kan medbringes mod et tillæg for håndtering på kr. 15,- pr. couvert.

Bindende tilmelding 72 timer før festen starter.

Bookinggebyr tilbagebetales ikke ved annullering, men fratrækkes ved afregning af festen.



Menu 7

Udvidet helaftensarrangement

Velkomstdrink

3 retters menu eller buffet. * **Se Sammensæt selv**

Husets vine ad libitum

Kaffe med cognac/likør + småkager

Fri bar incl. spiritus

Natmad efter eget valg. SE UNDER "ANDEN NATMAD"

Incl. drikkevarer

Arrangementets længde er 8 timer.

Natmad servers efter 7 timer.

Ekstra timer kan bestilles på dagen til kr. 65,- pr. person incl. drikkevarer. Der betales for det bestilte antal couverter.

Børn under 12 år halv pris. Børn 0-2 år: Kr. 100,- Når der laves couvert-opdækning.

Betjening, husets borddækning med sølvtøj og husets blomsterdekorationer er inkluderet i prisen.

Tillæg for stofservietter: kr. 10,- pr. couvert. Specielle farveønsker til blomsterdekorationer/duge: kr. 20,- pr. couvert.

Runde borde tilbydes mod et tillæg på kr. 20,- pr. couvert. Maks plads til 8 personer pr. bord.

Chips, chokolade og slik kan medbringes uden beregning.

Bryllupskage/kage kan medbringes mod et tillæg for håndtering på kr. 10,- pr. couvert.

Pris pr. couvert kr. 1.165,-

EKSTRA FORKÆLELSE:

Snacks og chokolade. Pr. person kr. 50,-

*Sammensæt selv

Andre Forretter:

Klar suppe med urter, kødboller og melboller

Aspargessuppe med asparges og kødboller

Indbagt hummersuppe tilsmagt med cognac

Tarteletter med hjemmelavet høns i asparges

Torsk og laks bagt i filodej lagt på sautéerede urter, serveret med pikant fiskeveloute

Varmrøget laks serveret på sprød salatbund. Hertil lun flødestuvet spinat, rejer og asparges

Grillet skinke og grønne slikasparges serveres med ovnbagte oliven/hvidløg/cherrytomater

Røget kalkunbryst serveret på madeirabund - hertil fløderørt peberrodscreme

Stjernes kud med dampet og stegt fiskefilet, rejer og asparges - hertil varm sauce hollandaise

Legeret karrysuppe med ris og kylling (mulligatawny suppe)

Lun farseret rødtungefilet anrettet på smørsautéret spinat, dekoreret med krebschaler, hertil lun krebsbisque

Feldsalat serveret med bacon, fintrevet røget skinke samt brødcroutoner



Andre Stegeretter:

Helstegt dyreryg serveret med hvide og brunede kartofler, haricot verts, kanelbagt pære, waldorffsalat, tyttebær samt kraftig vildtflødesauce - tillæg kr. 65,- pr. couvert.

Krydret lammekølle serveret med hvidløgsmarinerede bønner samt basilikumkartofler, hertil timiansauce.

Stegt fasanbryst serveret med krydret kartoffel/porregratin, 2 slags garniture samt madeirasauce.

Helstegt kalvefilet serveret med krydret kartoffelcreme bagt i ovn, 2 slags garniture samt morkelsauce.

Carvery bestående af oksefilet, glaceret skinke samt stegt lammekølle, serveret med flødekartofler, salatbar samt 2 slags sauce.

Honningstegt perlehønebryst serveret med baconkartofler, garniture samt ristede druer, hertil cognacsauce.

Helstegt dyrekølle serveret med smørristede kartofler, sautérede svampe, ratatouille samt portvinssauce - tillæg dagspris.

Helstegt kalvemørbrad serveret med røstikartofler, grøntsagssoufflé, årstidens garniture samt mild pebersauce.

Sprængt andebryst serveret med kartoffeltærte, anismarinerede blommer, wokstegte grøntsager samt orangesky.

Butterdejsindbagt laks serveret med kartoffel i mild tomatsalsa, smørristede østershatte, fintsnittede grøntsager samt limecreme.

Rosastegt kalveculotte serveret med stegte kartofler, 2 slags garniture samt whiskysauce.

Svampefarseret oksemørbrad serveret med halve bagte kartofler, 2 slags garniture samt ostesauce med peberfrugt.

Oksehøjreb serveret med kartoffellasagne, 2 af årstidens garniture samt sauce bordelaise.

Svinemørbrad i baconsvøb hertil persillekartofler, 2 slags garniture samt champignonsauce.

Indbagt oksemørbrad Wellington kartoffelroulade, grøntsauté, ristede svampe samt bordelaisesauce.

Medaljonger af kronhjortefilet kartoffelsufflé, braiseret fennikel, sesamkål samt demi glace - tillæg dagspris.

Andre Desserter:

En halv ananas med fyld af frisk frugt samt vanilje- og sorbetis.

Hjemmelavet vaniljeisrand med blød nougat, marcipan, pyntet med sorbetkugler og marcipannøddehorn.

Islagkage overtrukket med marcipan, hertil marinerede bær.

Desserttallerken med kage, frugt, 2 slags is.

Dessertbuffet bestående af forskellige kager, fromager, islagkager samt frisk frugt (min. 20 couverte).

Cherry Heering-fromage med makroner samt abrikospureer.

Hjemmebagt nøddehorn serveret med chokolademousse, sorbet samt mangocoulis.

Marcipankage med cremevanilje samt friske bær, hertil flødeskum.

Ostetallerken med 4 valgfri oste samt ostegarniture, kiks, flutes og smør.

Hindbærtærte serveret med creme fraiche.

Mandeltærte med sæsonens bær/frugt, serveret med morkacreme.

Rådhuspandekager med vaniljecreme, abrikosgelé og nøddeflager.

Friske bær i amarettomarinade serveret med kokosis samt apelsinkage.

Halv melon med ingefærmarineret frisk frugtsalat, hertil citron- og champagnesorbet.

Hvid chokolademousse på nøddebund serveret med brombær, isfragelité med frugt-coulis.

Anden Natmad:

Suppe efter eget valg med flutes.

Glaseret skinke med kold kartoffelsalat og flutes.

Frikadeller med hjemmelavet kold kartoffelsalat.

Biksemad med enten spejlæg eller bearnaisesauce.

Pizza med valgfrit fyld, serveret med grøn salat.

Grøntsagstærte serveret med flutes og grøn salat.

Croissanter med fyld.

Røde pølser med brød.

Æggekage med bacon, tomat og purløg.

½ sandwich med forskellig fyld

Andre tilbud:

Fyldt chokolade kr. 50,- pr. couvert

Kransekagekonfekt (2 stk pr. person) kr. 60,- pr. couvert

Petit Four (2 stk pr. person) kr. 60,- pr. couvert



Buffetforslag i forbindelse med ARRANGEMENTER:

I MENU 1 kan forret - hovedret - dessert erstattes af BUFFET 1

Buffet 1

Kold fiskeanretning med laks og asparges
Lun oksetyndsteg
Lun rødvinmarineret svinekam
Farseret kalkun
Pasta salat
Fløde-kartofler
Salat med kinaradisse, cherrytomat og springløg
Mixed grøn salat
Grøntsagstærte
Osteanretning
Frugtfad
Groft brød og smør
INCL: Velkomstdrink
Kaffe/the og småkager
Husets vine samt øl, sodavand og isvand ad libitum under middagen
5 timers arrangement

Pris pr. couvert kr. 725,-

EKSTRA FORKÆLELSE:

Snacks & chokolade. Pr. person kr. 50,-

I MENU 2 kan forret - hovedret - dessert erstattes af BUFFET 3

Buffet 3

Varm røget havørred med rørt peberrod
Indbagt laks med spinat og feta
Gravad laks med dressing
Kylling á la Mexico
Helstegt oksefilet
Westphalisk skinke med skiver af melon
Kronhjortesteg med waldorffsalat samt tyttebær
Salater
Grøntsagstærte
Flødekartofler med kartoffel/gulderod
Ostebræt
Æbletærte med creme fraiche
Brød og smør
INCL: Velkomstdrink
Kaffe/the og småkager
Cognac og Baileys
Natmad: Aspargessuppe, pølsebord eller sandwich
Fri blød bar i 7 timer med vine, øl, sodavand, isvand ad libitum
7 timers arrangement

Pris pr. couvert kr. 895,-

EKSTRA FORKÆLELSE:

Snacks og chokolade. Pr. person kr. 50,-



Buffetforslag i forbindelse med ARRANGEMENTER:

Buffet 4

Fiskesymfoni

Dampet laks med varm hindbærcreme

Kæmperejer i hvidløg

Røget okseinderlår med mozzarelletimbale

Helstegt lammekølle Provencale

Helstegt kalvefilet

Røget kalkunbryst med røræg

Små græske frikadeller

Råstegte kartofler

Porretærte

Quiche Lorraine

Tomatsalat

Ovnbagte grøntsager

Ostebræt

Chokoladekage med frisk frugt

Brød og smør

INCL: Velkomstdrink

Kaffe/the og kransekage - konfekt

Cognac og Baileys

Natmad: se under tillæg

Husets vine samt øl, sodavand, isvand ad libitum under middagen / 7 timers arrangement

Pris pr. couvert kr. 980,-

EKSTRA FORKÆLELSE:

Snacks og chokolade. Pr. person kr. 50,-

Vi ser frem til at høre fra dig/jer.

Venlig hilsen Restaurant De Hvide Svaner

Se evt mere på vores hjemmeside: www.restaurant-dehvidesvaner.dk

Og gerne et besøg på vores Facebook side her: www.facebook.com/Restaurantdhs



Restaurant
De Hvide Svaner