

Hotel Havlund B&B

Gældende fra 1. januar 2024



"Badehotellet ved Grenaa strand".....

Velkomstdrink

301.	Hvidvin med hyldeblomst	kr. 48,00
302.	Mousserende vin (Prosecco/Asti)	kr. 50,00
303.	Brachetto (let mousserende sød vin)	kr. 50,00
304.	Hvidvin med passionsfrugt	kr. 48,00
305.	Kir Royal - mousserende vin m. "Creme de Cassis" solbærlikør	kr. 55,00
306.	Alkoholfri økocider med hyldeblomst	kr. 38,00

Hotel Havlund B&B

Kystvej 1 – 8500 Grenaa

Tlf.nr. 86 32 26 77 – mobil 40 33 36 77

www.hotelhavlund.dk - email: info@havlundgrenaa.dk



Forretter:

310.	Luxus tarteletter med høns i asparges	kr. 65,00
311.	Ananasring med hjemmelavet hønsesalat m. bacon & flute	kr. 75,00
314.	Hvidvinsdampet laks med rejer, kaviar og urtedressing & flûtes.	kr. 85,00
315.	Røget lakserulle med rejer, citron, dild og avocadocreame & flute	kr. 85,00
318.	Serranoskinke med parmesan, oliven & grønt	kr. 85,00
319.	Blinis med røget laksetatar & rejesalat på sprød salat	kr. 85,00

Hovedretter:

329.	Helstegt oksefilét , mix salat, ovnbagte grøntsager, smørvendte kartofler og flødesky sauce	kr 265,00
330.	Helstegt svinekam med brunede og hvide kartofler, franske kartofler, ribsgelé, rødkål og surt	kr. 185,00
331.	Dansk Kalvesteg stegt som vildt m. brunede og hvide kartofler, Waldorfsalat, grønne bønner, asier og tyttebær	kr. 269,00
337.	Svinekam stegt som vildt med brunede og hvide kartofler, Waldorfsalat, grøntsag, surt og sødt og vildtsauce	kr. 189,00
338.	Helstegt dansk kalvefilet, portvinssauce, årstidens grønt, kart.	kr. 255,00
339	Honningmarineret skinke, sprød salat, kartofler, sauce	kr. 185,00

Desserter:

342.	Islagkage med Baileys/nougat, flødeskum og frugter	kr. 85,00
343.	Isrand med vanille og syltede frugter	kr. 80,00
344.	Jordbærfromage med flødeskum og bær (fromage efter eget valg)	kr. 75,00
347.	Desserttallerken – chokolademousse, vanilleis, mandel crumble, frugtpynt	kr. 85,00
348.	Havlunds dessertkagebord med is & frugter	kr. 110,00

Natmad

320.	Klar suppe med kød- og melboller	kr. 75,00
321.	Flødelegeret aspargessuppe m. kødboller	kr. 80,00
352.	Frikadeller m. hjemmelavet kartoffelsalat	kr. 85,00
353.	Grøntsagstærter m. skinke/bacon, sprød salat, urtedressing og flûte	kr. 85,00
354.	Pølsebord – m. forskellige slags pølser, sky og løg samt lun leverpostej m. bacon og champignons	kr. 85,00
355.	Pølse/ostetapas/grønt med lækkert brød og pesto	kr. 95,00
356.	Hotdogs – ta' selv bord	kr. 85,00
357.	Fyldte pandekager m. let salat, guacomole, revet ost og chilidressing	kr. 95,00
226.	Trekantsandwich'es m. hjemmelavet fyld.	kr. 75,00

Alle menuer min. 25 voksen kuverter – ellers ifølge aftale:

Frokostbuffet:

Ovnbagt laks med æg, rejer og asparges
Fiskefilét med remoulade og citron
Frikadeller og kold kartoffelsalat
Tomatsalat med rødløg, feta, oliven og citronolie
Dansk rosastegt kalvefilét med sprød salat
Krydderbagte kartofler
Hjemmelavet pesto & dressing.
Lækkert hjemmebagt brød, flute og smør
Brieost med druer
2 slags dessertkage, is og frugt
Ta' selv kaffe/thé

Pris pr. kuvert kr. 698,00 incl. øl, sodavand og husets vine i 6 timer.

Selskabsbuffet:

Fisketallerken:

Lakseroulade m. syrnet fløde, håndpillede rejer, grønt og stenovnsflûte.

Helstegt dansk Gastro kalvefilét
m. Waldorfsalat & tyttebær og vildtsauce
Honningmarineret skinkesteg
Flødekartofler og små ovnbagte kartofler
Honningbagte rodfrugter med timian
Forskellige årstidssalater m. hjemmelavede dressinger
Grøntsagstærte
Hjemmebagt brød og flûtes

Havlunds dessertkagebord med varieret udvalg af gode kager,
islagkage & frisk frugt
Kaffe/thé

Pr. pers. kr. 448,00

Familiebuffet:

Tarteletter med høns i asparges
Fiskefilet med citron og remoulade
Hvidvinsdampet laks med urtedressing, citron og rejer

Helstegt dansk kalvefilét med årstidens grøntsager
Honningmarineret skinkesteg
Krydderkartofler og flødekartofler
Årstidssalater m. hjemmelavede dressing
Hjemmebagt brød og flûtes

Havlunds dessertkagebord med varieret udvalg af kager, is og frisk frugt
Kaffe/thé

Pr. pers. kr. 425,00

Incl. drikkevarer 7 timer – tillægges kuvertprisen kr. 365,00
Forlængelse udover 7 timer/ pr. time incl. drikkevarer kr. 75,00 pr. kuvert.

Vine

361.	Husets hvidvine pr. flaske (incl. 1 kande isvand)	kr. 298,00
362.	Husets rødvine pr. flaske (incl. 1 kande isvand)	kr. 298,00
364.	1 glas cognac/likør/dessertvin	kr. 45,00
365.	Isvand pr. kande	kr. 35,00
360.	Øko cider alkoholfri 0,75 (fersken, hyldeblomst eller granatæble)	kr. 125,00
139.	Spiritus – 3 cl.	kr. 30,00
133.	Snaps – 3 cl.	kr. 25,00

Kaffe og thé

367.	Kransekagestykker	kr. 45,00
368.	Kaffe og thé med småkager	kr. 55,00
369.	Kaffe og thé ad libitum	kr. 35,00

Øl og vand

370.	Pilsner øl (Udvalg af Carlsberg/Tuborgs sortiment)	kr. 35,00
371.	Special øl fx Grimbergen	kr. 40,00
372.	Carlsberg Nordic	kr. 35,00
373.	Sodavand 0,33	kr. 35,00

Drinks.

Tillæg for 1/1 fl. Spiritus 0,70 med tilbehør fx citron, isterninger, sugerør og mangosirup på øl/vand ta'selv efter middagen
kr. 495,00 pr. flaske.

Værelsestilbud:

I forbindelse med afholdelse af selskab kan vi tilbyde overnatning til kr. 750,00 for et dobbeltværelse og 595,00 for et enkeltværelse incl. morgenbuffet.

Borde:

I forbindelse med afholdelse af selskab kan vi tilbyde en bred vifte af dug- og servietfarver. Vi tilbyder valg mellem langborde, runde borde eller fx E-bord.

Vi dækker altid borde med friske blomster og passende levende lys.

Hvis der er ønsker i forbindelse med selskabet om specifikke blomsterdekorationer kan dette også aftales mod evt. tillæg.



Ring til os for aftale af møde for en uforpligtende snak.

Generelle betingelser.

Alle selskaber afholdes i eget lokale.

Alle priser er incl. moms, servering, blomster, lys & servietter. Der tillægges ikke yderligere udgifter end de angivne priser.

Endeligt antal gæster bedes venligst meddelt senest 5 dage før. Dvs. hvis selskabet afholdes lørdag, skal vi have afbud senest mandagen før kl. 12.00.

Ved afbud af en eller flere gæster senere end dette forbeholder hotellet sig retten til at få godtgjort menuens pris helt eller delvist.

For børn under 12 år, der har egen kuvert, beregnes reduceret pris for menuen, der tilrettes efter dette.

Skulle der være gæster med fødevareallergier eller vegetar/veganer/pescetar menu, hører vi gerne om dette forud for arrangementet, da vi så kan forsøge at imødekomme evt. ønsker.

Vi må iflg. loven ikke udskænke alkoholiske drikke til børn og unge under 18 år.

Vi forbeholder os retten til at ændre i menu og pris indtil endelig aftale er underskrevet.

Afregning af selskaber kan ske ved kontant betaling, overførsel til bank eller med dankort.

Velkommen på:

Hotel Havlund BB

Byens hyggeligste ... og med dejlig lukket have til børn og alle andre ☺

