

Hotel Havlund BB

2023

"Badehotellet ved Grenaa strand".....

Velkomstdrink

301.	Hvidvin med hyldeblomst	kr. 45,00
302.	Mousserende vin (Prosecco (tør) eller Asti Spumante (sød))	kr. 40,00
303.	Brachetto (let mousserende sød vin med rød farve)	kr. 45,00
304.	Hvidvin med passionsfrugt	kr. 45,00
305.	Kir Royal - mousserende vin m. "Creme de Cassis" solbærlikør	kr. 45,00
306.	Non-alcoholic økocider med hyldeblomst	kr. 40,00

Hotel Havlund BB

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. 60,00
311.	Ananasring med hjemmelavet hønsesalat m. bacon & flute	kr. 65,00
314.	Hvidvinsdampet laks med rejer, kaviar og urtedressing & flûtes.	kr. 75,00
315.	Røget lakserulle med rejer, citron, dild og avocadocreame & flute	kr. 75,00
318.	Serranoskinke med parmesan, oliven & grønt	kr. 75,00
319.	Blinis med røget laksetatar, rejesalat og tangkaviar og grønt	kr. 70,00

Hovedretter:

329.	Helstegt oksefilét , grønne bønner i baconsvøb, ovnbagte grøntsager, Smørvendte kartofler og flødesky sauce	kr 235,00
330.	Helstegt svinekam med brunede og hvide kartofler, franske kartofler, ribsgelé, rødkål og surt	kr. 175,00
331.	Dansk Kalvesteg stegt som vildt m. brunede og hvide kartofler, Waldorfsalat, grønne bønner, asier og tyttebær	kr. 225,00
337.	Svinekam stegt som vildt med brunede og hvide kartofler, Waldorfsalat, grøntsag, surt og sødt og vildtsauce	kr. 185,00
338.	Helstegt dansk kalvefilet, portvinssauce, årstidens grønt, kart.	kr. 225,00
339	Honningmarineret skinke, sprød salat, kartofler, sauce	kr. 175,00

Desserter:

342.	Islagkage med Baileys/nougat, flødesky og frugter	kr. 75,00
343.	Islagkage med vanille og syltede frugter	kr. 75,00
344.	Jordbærfromage med flødesky og bær (fromage efter eget valg)	kr. 65,00
347.	Desserttallerken - chokolademousse, vanilleis, mandel crumble, frugtpynt	kr. 75,00
348.	Havlunds dessertkagebord med is & frugter	kr. 98,00

Natmad

320.	Klar suppe med kød- og melboller	kr. 60,00
321.	Flødelegeret aspargessuppe m. kødboller	kr. 65,00
323.	Klar suppe med grønt, ris og kyllingestykker	kr. 65,00
324.	Rodfrugtsuppe med cremefraiche, bacontern og flûte	kr. 70,00
352.	Frikadeller m. hjemmelavet kartoffelsalat	kr. 65,00
353.	Grøntsagstærter m. skinke/bacon, sprød salat, urtedressing og flûte	kr. 75,00
354.	Pølsebord - m. forskellige slags pølser, sky og løg samt lun leverpostej m. bacon og champignons	kr. 75,00
355.	Pølse/ostetapas/grønt med lækkert brød og pesto	kr. 75,00
356.	Hotdogs - ta' selv bord	kr. 70,00
357.	Fyldte pandekager m. let salat, guacomole, revet ost og chilidressing	kr. 80,00
226.	Trekantsandwich'es m. hjemmelavet fyld.	kr. 60,00

Til alle supper serveres flûte.

Frokostbuffet:

Min. 25 voksenkuverter.

Hvidvinsdampet laks med æg, rejer og asparges
Fiskefilét med remoulade og citron
Sprød salat med kylling, ananas, bacon og oliven
Tomatsalat med rødløg, feta og citronolie
Dansk kalvefilét med små ovnbagte kartofler m. urter
Hjemmelavet pesto & dressing.
Lækkert brød og smør
Pause ...
3 slags kage, is og frugtfad
Ta' selv kaffe/thé

Pris pr. kuvert kr. 675,00 voksen

Pris pr. kuvert kr. 349,00 barn u. 12 år.

Incl. ta' selv drikkevarer (øl, sodavand og husets gode vine) i 5 timer

Selskabsbuffet:

Min. 30 voksenkuverter

Fisketallerken:

Lakseroulade m. syrnet fløde, håndpillede rejer og stenovnsflûte.
Anrettet på sprød salat.

Helstegt dansk Gastro kalvefilét
m. Waldorfsalat & tyttebær og vildtsauce
Kyllingefilét med krydderi & bacon
Flødekartofler og små ovnbagte kartofler
Forskellige årstidssalater m. hjemmelavede dressinger og tilbehør i skåle
Hjemmebagt brød og flûtes

Havlunds dessertkagebord med varieret udvalg af gode kager,
islagkage & frisk frugt
Hertil ta' selv kaffe/the og 1 avec.

Pr. pers. kr. 425,00

Incl. drikkevarer (øl, sodavand, vin og avec) og natmad 7 timer kr. 840,00

Familiebuffet:

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

Helstegt oksefilet/kalvefilét med årstidens grøntsager
Kyllingebryst med baconcrisp
2 slags kartofler
Årstidssalater m. hjemmelavede dressinger og tilbehør i skåle
Hjemmebagt brød og flûtes

Havlunds dessertkagebord med varieret udvalg af kager, is og frisk frugt.

Pr. pers. kr. 375,00

Incl. drikkevarer (øl, soda, vin og avec) i 5 timer kr. 698,00/7 timer kr. 789,00

Vine

361.	Husets hvidvine pr. flaske (incl. 1 kande isvand)	kr. 275,00
362.	Husets rødvine pr. flaske (incl. 1 kande isvand)	kr. 275,00
363.	Proppenge – egen vin	kr. 195,00
364.	1 glas cognac/likør/dessertvin	kr. 45,00
365.	Isvand pr. kande	kr. 45,00
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. 40,00
368.	Kaffe og thé med småkager	kr. 50,00
369.	Kaffe og thé ad libitum	kr. 35,00

Øl og vand

370.	Pilsner øl (Udvalg af Carlsberg/Tuborgs sortiment)	kr. 30,00
371.	Special øl fx Grimbergen	kr. 40,00
372.	Carlsberg Nordic	kr. 30,00
373.	Sodavand 0,25 (½ L sodavand 48,00 kr.)	kr. 30,00

Drikkevarer ad libitum til egen sammensat menu:

Hvis du selv ønsker at sammensætte 3 retters menu til selskabet,
tilbyder vi fast pris incl. alle drikkevarer:

Velkomstdrink

Udvalg af øl, sodavand, isvand samt husets gode vine, kaffe/thé samt
dessertvin, cognac og likør til dessert/kaffe.

Pris pr. pers.:

5 timer kr. 325,00

7 timer kr. 415,00

Tillæg for 1/1 fl. Spiritus 0,70, 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.



Ring til os for aftale af møde, hvor vi kigger på Jeres ønsker.

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.

Vores arrangementer slutter senest kl. 01.30 + ½ time til afslutning medmindre andet er aftalt. Der beregnes kr. 50,00 pr. gæst/time ved forlængelse incl. drikkevarer.

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 😊

