

Hotel Havlund

Gældende fra 1. marts 2025



"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 mango	kr. 48,00
305.	Kir Royal - mousserende vin m. "Creme de Cassis" solbærlikør	kr. 55,00
306.	Alkoholfri økocider med hyldeblomst	kr. 40,00

Hotel Havlund

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. 85,00
311.	Ananasring med hjemmelavet hønsesalat m. bacon & flute	kr. 85,00
314.	Hvidvinsdampet laks med rejer, kaviar og urtedressing & flûtes.	kr. 90,00
315.	Røget lakserulle med rejer, citron, dild og avocadocreame & flute	kr. 95,00
318.	Røget mørbrad med parmesan, oliven & grønt	kr. 95,00
319.	Blinis med røget laksetatar & rejesalat på sprød salat	kr. 95,00

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, sovs, rødkål og surt	kr. 189,00
331.	Dansk Kalvefilét 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, Grønne bønner, surt og sødt og vildtsauce	kr. 195,00
338.	Helstegt dansk kalvefilet, portvinssauce, årstidens grønt, kart.	kr. 269,00

Desserter:

342.	Islagkage med Baileys/nougat, flødeskum og frugter	kr. 89,00
343.	Isrand med vanille og syltede frugter	kr. 78,00
344.	Citronfromage med flødeskum og bær	kr. 78,00
347.	Desserttallerken – valnøddetærte, is, hindbærcoulis, frugtpynt	kr. 89,00
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. 85,00
354.	Pølse- og ostebord – m. forskellige slags pølser og ost samt lun leverpostej m. bacon og champignons	kr. 95,00
355.	Kartoffelpizza med bacon og sprød salat	kr. 95,00
356.	Hotdogs – ta' selv bord	kr. 95,00
226.	Trekantsandwich'es m. hjemmelavet fyld.	kr. 85,00



Alle menuer min. 20 voksen kuverter – ellers ifølge aftale:

Frokostbuffet min. 20 voksenkuverter:

Ovnbagt laks, æg & rejer
Fiskefilet med remoulade og citron
Tarteletter med høns i asparges

Frikadeller
Honningmarineret skinkesteg
Pastasalat
Kartoffeltærte med grønt
Hjemmelavet pesto & dressing.
Lækkert hjemmebagt brød og smør

2 slags dessertkage, is og frugt
Ta' selv kaffe/thé

Pris pr. kuvert kr. 645,00 incl. øl, sodavand og husets vine i 5 timer.

Selskabsbuffet min. 25 voksenkuverter:

Fisketallerken:

Ovnbagt laks m. syrnet dildfløde, rejer, grønt og stenovnsflûte.

Helstegt dansk Gastro kalvefilet
Med Waldorfsalat, surt og sødt
Honningmarineret skinkesteg
Flødekartofler og ovnbagte rosmarinkartofler
Honningbagte rodfrugter med timian
Lækker mix salat
Grøntsagstærte
Pesto & syltede rødløg
Hjemmebagt brød og flûtes

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



Pr. pers. kr. 485,00 (incl. velkomst, øl/vand, husets gode vine, 1 x dess.vin | 7 timer kr. 845,00)

Familiebuffet min. 25 voksenkuverter:

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

Helstegt dansk kalvefilet med årstidens grøntsager
Honningmarineret skinkesteg
Flødeskysauce
Krydderkartofler og flødekartofler
Årstadssalater m. hjemmelavede dressing
Hjemmebagt brød og flûtes

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

Pr. pers. kr. 468,00 (incl. velkomst, øl/vand, husets gode vine, 1 x dess.vin | 7 timer kr. 820,00)

3 – retters menuforslag alt incl.:

Min. 20 voksen kuverter

Forret: Ovnbagt laks med rejer, dressing, syltede rødløg og urter.

Hertil brød & smør

Hovedret: Dansk kalveculotte, Hashbrown kartofler, bernaise og grøn salat.

Dessert: Skovbærlagkage med friske bær

Kaffe/thé med småkager

5 timers varighed.

Pris pr. kuvert kr. 485,00

Forret: Røget laksetatar på sprød salat med citronolie & dild

Hovedret: Helstegt dansk Gastro kalvefilét med små bagte kartofler, skysauce og ovnbagte grøntsager.

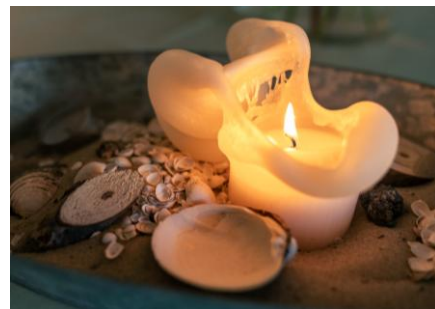
Dessert: hindbærtærte med makron/hindbærskum

Kaffe/thé med chokolade

5 timers varighed.

Pris pr. kuvert kr. 518,00

Drikkevarer afregnes efter forbrug – eller –
ønskes fast pris incl. øl, sodavand og husets vine + kr. 249,00 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	kr. 55,00
365.	1 glas likør	kr. 45,00
360.	Øko cider, hyldeblomst alkoholfri 0,75	kr. 135,00
139.	Spiritus – 3 cl.	kr. 30,00
133.	Isvand, kande	kr. 35,00

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. 450,00 pr. flaske.

Overnatning

I forbindelse med afholdelse af selskab kan vi tilbyde overnatning til kr. 800,00 for et dobbeltværelse og 600,00 for et enkeltværelse incl. morgenbuffet.

Bordopstilling

Vi tilbyder:

- ❖ udvalg af flotte dug- og servietfarver
- ❖ runde borde til 7-9 pers. og opstilling med langborde eller E/U bord.
- ❖ Friske blomster i vaser og 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 fødevarerallergier eller vegetar/veganer/pescetar menu, hører vi gerne om dette forud for arrangementet, da vi så kan forsøge at imødekomme eventuelle 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 lavet.

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

