

Velkommen og velbekomme

- Vi har hermed fornøjelsen at præsentere vores festmenuer
 - Vores lokaler og smukke omgivelser ved Køge bugt udgør de perfekte rammer for netop Deres fest. Nyd en velkomstdrink i Ovalen med den flotte udsigt eller De kan spadsere en tur ved stranden efter middagen. Hvis vejret tillader det servere vi velkomst på terrassen.
 - Vores menuer er alle baseret på minimum 25 personer.
 - Vært / værtsparret tilbydes gratis overnatning i forbindelse med fest.
 - Har deres gæster brug for overnatning i forbindelse med Deres fest, tilbyder vi specielle priser på dette.
 - Vi står naturligvis til rådighed for et uforpligtende møde, hvor De vil have mulighed for at se vores lokaler og få en snak om Deres fest og ønsker.

Vores velkvalificerede personale er klar til at byde Dem velkommen. Vi glæder os til at danne rammen om Deres fest, og vi vil naturligvis gøre vores for at De og Deres gæster får en uforglemmelig fest.

Der tages forbehold for menu og prisændringer



Lidt oplysninger og betingelser

- Inden afholdelse af arrangementet betales 50 % af det aftalte beløb.
- Endelige og bindende deltagerantal oplyses senest 48 timer før arrangementet afholdes. Der betales minimum for det deltager antal oplyst 48 timer før arrangementet afholdes.
- Eventuelle bordplan og bordkort afleveres senest 2 hverdage før afholdelsen af arrangementet i receptionen.
- Annullering skal altid ske skriftligt. Herved forstås reduktion, omplacering, afkortning eller tilsvarende ændringer i henhold til ordrebekræftelsen.
- Vi gør opmærksom på at egne mad og drikkevarer ikke må medbringes.

Har I husket...?

- Send invitationerne ud i god tid
 - Det kan jo være svært at finde en barnepige.
- Musik og underholdning
 - Den helt rigtige musik er med til at gøre en hver fest uforglemmelig.
- Hvem tager billeder
 - Billeder og minder varer for evigt.
- Forbered bordplanen
 - At lave den perfekte bordplan tager tid og har stor betydning for festen.
- Valg af toastmaster
 - Jeres mulighed for bare at læne jer tilbage og nyde festen.

Hotel Hvide Hus kan naturligvis være behjælpelig med diverse informationer og kontakter.

Der tages forbehold for menu og prisændringer



Kokkens Fest Menu

Kokkens Fest Menu er en anderledes festpakke, hvor køkkenchefen vælger menuen.

Kokkens Fest Menu indeholder:

- Velkomstdrink
- 3 retters menu (Køkkenchefens valg*)
- Vin ad libitum under middagen
- Kaffe/te
- Duge, servietter og lys i hvid (tillæg ved andet farve valg)
- Blomst (tillæg ved specielle ønsker)

Pris pr. person **DKK 495,-**

*Mod et tillæg er det muligt at få indflydelse på menuen

Der tages forbehold for ændringer i pris og menu.



Køge Bugt Fest Menu

Helaftens fest

Forret:

- Kartoffel/porrer suppe med ristet pancetta
- Cremet skaldyrs ragout med frisk basilikum serveret i vol au vent

Hovedret:

- Langtidsstegt oksefilet krydret med grov sort peber samt koriander
- Stegt svinemørbrad med røget bacon samt krydderurte olie

Hovedretterne serveres med årstiden garniture samt køkkenchefens kartoffel og sauce

Dessert:

- Fragilite kage med brombærsauce
- Bailey parfait med nøddeflager

Køge Bugt helaftens fest indeholder:

- Velkomstdrink
- 3 retters menu (1 ret fra hver kategori vælges)
- Vin, øl og vand ad libitum under middagen
- Kaffe/te med sødt
- Duge, servietter og lys i hvid (tillæg ved andet farve valg)
- Blomst (tillæg ved specielle ønsker)

Pris pr. person **DKK 645,-**

Der tages forbehold for ændringer i pris og menu.



Hvide Hus Fest Menu

Forret:

- Varmrøget laksemousse hertil rogn creme og spæde salater
- Unghaneterrine serveret med sennepscreme og langtidsbagte tomater
- Kartoffel/porrer suppe med ristet pancetta
- Tapas tallerken med 3 lette anretninger
- Hummersuppe med dild marineret hummerhaler (tillæg DKK 25,-)

Hovedret:

- Kalvefilet farseret med sennepsgrødet og frisk salvie
- Gammeldags oksesteg med sødt og surt
- Farseret unghanebryst med friske krydderurter
- Rosastegt dyrefilet pakket ind i seranoskinke (tillæg DKK 45,-)

Alle hovedretter serveres med årstiden garniture samt køkkenchefens kartoffel og sauce

Dessert:

- Nøddetærte med sødet creme fraiche
- Blød og velmagende chokolade mousse
- Let frosset tiramisu med bær kompot
- Cheesecake med solbær

Hvide Hus Fest Menu indeholder:

- Velkomstdrink
- 3 retters menu (1 ret fra hver kategori vælges)
- Fri bar: vin, øl og vand ad libitum under middagen
- Kaffe/te med sødt
- Fri bar: vin, øl og vand 2 ½ time, efter middagen
- Natmad

Pris pr. person **DKK 875,-**

Der tages forbehold for ændringer i pris og menu.



Helnans All Inclusive fest

Forret:

- Chefens fisketallerken – varmrøget laks, ovnpocheret kammuslinger samt marineret tigerrejer
- Hummersuppe med dild marineret hummerhaler

Hovedret:

- Helstegt kalvemørbrad med ragout af brissel og kalvetunge
- Oksemørbrad Wellington med ristet spinat

Hovedretterne serveres med årstiden garniture hertil køkkenchefens kartoffel og sauce

Dessert:

- Rubinsteinkage med knust nøddenougat hertil profiteroles
- Blød og velmagende chokolademousse

Helnans all inclusive fest indeholder:

- Velkomstdrink
- Fri bar: vin, øl og vand ad libitum under middagen
- 3 retters menu (1 ret fra hver kategori vælges)
- Kaffe/te med sødt
- Cognac og likør
- Fri bar: vin, øl og vand ad libitum i 2 ½ time, efter middagen
- Natmad

Pris pr. person **DKK 995,-**

Der tages forbehold for ændringer i pris og menu.



Stående buffet

- Kinarejer med chili
- Tortilias med kylling, flødeost og løvstikke
- Butterdejscrackers med oliven tapanade

- Fingersandwich med skinke
- Fingersandwich med æggemousse
- Kanape med varmrøget laksemousse
- Kanape med gravad okseinderlår og peberrodssalat

- Små glaseret kyllingespyd med chili
- Pirokker med spinat og hvidløg

- Schweizisk emmentaler
- Chokoladeskåle med jordbær og hvid trøffel
- Friskskåret frugt

Pris pr. person **DKK 225,-**

Vi gør opmærksom på at drikkevarer og natmad er eksklusive fra prisen, og dermed skal tilkøbes.

Der tages forbehold for ændringer i pris og menu



Hotel Hvide Hus - Køge
Strandvejen 111 - DK-4600 Køge
Denmark - CVR 30 23 88 69

Tel: (+45) 5665 3690
Fax: (+45) 5666 3314
hhh-koge@helnan.dk

www.helnan.info

Buffet Marina

- Fisketerrine med julienne urter og sauce verte
- Stegt rødspættefilet med skaldyrstuvning
- Pasta vendt i sennepscreme samt syltede piment
- Grov salat med grillet artiskokker og fetaost
- Helstegt oksefilet med madagaskerpeber og flødepebersauce
- Hvidvinsmarineret svinefilet med sauce vin blanc
- Kartoffelgratin med frisk kørvel
- Saute af årstiden grøntsager
- Brød
- Lagkage med jordbærcreme
- Friskskåret frugt

Pris pr. person **DKK 245,-**

Vi gør opmærksom på at drikkevarer og natmad er eksklusive fra prisen, og dermed skal tilkøbes.

Der tages forbehold for ændringer i pris og menu



Buffet Phønix

- Varmrøget laks med urtecreme
- Skaldyrssalat med friske krydderurter
- Bagt fennikel med seranoskinke
- Tomatsalat med mozarella og basilikum
- Sprøde salater med gorgonzola, syltet pærer samt ristede valnødder

- Braiseret lammebov med persille og hvidløg
- Stegt okseculotte
- Langtidsstegt kalvefilet
- Sauce bordelaise
- Pommes a la creme
- Pommes rissolles
- Ristede grøntsager med frisk timian
- Brød

- Udvalg af franske og italienske oste
- Chokoladecake med creme chantilly hertil bærekompot

Pris pr. person **DKK 305,-**

Vi gør opmærksom på at drikkevarer og natmad er eksklusive fra prisen, og dermed skal tilkøbes.

Der tages forbehold for ændringer i pris og menu



Hotel Hvide Hus - Køge
Strandvejen 111 - DK-4600 Køge
Denmark - CVR 30 23 88 69

Tel: (+45) 5665 3690
Fax: (+45) 5666 3314
hhh-koge@helnan.dk

www.helnan.info

Ekstra udvalg

Til vores selskabsmenuer er det muligt at tilkøbe efter ønske. Til de menuer hvor tilkøb indgår vælges det ønskede, der ses bort fra prisen.

Alle priser er pr. person / pr. stk.

- Velkomstdrink Kirr Royal á 65,-
 - Spørg efter vores udvalg
- Fri bar i 3 timer: vin, øl og vand á 195,-
- Kaffe/te á 30,-
- Sødt til kaffen á 30,-
- Cognac / likør á 55,-

Priser aftales:

- Specielle ønsker til blomster
- Specielle farver på lys, duge & servietter
- Specielle ønsker til vin
- Spiritus

Børnemenue (gælder for børn til og med 12 år):

- Fiskefilet med pommes frites ad libitum á 85,-
- Frikadeller med kold kartoffelsalat hertil grøntsagsstænger á 78,-
- Spaghetti med kødsovs á 68,-

Natmad:

- Mulligatawny – indisk karrysuppe serveres med ris og kylling á 65,-
- Kraftig gullaschsuppe med vinterurter hertil brød og smør á 75,-
- Hjemmelavet frikadeller hertil kold kartoffelsalat og flutes á 70,-
- 3 snitter efter køkkenchefens valg á 75,-
- Lækkert pølsebord med lun leverpostej og udvalg af brød á 95,-

Til de menuer hvor natmad indgår ses der bort fra prisen på natmad

Der tages forbehold for ændringer i pris og menu.