

KÆRE GÆST

DE PERFEKTE RAMMER Vore nyindrettede festlokaler og smukke omgivelser ved Århus Bugten udgør de perfekte rammer for netop Deres arrangement. Når vejret tillader det, er der mulighed for en aperitif på vores terrasse med udsigt til skoven eller vandet. Efter middagen kan De tage en spadseretur i skoven eller på stranden.

MENUFORSLAG Vi har sammensat forskellige forslag til menuer og buffeter, som afspejler vores årelange erfaring, kulinariske formåen og samtidig afspejler tidens trend.

GASTRONOMI Vi lægger vægt på, at finde den helt rigtige menu og de helt rigtige vine til netop Deres fest. Har de specielle ønsker, kan dette arrangeres i samarbejde med køkkenchefen og restaurantchefen.

Menuforslagene er baseret på minimum 25 personer.

Vores køkken er sæsonbaseret, så vidt det er muligt. Det vil sige, at De får årstidens friske råvarer og sammensætter menu og tilbehør ud fra hvad der er bedst.

FESTEN INKLUDERER Når de afholder Deres fest på Helnan Marselis Hotel er følgende naturligvis inkluderet:

- Menumkort til hver kuvert med Deres navn
- Smukke blomsterdekorationer

Herudover står vore smukke selskabs sale og velkvalificeret personale klar til at byde Dem velkommen og til at gøre sit for at De får en uforglemmelig fest.

LAD OS FÅ EN SNAK Vi står naturligvis til rådighed for et uforpligtende møde, hvor De vil have mulighed for at besigtige lokalerne og få en snak om netop Deres fest og ønsker.

Ring og book en tid ved vores restaurantchef.

OVERNATNING Har deres gæster brug for overnatning i forbindelse med arrangementet, tilbyder vi gode specialpriser.

G O U R M E T M E N U

FORRET Cremet hummerbisque - jomfruhummerhaler

MELLEMRET Helleflynder farseret med kammusling - spidskål - lakserogn sauce

HOVEDRET Oksemørbrad - svampe duxelle - selleri creme - spæde grøntsager - trøffelsauce

DESSERT Passionsfrugt mousse – chokolade ganache - kokossorbet

Gourmetmenu:

▪ Velkomstdrink

Vin i grand cru stil, aftales med jer efter ønske

Vin, øl og sodavand ad libitum under middagen

Kaffe/te med sødt

Cognac og likør bydes rundt

Øl - vand – husets vin ad libitum i 2 ½ time efter middagen

Natmad

Pris pr. person

Kr. 1.348,-

FESTMENU MARSELIS

FORRET Langtidsbagt laks - peberrodscreme - æble/selleri salat - urteolie
Cremet blåmuslingsuppe - blåmuslinger - grønsags julienne (+20,- /couv.)
Rillet af røget hellefisk - salat - rogn - granatæble - syrlig vinaigrette
Okse carpaccio - parmesan - pinjekerner - salat - citron

HOVEDRET Kalveculotte - selleripuré - svampe – rødvinssauce
Svinemørbrad - rødbedecreme - linser fra Puy - rodgrøntsager - peber sauce
Unghane ballotin tilsmagt trøffel - blomkålspuré - spidskål – estragonsauce
Gremulatabagt torsk - spinat – syltede shitake svampe – bagte cherrytomater
beurre blanch
Langtidsstegt oksefilet - pastinak puré - ristede svampe - demi glace (+25,- /couv.)

Til alle hovedretter følger dagens kartoffel

EVT. MELLEMMRET Franske oste med tilbehør (+75,- /couv.)

DESSERT Chokolade Marquise - hindbærsorbet - coulis - bær
Fransk æbletærte "tarte tatin" - krydderkaramel - vanilje is
Ostekage - blåbær consommé - vanilje olie
Mascarpone panna cotta tilsmagt lime - jordbær consommé

Festmenu Marselis:

- Velkomstdrink
- 3 retter
- Husets vin, øl og sodavand ad libitum under middagen
- Kaffe/te og sødt
- Natmad

Pris pr. person

Kr. 848,-

BUFFETER

MARSELIS BUFFET Laks i nori med peberrodscreme
Krebsehalesalat
Lufttørret skinke med marinerede artiskokker
Risoni med kylling og pesto
Tomat og mozarellasalat

Kalveculotte med svampe
Unghanebryst med spidskål
Bagt laks med blomkål og broccoli
Saltbagte mini kartofler
Svampesauce rødvinssky

Ostefad med tilbehør
Frugtanretning
Citrontærte med marengs
Hjemmelavet brownie

Pris pr. person

Kr. 398,-

RECEPTIONSBUFFET Kanapeer:
Laks med æg
Fuglekvidder med purløg
Revet hønsesalat med bacon
Mini sandwich
Røget dyrekølle med spinat
Hvidløgsbrød og artiskokmousse

Kys kager
Citrontærter med marengs
Ost på pind

Pris pr. person

Kr. 238,-

BUFFETER

TAFFEL Til den uformelle komsammen, hvor vi har sammensat et lille snack arrangement

- Chips – nødder
- Grønsagssnacks med dippings
- 3 slags lune bruschettas
- Små finger-sandwiches

Pris pr. person

Kr. 135,-

TAPAS

- Udvalg af spanske pølse-specialiteter
- Grillet & marineret grønt
- Udvalg af pestoer & oliven tapenader samt lidt sydeuropæisk ost
- Hjemmebagt brød

Pris pr. person

Kr. 195,-



NATMAD

Frikadeller og kartoffelsalat

Kr. 95,-

Pølse og oste bord med husets specialiteter

Kr. 95,-

Tarteletter med høns i asparges

Kr. 95,-

Hot dog med diverse tilbehør

Kr. 95,-

Indisk karrysuppe med kylling og nødder

Kr. 95,-

Croissanter med skinke og hønsesalat

Kr. 95,-