

Selskabsmenuer



restaurant
NO8

HOTEL SVANEN
BILLUND

” Vi mødes
om store
oplevelser...”

Velkommen...

Hotel Svanen er et topmoderne og professionelt hotel med en hyggelig og stilet restaurant, dejlige værelser, professionel service og ikke mindst et køkken i international topklasse.

Vi har fornøjelsen af at kunne byde velkommen til op til 200 personer i separate lokaler, kun for jer og jeres gæster.

Få jeres velkomstdrink i loungen – eller udenfor på terrassen hvis vejret tillader dette – i dejlig, hyggelig atmosfære.

Vi har 102 dejlige værelser, med eget bad og toilet, fjernsyn, gratis parkering og fri WiFi til jeres overnattende gæster.

På Hotel Svanen Billund er mad og drikke i top. Vores gastronomi er en god blanding af det danske og internationale køkken, hvilket giver gæsterne en udsøgt kulinarisk oplevelse.

Med disse rammer, er vi sikre på, at jeres fest bliver en uforglemmelig oplevelse.

Du/I er naturligvis altid meget velkommen til at komme og få en fremvisning af vores selskabslokaler. Ring på tlf. 7533 2833 og aftal en tid der passer dig/jer.

Vi glæder os til at byde jer og jeres gæster velkommen til en dejlig fest.

Vi leverer også mad ud af huset, ring og hør nærmere.

Vi mødes om store oplevelser...



Pakketilbud

Værd at vide ved bestilling af et helaftensarrangement
– minimum 20 personer.

Vi tilbyder et gratis værelse til værtsparret, og speciel pris på værelser til de øvrige gæster.

Menuerne inkluderer bordopdækning med duge og servietter efter ønske samt friske blomster og lys.

Helaftensarrangementerne er 7 timer, efter de 7 timer afregnes drikkevarer efter forbrug.

Endelig aftale omkring menu og vine, bordplan og blomster aftales senest en måned før arrangementet.

Endeligt antal gæster meddeles senest 3 dage inden arrangementet afholdes.

Der tages forbehold for udefra kommende prisstigninger.

Se i øvrigt vores generelle annulleringsbetingelser samt betalingsregler på www.hotelsvanen.dk

I vores pakketilbud på de følgende sider, kan I se nogle af vores forslag til den perfekte fest!

God fornøjelse...



Menu No.1

- Husets velkomstdrink
- Vælg en 3-retters menu fra vores udvalg herunder
- 7 timers arrangement med husets hvid- og rødvin, samt øl og vand ad libitum
- Kaffe/the med småkager
- Vælg frit mellem vores udvalg af natmad

Pris pr. person 695kr.

Pris ved køb af 3-retters menu herfra uden pakketilbud: 298kr.

Vælg frit mellem 4 forretter (der serveres brød og smør til alle forretter):

- Rejecocktail
- Tarteletter med høns i asparges
- Serranoskinke, melon og rucicola
- Oksecarpaccio, basilikumspesto og salat

Vælg frit mellem 4 hovedretter:

- Gl. dags kalvesteg med waldorfsalat, surt, brune og hvide kartofler
- Svinemørbrad a la creme, med surt og råstegte kartofler
- Kyllingebryst, svampe, stegte kartofler og cremet estragonsauce
- Sprængt kalvebryst, peberrodssauce, sæsonens kål

Vælg frit mellem 4 desserter:

- Iskage med knas og chokoladesauce
- Brownie med vaniljeis og frugt
- Rødvinspocheret pære med mazarinkage
- Hotel Svanens desserttallerken (kage, frugt, is og sorbet)

Menu No.2

- Husets velkomstdrink
- Vælg en 3-retters menu fra vores udvalg herunder
- 7 timers arrangement med husets hvid- og rødvin, samt øl og vand ad libitum
- Kaffe/the med chokolade
- Vælg frit mellem vores udvalg af natmad

Pris pr. person 748kr.

Pris ved køb af 3-retters menu herfra uden pakketilbud: 348kr.

Vælg frit mellem 4 forretter (der serveres brød og smør til alle forretter):

- Torsk, Bacon, Peberrod
- Unghane, Urter, Skorzonerødder
- Svinekæber, Rødbede, Kartoffel
- Confiteret laks, Rygeost, Agurk

Vælg frit mellem 4 hovedretter:

- Oksefilet, Variation af løg, Trøffelsauce
- Kalvefilet, Gulerødder, Anis-/Enebærglace
- Lammeculotte, Rødbede, Æble
- Perlehøne, Spinat, Pastinakker

Vælg frit mellem 4 desserter:

- Skyr, Agurk, Hvid Chokolade
- Panna Cotta, Melon, Basilikum
- Citron, Marengs, Lakrids
- Hvid chokolade, Hyldeblomst, Rabarber (efter sæson)



Menu No.3

- Lækker velkomstdrink
- Vælg en 3-retters menu fra vores udvalg herunder
- 7 timers arrangement med husets hvid- og rødvin, samt øl og vand ad libitum
- Kaffe/the med kranskekage eller chokolade, samt 1 avec pr. pers
- Vælg frit mellem vores udvalg af natmad

Pris pr. person 798kr.

Pris ved køb af 3-retters menu herfra uden pakketilbud: 395kr.

Vælg frit mellem 4 forretter (der serveres brød og smør til alle forretter):

- And, Jordskokker, Hasselnødder
- Røget laks, Peberrod, Malt
- Jomfruummer, Creme Fraiche, Dild
- Oksehale, Hvid Chokolade, Urteemulsion

Vælg frit mellem 4 hovedretter:

- Krondyrfilet, Æble, Løg
- Oksemørbrad, Blomkål, Trøffel
- Kalvemørbrad, Svampe, Skorzonerrødder
- Duroc (Gris), Madeira, Kastanjer

Vælg frit mellem 4 desserter:

- Jordbær, Jordbær, Jordbær (efter Sæson)
- Gateau Marcel, Yoghurt, Vanilje
- Mandel, Æble, Pistacie
- Frisk ost, Gulerod, Passion



Brunch

Min. 20 couverter

- Skyr og Yoghurt
- Müsli og Crunch
- Tørrede frugter
- Scrambled eggs med bacon og brunchpølser
- Lun leverpostej med ristede svampe
- Saltet og tørt kød (fra Spanien og Italien)
- Røget laks
- Røget hellefisk
- 3 oste med oliven og marinerede nødder
- Pandekager med ahornsirup
- Croissanter med og uden chokolade/nougat
- Scones med marmelade
- Nutella
- Udsåret frugt
- Smoothies
- Juice
- Kaffe & the
- Friskbagt brød og rugbrød

Brunchbuffeten serveres kl. 10.30 - 13:30

Pris. pr person 235kr.

Opgrader jeres brunch med et glas mousserende vin.
1 glas mousserende vin 35kr pr. person



Buffet

Den klassiske buffet

min. 20 couverter

- Fisketerrine med dild og rejer
- Fiskefilet med citron og remulade
- Gravad laks med farin-sennepsdressing
- Landskinke med salat og dressing
- Lun grøntsagstærte
- Frikadeller med kold kartoffelsalat
- Svinemørbrad a la creme
- Hvid og blå skimmelost med nødder og oliven
- Cheesecake med lune bær
- Brød og smør

Pris pr. person 275kr.

Buffet-idé 1 - Byg selv

min. 20 couverter

Sammensæt 7 af retterne herunder efter eget ønske

- 2 slags sild med grov karrysalat
- ½ æg med rejer og mayonnaise
- Gravad laks med farin-sennepsdressing
- Roastbeef med pickles og peberrod
- Tarteletter med høns i asparges
- Lun leverpostej med svampe og bacon
- Små hakkebøffer med løg og surt
- Kamsteg med rødkål
- Frikadeller med kold kartoffelsalat
- Svinemørbrad a la creme
- Sønderjyske kålpølser med stuvet hvidkål
- Stegt kyllingebryst med timian og hvidløg
- Udvalg af oste med nødder og oliven
- Mandelmazarin med vaniljecreme

Udover de 7 retter serveres der brød og smør

Pris pr. pers. 325kr.

Buffet-idé 2

min. 20 couverter

- Laksetatar, Urtecreme, Bladselleri
- Røget tun, Sesam, Marinerede urter
- Bresola, Tomattærte, Syltede løg
- Fanøskinke, Artiskokker, Rygeost
- Pasta, Basilikum, Parmesan
- Unghane, Svampe, Risotto
- Kalvebryst, Kål, Peberrod
- Kartoffel, Bacon, Fløde
- Chokolade, Ananas, Cointreau
- Brød og smør

Pris pr. person 295kr.

Buffet-idé 3

min. 20 couverter

- Tigerrejer, Avocadocreme, Citrongel
- Gravad laks, Syrnet creme fraiche, Skorzonerrodde
- And, Pære, Valnødder
- Capaccio, Parmesan, Ruccola
- Perlehøne, Linser, Gremolata
- Svinebryst, Svampe, Saltede æbler
- Kalv, Jordskokker, Estragon
- Sweet potato, Gedeost, Kørvel
- Ost, Sprødt, Garniture
- Karamelkage, Kokoscreme
- Lakrids Panna Cotta, Luftig citron
- Brød og smør

Pris pr. person 345kr.



Receptionshapsere/-tapas

min. 20 couverter

- Tigerrejer, Syltet citronskal, Hytteost
- Røget laks, Soyaperler, Agurk
- Torsk, Krokant, Syrnet fløde
- Kalvebryst, Trøffelemulsion, Perleløg
- Bresaola, Gedeost, Artiskok
- Kyllingeterrin, Urtemayo, Blomkål
- Fynsk landskinke, Rygeost, Karse
- Bruchetta, Tomat, Basilikum
- Spansk omelet, Aioli, Chorizo
- Svinekæber, Rødbede, Løg
- Ost, Sprødt, Garniture
- Kage

Serveres med brød og smør

Pris pr. stk 25kr.

12 stk "hapsere" 275kr. pr. person



Vine

Sammen finder vi det perfekte match

Vores mange års erfaring gør, at vi kan finde lige den vin der passer til maden og samtidig falder i jeres smag. Vinen til maden er en lige så stor del som det tilhører, der serveres.

Vi har vine i stort set alle prisklasser og sammen finder vi det perfekte match.

I kan naturligvis få lov at smage vinene, inden I tager en endelig beslutning.

Menupakkerne er som udgangspunkt inkl. vin.

Opgradering af vin...

Opgrader jeres selskabspakke med en ekstra god hvid- og rødvin, samt dessertvin.

Pris pr. person for opgraderet vinpakke ad libitum 85kr.

Spirituspakken

Det er også muligt at pifte selskabet op under dansen med vores spirituspakke. Rom, Vodka, Gin og Whisky ad libitum i 3 timer.

Pris pr. person for spirituspakken 150kr.



Drikkevarer

Fadøl	38kr/60kr.
Sodavand	32kr.
Husets selskabshvid- og rødvin pr. flaske	245kr.
Fadøl, sodavand og husets selskabsvin ad libitum i 7 timer.	345kr.
Dessertvin/portvin pr. glas	65kr.
Husets velkomstdrink	65kr.
Cognac 3 cl.	Fra 65kr.
Likør 3 cl.	Fra 65kr.
Snaps og bitter 3 cl.	Fra 35kr.
Diverse spiritus 3 cl.	Fra 65kr.
Kaffe/the	30kr.

Det ekstra lille pift

Snacks til vekomstdrinken	35kr.
Sorbet (mellem forret og hovedret)	35kr.
Ost som mellemret (mellem hovedret og dessert)	95kr.
Alle 3 ovenstående ”lækkerier”	125kr.

Sødt til kaffen

Småkager	25kr.
Kransekage	35kr.
Chokolade	30kr.

Natmad

Kartoffelsalat med kold glaseret skinke og lune frikadeller	75kr.
Croissanter med 3 slags fyld	75kr.
Hotdogs ”med det hele”.	75kr.
Løgtærte med seranoskinke og salat.	75kr.
Klassisk pølsebord med det, der hører til	85kr.



Forkælelse i Vinkælderen

I vores vinkælder emmer det af hygge og god stemning. Lyset er dæmpet og nu er det tid til stor forkælelse. I får jeres egen tjener og her er plads fra 8 og op til 20 personer. Menuen sammensættes af vores dygtige kokke, men der er naturligvis altid plads til dine ønsker. Lad os sammen skabe en perfekt aften sammen med dine gæster. Arrangementet varer fra 18 - 01.

All night menu

5-retters menu - 5 udsøgte vine - kaffe, sødt og avec

Pris pr. person 1.195kr.

Når det skal være ekstra godt

6-retters menu - vin ad libitum - kaffe, sødt og avec

Pris pr. person 1.495kr.

Når det skal være ren luksus

7-retters menu - vin ad libitum med ekstraordinære, udsøgte vine - kaffe, sødt, avec og cocktails

Pris pr. person 1.995kr.





Vidste du at ...



VIP-klub

- med et VIPkort i hånden får du ikke blot 10% på bedste dagspris på overnatningen, du får også 10% i restauranten og i baren derudover serveres en gratis velkomstdrink ved spising i restauranten.

Nyhedsbrev

- meld dig til vores mailingliste, og få de gode tilbud og nyheder fra vores hoteller, direkte i din indbakke

Facebook

- Følg os på Facebook og bliv opdateret im diverse arrangementer og konkurrencer.





Nordmarksvej 8 • 7190 Billund
Tel: 7533 2833
www.hotelsvanen.dk • facebook.com/hotelsvanen