

PRIVATE FESTER & BUFFET FORSLAG



Restaurant De Hvide Svaner
Karrebækvej 741
4736 Karrebæksminde
Tlf. 5544 2416

info@restaurant-dehvidesvaner.dk
www.restaurant-dehvidesvaner.dk
Bank: 6500 2035296

Vi vil foreslå, at du/I kigger materialet igennem, og derefter ringer og aftaler, hvornår det er muligt at besøge os.

Så har vi en forfriskning klar, og vi kan fremvise vore smukke lokaler på stedet.

Herefter gennemgår vi sammen en evt. aftale, hvor vi nedskriver alle detaljer og begge parter har således en præcis aftale uden misforståelser på skrift.

Forbehold for fejl. Og prisstigninger uden for vores kontrol.

PRIVATE FESTER

Menu 1

Velkomstdrink

Forretter:

Kold dampet laks pyntet med rejer, caviart, asparges, dressing
eller

rejecocktail

eller

Tarteletter, med hjemmelavet høns i asparges

Lune flutes og smør til alle forretter

Hovedretter:

Oksesteg med krølfeedt, hvide kartofler, glaceret løg, fine ærter, surt samt skysauce

eller

kalvesteg stegt som vildt, hvide og brune kartofler, waldorffsalat, tyttebær, surt samt flødesauce

eller

rødvinsmarineret svinekam, ristede kartofler, garniture, walldorffsalat samt skysauce

Desserter:

Cherry Heering fromåge med makron og abrikospuré

eller

husets isdessert med frisk frugt og flødeskum

eller

æbletærte serveret med frisk frugt og creme fraiche

Vine:

Husets vine samt øl, sodavand og isvand ad libitum under middagen

Kaffe:

Hertil småkager

Pris pr. kuvert kr. 640,-

Evt. Natmad 85 kr.

BUFFET 1 (Se buffet 1) kan erstatte ovenstående 3 retters menu.

Arrangementets længde er 5 timer.

Ekstra timer kan bestilles på dagen til kr. 750 pr. halve time plus forbrug.

Børn under 12 år halv pris .Børn 0-2 år: Kr. 100,- Når der laves kuvert opdækning.

Betjening, husets borddækning med sølvtøj og husets blomsterdekorationer er inkluderet i prisen. Tillæg for stofservietter

Kr. 10,- kuvert. Specielle farveønsker til blomsterdekorationer/duge Kr. 20,- kuvert.

Runde borde tilbydes mod et tillæg på 20 kr./ kuvert. Max. plads til 8 prs pr. bord.

Chips, chokolade og slik kan medbringes uden beregning.

Bryllupskage/kage kan medbringes mod et tillæg for håndtering på Kr. 10,- kuvert.

Hvis der ønskes bar efter middagen, skelnes der mellem 3 bartyper:

Bar optælles: Øl kr. 37, sodavand kr. 31, husets vin kr. 235.

Fri blød bar: øl, sodavand, vin: kr. 205 pr. kuvert. MAX 3 timer.

Fri bar inklusiv spiritus: kr. 270 pr. kuvert. MAX 3 timer.

Bindende tilmelding 72 timer før festen starter.

Bookinggebyr tilbagebetales ikke ved annullering, men fratrækkes ved afregning af festen.

Menu 2 - "Klassikeren"

MENUEN, der har været på De Hvide Svaners privatfest program siden 1970'erne.
En kvalitetsfest i faste rammer til helt fast pris.

Kl. 13.00 - Ankomst

Kl. 13.15 - Velkomstdrink

Kl. 13.30 - 3 retters menu:

Forret: Tout de Paris (stegt og dampet fiskefilet pyntet med rejer, asparges, caviart, butterdejssnitte og hummersauce)

Husets hvidvin ad libitum/øl-sodavand og isvand

Hovedret: Gammeldags kalvesteg stegt som vildt, serveret med hvide kartofler, waldorffsalat, tyttebær, surt og flødesauce.

Husets rødvin ad libitum/øl-sodavand og isvand

Dessert: Svanedessert (Husets isanretning med frugter)

Husets dessertvin ad libitum og isvand.

Kl. 16.45 - Kaffe/the med småkager og 1 cognac eller likør

Kl. 17.30 - Fri blød bar (øl, sodavand, isvand, rødvin og hvidvin)

Kl. 19.30 - Natmad (Aspargessuppe eller biksemad.) Med øl - sodavand - vin - isvand.

Kl. 20.00 - Lokalet forlades.

Pris pr. kuvert kr. 775,-

BUFFET 2 (se buffet 2) kan erstatte ovenstående 3 retters menu.

Arrangementets længde er 7 time.

Ekstra timer kan bestilles på dagen til kr. 750 pr. halve time plus forbrug.

Børn under 12 år halv pris. Børn 0-2 år: Kr. 100,- Når der laves kuvert opdækning.

Betjening, husets borddækning med sølvtøj og husets blomsterdekorationer er inkluderet i prisen. Tillæg for stofservietter

Kr. 5,- kuvert. Specielle farveønsker til blomsterdekorationer/duge Kr. 20,- kuvert.

Runde borde tilbydes mod et tillæg på 18 kr./ kuvert. Max. plads til 8 prs pr. Bord.

Chips, chokolade og slik kan medbringes uden beregning.

Bryllupskage/kage kan medbringes mod et tillæg for håndtering på Kr. 10,- kuvert.

Bindende tilmelding 72 timer før festen starter.

Bookinggebyr tilbagebetales ikke ved annullering, men fratrækkes ved afregning af festen.

MENU 3

Velkomstdrink

Forretter:

Stjernesked - dampet og stegt fiskefilet pyntet med rejer, caviart, asparges, dressing eller kræmmerhus af røget laks og hellefisk, hertil pikant ostecreme eller hjemmerøget kalkunbryst med nøddecreme, Lune flutes og smør til alle forretter

Stegeretter:

Rosastegt oksefilet, råstegte kartofler, årstidens garniture, grøn salat og rødvinssauce eller helstegt kalvekam, hvide og brune kartofler, waldorffsalat, 1/2 æbler med gele samt flødesauce eller farseret kalkun, krydderkartofler, ovnbagte grøntsager, ruccolasalat samt madeirasauce

Desserter:

Hjemmebagt nøddekurv på bund af mangocoulis, vanilie og sorbetis samt frisk frugt eller hjemmelavet rubinsteinerkage eller desserttallerken kage, frugt og is

Vine:

Husets vine samt øl, sodavand og isvand ad libitum under middagen

Kaffe:

Hertil småkager samt 1 cognac eller likør
Natmad efter eget valg. SE UNDER "ANDEN NATMAD"

Pris pr. kuvert kr. 790,-

Arrangementets længde er 7 timer.

Natmad serveres efter 6 timer.

Ekstra timer kan bestilles på dagen til 750 kr. pr. halve time plus forbrug.

Børn under 12 år halv pris. Børn 0-2 år: Kr. 100,- Når der laves kuvert opdækning.

Betjening, husets borddækning med sølvtøj og husets blomsterdekorationer er inkluderet i prisen.

Tillæg for stofservietter Kr. 10,- kuvert. Specielle farveønsker til blomsterdekorationer/duge Kr. 20,- kuvert.

Runde borde tilbydes mod et tillæg på 20 kr./ kuvert. Max. plads til 8 prs pr. Bord.

Chips, chokolade og slik kan medbringes uden beregning.

Bryllupskage/kage kan medbringes mod et tillæg for håndtering på Kr. 10,- kuvert.

Hvis der ønskes bar efter middagen, skelnes der mellem 3 bartyper:

Bar optælles: Øl kr. 37, sodavand kr. 31, husets vin kr. 235.

Fri blød bar: øl, sodavand, vin: kr. 205 pr. kuvert. MAX 3 timer.

Fri bar inklusiv spiritus: kr. 270 pr. kuvert. MAX 3 timer.

Bindende tilmelding 72 timer før festen starter.

Bookinggebyr tilbagebetales ikke ved annullering, men fratrækkes ved afregning af festen.

MENU 4

Velkomstdrink

Forretter:

Røget okseinderlår med kæmperejer og plukket salat

eller

lun farseret rødtungefilet anrettet på sautéret spinat, pyntet med krebschaler og slikasparges samt lun krebsbisque

eller

laksesympfoni, gravad- lime- dampet samt røget laks serveret med rejer og asparges, Lune flutes og smør til alle forretter.

Hovedretter:

Helstegt dyrekølle, serveret med hvide og brune kartofler, ristede svampe, årstidens garniture, waldorffsalat, tyttebær samt vildtsauce

eller

helstegt oksemørbrad, hasselbachkartofler, ratatouille, grøntsagssoufflé og rødvinssauce

eller

rosastegt kalveculotte, hertil rösti kartofler, sprøde grøntsager, tomat salat samt demi glace.

Desserter:

1/2 ananas m. frisk frugt og is

eller

hjemmelavet islagkage m. frisk frugt, nøddehorn og hindbærpuree

eller

chokoladeskåle m. appelsin/kirsebærformage, marineret blomme samt vaniljecreme

Vine:

Husets vine samt øl, sodavand og isvand ad libitum under middagen

Kaffe:

Hertil hjemmebagt kransekagekonfekt samt 1 cognac/likør

Natmad efter eget valg.

Pris pr. kuvert kr. 880,-

BUFFET 3 (se buffet 3) kan erstatte ovenstående 3 retters menu.

Arrangementets længde er 7 timer.

Natmad serveres efter 6 timer.

Ekstra timer kan bestilles på dagen til kr. 750 pr. halve time plus forbrug.

Børn under 12 år halv pris. Børn 0-2 år: Kr. 100,- Når der laves kuvert opdækning.

Betjening, husets borddækning med sølvtøj og husets blomsterdekorationer er inkluderet i prisen.

Tillæg for stofservietter Kr. 10,- kuvert. Specielle farveønsker til blomsterdekorationer/duge Kr. 20,- kuvert.

Runde borde tilbydes mod et tillæg på 20 kr./ kuvert. Max. plads til 8 prs pr. bord.

Chips, chokolade og slik kan medbringes uden beregning.

Bryllupskage/kage kan medbringes mod et tillæg for håndtering på Kr. 10,- kuvert.

Hvis der ønskes bar efter middagen, skelnes der mellem 3 bartyper:

Bar optælles: Øl kr. 37, sodavand kr. 31, husets vin kr. 235.

Fri blød bar: øl, sodavand, vin: kr. 205 pr. kuvert. MAX 3 timer.

Fri bar inklusiv spiritus: kr. 270 pr. kuvert. MAX 3 timer.

Bindende tilmelding 72 timer før festen starter.

Bookinggebyr tilbagebetales ikke ved annullering, men fratrækkes ved afregning af festen.

MENU 5

Velkomstdrink

Forretter:

Hvidløgsmarinerede scampi serveret i buttedejejskal på bund af marineret salat eller

røget laksetårn med krydderflødeost, salt og sauce verde eller

røget dyrekølle m. tomat/mozarella timbale, samt ovnbagt garniture, Lune flutes og smør til alle forretter

Hovedretter:

Honningstegt perlehønebryst, ristede kantareller, årstidens garniture samt pommes rissolee eller

helstegt kalvemørbrad, grøntsoufflé, årstidens garniture, bordelaisesauce samt basilikumkartofler eller

ristet laks, sprødstegte grøntsager haricots i svøb, hvide og vilde ris samt limesauce

Desserter:

Friske jordbær, serveret m. vanilieis eller

frageliteroulade, kokos-is, frisk frugt samt fersken coulis eller

mandelrand, frisk frugt og is

Vine: Husets vine samt øl, sodavand og isvand ad libitum under middagen

Kaffe:

Hertil hjemmebagte nøddehorn samt 1 cognac/likør

Natmad efter eget valg. SE UNDER ”ANDEN NATMAD ”.

Pris pr. kuvert kr. 910,-

Arrangementets længde er 7 timer.

Natmad serveres efter 6 timer.

Ekstra timer kan bestilles på dagen til kr. 750 pr. halve time plus forbrug.

Børn under 12 år halv pris. Børn 0-2 år: Kr. 100,- Når der laves kuvert opdækning.

Betjening, husets borddækning med sølvtøj og husets blomsterdekorationer er inkluderet i prisen.

Tillæg for stofservietter Kr. 10,- kuvert. Specielle farveønsker til blomsterdekorationer/duge Kr. 20,- kuvert.

Runde borde tilbydes mod et tillæg på 20 kr./ kuvert. Max. plads til 8 prs pr. bord.

Chips, chokolade og slik kan medbringes uden beregning.

Bryllupskage/kage kan medbringes mod et tillæg for håndtering på Kr. 10,- kuvert.

Hvis der ønskes bar efter middagen, skelnes der mellem 3 bartyper:

Bar optælles: Øl kr. 37, sodavand kr. 31, husets vin kr. 235.

Fri blød bar: øl, sodavand, vin: kr. 205 pr. kuvert. MAX 3 timer.

Fri bar inklusiv spiritus: kr. 270 pr. kuvert. MAX 3 timer.

Bindende tilmelding 72 timer før festen starter.

Bookinggebyr tilbagebetales ikke ved annullering, men fratrækkes ved afregning af festen.

MENU 6

Velkomstdrink

Forretter:

Rødtunge og laks, indbagt i filodej, lagt på sautéret spinat, hertil urtebeurreblanc eller

varmrøget laks på pluksalat serveret med urtedressing, Lune flutes og smør til alle forretter

Hovedret buffet:

Rørt laksetartar m. krydderurter, pyntet m. frisk lakserogn

grillede jomfruhummer med hvidløgscreme - Indbagt lammefilet m. spinat og tzatziki

svampefarseret oksemørbrad m. tomatsalsa - perlehønebryst m. ristede druer og kantareller

hasselnød kartofler - lun porretærte

ruccolasalat - salatindbagt brie

osteanretning m. 3 oste - groft brød

Dessert buffet:

Choko/nougatkage m. appelsinsalat, Cherry Heering soufflé m. abrikospuré

små tærter m. skovbær samt vaniliefløde, eksotiske frugter

Vine:

Husets vine samt øl, sodavand og isvand ad libitum under middagen

Kaffe:

Hertil hjemmebagt kransekage - konfekt samt 1 cognac eller likør

Natmad efter eget valg. SE UNDER "ANDEN NATMAD".

Pris pr. kuvert kr. 930,-

Arrangementets længde er 7 time.

Natmad serveres efter 6 timer.

Ekstra timer kan bestilles på dagen til kr. 750. halve time plus forbrug.

Børn under 12 år halv pris. Børn 0-2 år: Kr. 100,- Når der laves kuvert opdækning.

Betjening, husets borddækning med sølvtøj og husets blomsterdekorationer er inkluderet i prisen.

Tillæg for stofservietter Kr. 10,- kuvert. Specielle farveønsker til blomsterdekorationer/duge Kr. 20,- kuvert.

Runde borde tilbydes mod et tillæg på 20 kr./ kuvert. Max. plads til 8 prs pr. Bord.

Chips, chokolade og slik kan medbringes uden beregning.

Bryllupskage/kage kan medbringes mod et tillæg for håndtering på Kr. 10,- kuvert.

Hvis der ønskes bar efter middagen, skelnes der mellem 3 bartyper:

Bar optælles: Øl kr. 37, sodavand kr. 31, husets vin kr. 235.

Fri blød bar: øl, sodavand, vin: kr. 205 pr. kuvert. MAX 3 timer.

Fri bar inklusiv spiritus: kr. 270 pr. kuvert. MAX 3 timer.

Bindende tilmelding 72 timer før festen starter.

Bookinggebyr tilbagebetales ikke ved annullering, men fratrækkes ved afregning af festen.

MENU 7

Udvidet helaftensarrangement Velkomstdrink

3 retters menu eller buffet. * Se Sammensæt selv
Husets vine ad libitum
Kaffe m. cognac/likør + småkager
Fri bar incl. spiritus
Natmad efter eget valg. SE UNDER "ANDEN NATMAD"
Incl. Drikkevarer

Arrangementets længde er 8 timer.
Natmad servers efter 7 timer.
Ekstra timer kan bestilles på dagen til kr. 750 kr. halve time plus forbrug.

Børn under 12 år halv pris.
Børn 0-2 år: Kr. 100,- Når der laves kuvert opdækning.
Betjening, husets borddækning med sølvtøj og husets blomsterdekorationer er inkluderet i prisen.
Tillæg for stofservietter Kr. 10,- kuvert. Specielle farveønsker til blomsterdekorationer/duge Kr. 20,-kuvert.
Runde borde tilbydes mod et tillæg på kr. 20 / kuvert. Max. plads til 8 prs pr. Bord.

Chips, chokolade og slik kan medbringes uden beregning.

Bryllupskage/kage kan medbringes mod et tillæg for håndtering på Kr. 10,- kuvert.

Pris pr. kuvert kr. 995,-
***Sammensæt selv**

ANDRE FORRETTER

Klar suppe m/ urter, kødboller og melboller
Aspargessuppe m/ asparges og kødboller
Indbagt hummersuppe tilsmagt med cognac
Tarteletter m/ hjemmelavet høns i asparges
Torsk og laks bagt i filodej lagt på sautérede urter, serveret med pikant fiskeveloute
Varmrøget laks serveret på sprød salatbund. Hertil lun flødestuvet spinat, rejer og asparges
Grillet skinke og grønne slikasparges serveres med ovnbagte oliven/hvidløg/cherrytomater
Røget kalkunbryst serveret på madeirabund - hertil fløderørt peberrodscreme
Stjernesked med dampet og stegt fiskefilet, rejer og asparges - hertil varm sauce hollandaise
Legeret karrysuppe med ris og kylling (mulligatawny suppe)
Lun farseret rødtungefilet anrettet på smørsautéret spinat, dekoreret med krebsehaler, hertil lun krebsebisque
Feldsalat serveret med bacon, fintrevet røget skinke samt brødcroustonger

Andre Stegeretter & Menu 7 fortsat: se næste side.

ANDRE STEGERETTER:

Helstegt dyreryg serveret med hvide og brune kartofler, haricot verts, kanelbagt pære, waldorffsalat, tyttebær samt kraftig

vildtflødesauce - tillæg kr. 65/ kuvert.

Krydret lammekølle serveret med hvidløgsmarinerede bønner samt basilikumkartofler, hertil timiansauce

Stegt fasanbryst serveret med krydret kartoffel/porregratin, 2 slags garniture samt madeirasauce

Helstegt Kalvefilet serveret med krydret kartoffelcreme bagt i ovn, 2 slags garniture samt morkelsauce

Carvery bestående af oksefilet, glaceret skinke samt stegt lammekølle, serveret med flødekartofler, salatbar samt 2 slags sauce

Honningstegt perlehønebryst serveret med baconkartofler, garniture samt ristede druer, hertil cognacsauce

Helstegt dyrekølle serveret med smørristede kartofler, sautérede svampe, ratatouille samt portvinssauce - tillæg dagspris

Helstegt kalvemørbrad serveret med røstikartofler, grøntsagssoufflé, årstidens garniture samt mild pebersauce

Sprængt andebryst serveret med kartoffeltærte, anismarinerede blommer, wokstegte grøntsager samt orangesky

Butterdejsindbagt laks serveret med kartoffel i mild tomatsalsa, smørristede østershatte, fintsnittede grøntsager samt limecreme

Rosastegt kalveculotte serveret med stegte kartofler, 2 slags garniture samt whiskysauce

Svampefarseret oksemørbrad serveret med halve bagte kartofler, 2 slags garniture samt ostesauce med peberfrugt

Oksehøjreb serveret med kartoffellasagne, 2 af årstidens garniture samt sauce bordelaise

Svinemørbrad i baconsvøb hertil persillekartofler, 2 slags garniture samt champignonsauce

Indbagt oksemørbrad Wellington kartoffelroulade, grøntsauté, ristede svampe samt bordelaisesauce

Medaljonger af kronhjortefilet kartoffelsufflé, braisseret fennikel, sesamkål samt demi glace - tillæg dagspris

Andre Desserter:

En halv ananas med fyld af frisk frugt samt vanilje- og sorbetis.

Hjemmelavet vaniljeisrand med blød nougat, marcipan, pyntet med sorbetkugler og marcipannøddehorn.

Islagkage overtrukket med marcipan, hertil marinerede bær.

Desserttallerken med kage, frugt, 2 slags is.

Dessertbuffet bestående af forskellige kager, fromager, islagkager samt frisk frugt (min. 20 kuverter).

Scherry Heering fromage med makroner samt abrikospureer.

Hjemmebagt nøddehorn serveret med chokolademousse, sorbet samt mangocoulis.

Marcipankage med cremevanilje samt friske bær, hertil flødeskum.

Ostetallerken m/ 4 valgfri oste samt ostegarniture, kiks, flutes & smør.

Hindbærtærte serveret med creme fraiche.

Mandeltærte med sæsonens bær/frugt, serveret med mokka-creme.

Rådhuspandekager med vaniliecreme, abrikosgelé og nøddeflager.

Friske bær i amarettomarinade serveret med kokosis samt apelsinkage.

Halv melon med ingefærmarineret frisk frugtsalat, hertil citron- og champagnesorbet.

Hvid chokolademousse på nøddbund serveret med brombær, isfragelité med frugt-coulis.

Anden Natmad:

Suppe efter eget valg med flutes. - Glaseret skinke med kold kartoffelsalat og flutes.

Frikadeller med hjemmelavet kold kartoffelsalat. - Biksemad med enten spejlæg eller bearnaisesauce.

Pizza med valgfrit fyld, serveret med grøn salat. - Grøntsagstærte serveret med flutes og grøn salat.

Croissanter med fyld. - Røde pølser med brød.

Æggekage m/ bacon, tomat og purløg. - ½ Sandwich med forskellig fyld

Buffetforslag i forbindelse med ARRANGEMENTER:

I MENU 1 kan forret - hovedret - dessert erstattes af BUFFET 1

Buffet 1

Kold fiskeanretning med laks og asparges
Lun oksetyndsteg
Lun rødvinmarineret svinekam
Faseret kalkun
Pasta salat
Fløde kartofler
Forårssalat med kinaradisse, cherrytomat og springløg
Mixed grøn salat
Grøntsagstærte
Osteanretning
Frugtfad
Groft brød og smør
INCL: Velkomstdrink
Kaffe/the og småkager
Husets vine samt øl, sodavand og isvand ad libitum under middagen
5 timers arr.

Pris kr. 640,-

I MENU 2 kan forret - hovedret - dessert erstattes af BUFFET 2

Buffet 2

Varm røget havørred med rørt peberrod
Indbagt laks med spinat og feta
Gravad laks med dressing
Kylling á la Mexico
Helstegt oksefilet
Westphalisk skinke med skiver af melon
Kronhjortesteg med waldorffsalat samt tyttebær
Ruccolasalat
2 slags grønnsagstærter
Flødekartofler med kartoffel/gulderod
Ostebræt
Hjemmebagt æbletærte med creme fraiche
Hjemmebagt brød og smør
INCL: Velkomstdrink
Kaffe/the og småkager
Cognac og likør
Natmad
Fri blød bar i 7 timer med vine, øl, sodavand, isvand ad libitum
7 timers arr.

Pris kr. 775,-

I MENU 4 kan forret - hovedret - dessert erstattes af BUFFET 3

Buffet 3

Fiskesymfoni
Dampet laks med varm hindbærcreme
Kæmperejer i hvidløg
Røget okseinderlår med mozzarelletimbale
Helstegt lammekølle Provencale
Helstegt kalvefilet
Røget kalkunbryst med rørag
Små græske frikadeller
Råstegte kartofler
Porretærte
Quiche Lorraine
Tomatsalat
Ovnbagte grøntsager
Ostebræt
Chokoladecake med frisk frugt
Brød og smør

INCL: Velkomstdrink
Kaffe/the og kransekage - konfekt
Cognac og likør

Natmad

Husetsvine samt øl, sodavand, isvand ad libitum under middagen / 7 timers arr.

Pris kr. 880,-

Drikkevarer:

Husets vin kr.235,- kuvert
Snaps 2 cl. kr. 38,- kuvert
Snaps ½ flaske kr.355,- kuvert
Snaps 1/1 flaske kr.660,- kuvert
Kaffe kr. 30,- kuvert
Cognac/likør kr. 38,- kuvert
Spiritus 2 cl. kr. 40,- kuvert

Vi ser frem til at høre fra dig/jer.

Venlig hilsen

Restaurant De Hvide Svaner

Se evt mere på vores hjemmeside www.restaurant-dehvidesvaner.dk

Og gerne et besøg på vores Facebook side her: www.facebook.com/Restaurantdhs

