

Hotel Svalen. Roskildevej 333, 2640 Hedehusene. Tlf. 46561200. Fax.  
46590433



Hotel Svalen  
Selskaber &

**Lad os danne den perfekte ramme for  
Deres fest**

**Indhold:**

- Side 2**, velkommen
- Side 3 - 6**, gallamenu 1 - 4
- Side 7**, mellemretter
- Side 8**, feinschmeckermenu 1
- Side 9** feinschmeckermenu 2
- Side 10 - 12**, buffetforslag
- Side 13**, receptionsforslag
- Side 14**, kurser, møder, konference
- Side 15**, vin og spiritus
- Side 16**, vintillæg

**Vi gør dagen helt speciel**



*Idet vi takker for Deres henvendelse, har vi hermed fornøjelsen af at præsentere Dem for vores forslag til diverse festmenuer. Hvis De ønsker at sammensætte Deres menu anderledes, eller ændre den til andet, end vi har nævnt, klarer vi også dette.*

*Følgende praktiske oplysninger kan forhåbentlig hjælpe Dem videre i Deres planlægning. Såfremt De har spørgsmål, er De naturligvis altid velkommen til at kontakte os.*

*Arrangementets varighed er 7 timer, hvis ikke andet er aftalt. Natmaden serveres 1 time før arrangementets afslutning. Bararrangementerne lukker 15 min. efter natmaden er serveret.*

*Ønskes ekstra time med lille bar afregnes dette med kr. 70.- pr. couvert. Ønskes ekstra time med stor bar, afregnes dette med kr. 90.- pr.couvert.*

*Der dækkes altid op med hvide duge og servietter, og ved opdækning med kulørte duge og servietter, beregnes et tillæg på kr 10.- pr. couvert. Der er altid smukke blomsterdekorationer på bordene. Har De specielle ønsker med hensyn til farver, efterkommer blomsterbinderen gerne dem, så vidt det er muligt.*

*Børn under 2 år er gratis, børn mellem 2 og 12 år betaler halv couvertpris. Børn betaler ikke for ekstratime.*

*Vedrørende musik kan vi skaffe alt fra en solist/musiker, til et helt orkester eller en musikboks. De er også velkommen til selv at medbringe musik eller musiker. Musikeren spiser altid mad, når gæsterne går til kaffe. Mad og det han ( som regel ) i øvrigt fortærrer, faktures med kr. 200.-*

*Skulle De have lyst til en snack til velkomst eller til baren, beregner vi kr. 24.- pr. couvert.*

*Ved bestilling indbetales et reservationsgebyr på kr. 2000.- Reservationer er først gældende, når depositum er modtaget. Afbestilles arrangementet, refunderes reservationsgebyret kun såfremt lokalet genudlejes.*

*Det endelige antal gæster skal meddeles senest 8 dage før arrangementets afholdelse. Ved afbud efter dette tidspunkt betales der alene for couvertprisen, dog ikke for drikkevarer.*

*Betalingsbetingelser er netto kontant på dagen, medmindre andet er aftalt. Betaling kan ske ved kontanter eller dankort/visadankort. Der modtages ikke andre kreditkort på selskaber.*

*Såfremt De eller Deres gæster ønsker overnatning i forbindelse med arrangementet, lader dette sig gøre til en særdeles fordelagtig pris. Dobbeltværelse til kr. 600.-, kun i forbindelse med selskab. Enkeltværelse til kr. 500.-, kun i forbindelse med selskab. Ekstra opredning kr. 300,- pr. person (max. 2 opredninger pr. værelse). Prisen inkluderer en stor, dejlig morgenbuffet/brunch. En hyggelig måde at tage afsked med Deres gæster på.*

*Såfremt De herudover har specielle ønsker, prøver vi gerne at opfylde dem.*

*Fremvisning af lokalerne kan ske alle dage efter forudgående telefonisk aftale.*

*Vi ser frem til at byde Dem velkommen for en fremvisning og eventuel reservation.*

*Med venlig hilsen*

*Hotel Svalen*

*Ved værtparret  
Annette og Michael*





## Gallamenu 1

Pris pr. couvert kr. 598.- inkl. husets velkomstdrink, vinarrangement og kaffe/the, småkager og cognac/likør, samt fri bar, øl, sodavand, husets hvidvin og husets rødvin.

### Forretter:

Fisketerrin efter sæson anrettet på pluksalat med tomatsalsa  
Rejecocktail på sprød salat med mild tomatdressing og asparges  
2 tarteletter med høns i asparges

**Til alle forretter serveres smør og hjemmebagt brød**

### Hovedretter: Bydes 2 gange

Farseret kalkunroulade med sauté af rodfrugter og timian, hertil urtekartofler og purløgscremesauce  
Gammeldags oksesteg med bønner og glaserede perleløg, hertil persillekartofler og kraftig okseskysauce  
Gammeldags flæskesteg af svinekam med brune og hvide kartofler, rødkål og surt, samt flæskestegssauce

### Desserter:

Frisk frugtsalat med råcreme og chokoladestykker  
3 slags hjemmelavet flødeis med frugt og vafler  
Gammeldags æblekage med flødeskum og ribsgele

### Natmad:

Fransk løgsuppe med ostegratineret brød  
Klar oksekødssuppe med kødboller, urter og hjemmebagt brød





**Gallamenu 2**  
Pris pr. couvert kr. 679,- inkl. husets velkomstdrink vinarrangement og kaffe/the, småkager og cognac/likør, samt fri bar, øl, sodavand, husets hvidvin og husets rødvin.



#### Forretter:

Varmrøget laks på salat med grønne asparges og sauce verte  
Lime- og pestomarinerede rejer på pluksalat med citruscreme  
Snitte med røget laks, hertil peberrodscreme og dampede asparges  
**Til alle forretter serveres smør og hjemmebagt brød**

#### Hovedretter: Bydes 2 gange

Kalvesteg stegt som vildt med waldorffsalat, tyttebær, halve æbler med ribsgele, smørstegte kartofler og vildtflødesauce  
Rødvinsmarineret svinekam med sauté af æbler og blommer, serveret med råstegte kartofler og rødvinskysauce  
Soya- og ingefærmarineret oksetyksteg med grøntsagstimbale, timiansauce og urtekartofler

#### Desserter:

3 slags hjemmelavet flødeis med frisk frugtsalat og sprøde tuilles  
Hjemmebagt nøddekurv med husets parfait- og sorbetis, hertil frugtsalat og skovbærcoulis  
Frugttærte efter sæson med creme fraiche

#### Natmad:

Fransk løgsuppe med ostegratineret brød  
Klar oksekødssuppe med kødboller, urter og hjemmebagt brød  
Lune frikadeller med rødkål, surt og groft brød



## Gallamenu 3

Pris pr. couvert kr. 749.- inkl. husets velkomstdrik, vinarrangement og kaffe/the, småkager og cognac/likør, samt fri bar, øl, sodavand, husets hvidvin og husets rødvin.

### Forretter:

Laksetatar rørt med sennep, creme fraiche, rød chili og lime, serveret med tomatcoulis på salat  
Timbale af hvid fisk og røget laks på sprød salat, hertil sauce verte og syltede blommetomater  
Serranoskinke anrettet på syltede grøntsager, hertil sprød salat og pesto

**Til alle forretter serveres smør og hjemmebagt brød**

### Hovedretter:

**Bydes 2 gange**

Rosastegt kalvefilet med grøntsagstimbale, kraftig kalvesky og smørstegte herbes de provence kartofler  
Oksefilet stegt med panade af dijonsennep og krydderurter, hertil grøntsagstimbale, dijonsauce og pommes à la creme

Lammefilet stegt med hvidløg og persille, hertil timbale af rodfrugter, kraftig lammesky og smørstegte kartofler

### Desserter:

3 slags hjemmelavet flødeis med frisk frugtsalat og sprøde tuilles  
Hjemmebagt nøddekurv med husets parfait- og sorbetis, hertil frugtsalat og skovbærcoulis  
Langtidsbagt chokoladecake med råsyltede bær, appelsincoulis og vanilleis

### Natmad:

Fransk løgsuppe med ostegratineret brød  
Klar oksekødssuppe med kødboller, urter og hjemmebagt brød  
Lune frikadeller med rødkål, surt og groft brød  
Mulligatawny – smagfuld karrysuppe med hønsekød, spansk peber og ris, samt hjemmebagt brød



## Gallamenu 4

Pris pr. couvert kr. 799,- inkl. husets velkomstdrink, vinarrangement og kaffe/the, småkager og cognac/likør,  
samt fri bar, øl, sodavand, husets hvidvin og husets rødvin.

### Forretter:

Røget hellefisk på salat af krabbekød, æbler og syltede rødløg, hertil dilldressing  
Laks indbagt i butterdej serveret på hummerfrikassè med piment  
Skaldyrscocktail med 4 slags skaldyr, serveret på pluksalat med mild chili – tomatdressing  
**Til alle forretter serveres smør og hjemmebagt brød**

### Hovedretter:

#### Bydes 2 gange

Helstegt kalvemørbrad med skovsvampesauce, torvefriske grøntsager og smørstegte timiankartofler  
Oksemørbrad stegt med serranoskinke, hertil svampetimbale, sauce madeira og svalekartofler  
Oksemørbrad Wellington, indbagt med soufflèfars, serveres med grøntsagssoufflè, fyldt bagt kartoffel og sauce Bordelaise.

### Desserter:

Hjemmebagt nøddekurv med parfait- og sorbetis, hertil frugtsalat og skovbærcoulis  
Mandelkage med is, marineret frugt og coulis  
Desserttallerken med is, kage, chokolademousse og frugt

### Natmad:

Fransk løgsuppe med ostegratineret brød  
Klar oksekødssuppe med kødboller, urter og hjemmebagt brød  
Lune frikadeller med rødkål, surt og groft brød  
Salt- og ostebuffet med 3 slags saltpålæg, samt leverpostej med bacon og surt,  
2 slags ost med druer, radiser, peberfrugt, kiks og hjemmebagt brød  
Mulligatawny med hønsekød og ris



### Mellemretter:

Såfremt De måtte ønske en mellemret i Deres menu, har vi her nogle forslag:

### Kød

- Røget dyrekølle serveret med sprød salat med balsamicoglace, pinjekerner og olivenolie kr. 98,-
- Carpaccio af andebryst anrettet med syltede tranebær, serveret med hinbærvinaigrette og balsamicoglace kr. 89,-
- Rimmet tun med spæde salater samt køkkenets skønne pesto, friske krydderurter, hertil ristet rugbrød kr. 98,-
- Husets Foie gras terrin anrettet med sauternesky, tomatconcassè og syltede valnødder kr. 108,-

### Sorbet

- Ønskes sorbet som mellemret, serverer vi en citron, grape eller champagnesorbet.  
Serveres i smukt glas og pyntet med et friskt mynteblad kr. 24,-

### Ost

- Vi tilbyder en ostetallerken med 4 slags danske herregårdsoste,  
anrettet med syltede valnødder og oliven kr. 98,-



## Feinschmeckermenu 1,

3 retter, pris pr. couvert kr. 899.-, inkl. husets velkomstdrink, vinarrangement og kaffe/the,  
småkager og cognac/likør,  
samt fri bar, øl, sodavand, husets hvidvin og husets rødvin.

Velkomstdrink – Husets elegante champagnecocktail.

**Forret:**

Hummerbisque  
monteret med fløde, tilsmagt med cognac.  
Hertil hjemmebagt brød og smør.  
Hertil husets kolde hvidvin ad libitum samt isvand

**Ganerenser:**

Champagne sorbet

**Hovedret, bydes 2 gange**

Oksemørbrad Wellington.  
Dansk mørbrad indbagt i butterdej med soufflefars.  
Serveres med grøntsagssouffle, fyldt bagt kartoffel og  
sauce bordelaise.  
Hertil husets smagfulde rødvin ad libitum samt isvand

**Dessert:**

Desserttallerken med sorbet, kage, chokolademousse, lille nøddekurv med is, hertil frugt, skovbærcoulis  
og sprød tuilles  
1 glas dessertvin

Kaffe/the med en cognac/likør.

Fri bar med øl, sodavand, husets hvidvin og husets rødvin.

**Natmad, vælg mellem:**

Kraftig gullaschsuppe med kød, urter og hjemmebagt brød  
Lune frikadeller med rødkål, surt og groft brød  
Mulligatawny med ris  
Minisandwiches  
Salt- og ostebuffet med 3 slags saltpålæg, samt leverpostej med bacon og surt,  
2 slags ost med druer, radiser, peberfrugt, kiks og hjemmebagt brød





## Feinschmeckermenu 2,

Husets velkomstdrink, vinarrangement og kaffe/the, småkager og cognac/likør,  
samt fri bar, øl, sodavand, husets hvidvin, husets rødvin, Martini bianco og Campari.

Pris pr. couvert kr. 999.-

### Forretter, vælg mellem:

Ravioli af hummer og kammuslinger med hummerglace på små urter

Lille havtasketournedos på frikassè af skaldyr og mange tout

**Til alle forretter serveres smør og hjemmebagt brød**

### Mellemretter, vælg mellem:

Røget dyrekølle på sprød salat med balsamicoglace, pinjekerner og olivenolie

Foie gras terrin med sauternesky, tomatconcassè og syltede valnødder

### Ganerenser:

Dagens sorbet

### Hovedretter, vælg mellem:

**Bydes 2 gange**

Tournedos af oksemørbrad serveret med røget skovsvampetimbale, rosmaringlace, hvidløgsstegt tigerreje  
og pommés double (2 gang serveres helstegt oksemørbrad fra fad)

Tournedos af kalvemørbrad serveret på kraftig cassoulet med bagt babypiment og kalveglace

### Ost, vælg mellem:

Fransk landbrie rørt med explorateur og krydderurter, hertil sprød rugbrødscreûton

Ostetallerken med 5 slags oste og syltede valnødder

### Dessert:

Desserttallerken med sorbet, kage, chokolademousse, lille nøddekurv med is, hertil frugt, skovbærcoulis  
og sprød tuilles

### Natmad:

Kraftig gullaschsuppe med kød, urter og hjemmebagt brød

Lune frikadeller med rødkål, surt og groft brød

Mulligatawny med ris

Minisandwiches

Salt- og ostebuffet med 3 slags saltpålæg, samt leverpostej med bacon og surt,  
2 slags ost med druer, radiser, peberfrugt, kiks og hjemmebagt brød





## Buffet:

**Min. 12 couverter**

*Varighed ca. 4 timer*



3 slags sild (serveret ved bordet)  
Kold fiskeanretning maskeret med rejer, kaviar og dampede grønne asparges  
Lun fiskefilet med remoulade og citron  
Lun leverpostej med bacon og ristede champignons  
Lune frikadeller med rødkål og surt  
Tarteletter med høns i asparges  
Mørbradbøf med champignon à la creme  
Skinke med italiensk salat  
Osteanretning med vindruer og radiser  
Hjemmebagt brød samt smør

**Pris pr. couvert kr. 299.-**

## Luksusbuffet:

**Min. 20 couverter**

*Varighed ca. 4 timer*

Marinerede-, karry- og kryddersild samt lune stegte sild (serveret ved bord)  
Kold lakseanretning med kaviar, dampede grønne asparges, rejer og tomatdressing  
Lun fiskefilet med remoulade og citron  
Gravad laks med sennepsdressing  
Tarteletter med høns i asparges  
Helstegt oksetyndstegsfilet med marinerede urter  
Lun leverpostej med bacon og ristede champignons  
Lune frikadeller med rødkål og surt  
Mørbradbøf i flødesauce  
Osteanretning med vindruer, radiser, peberfrugt og kiks  
Kagefad med råsyltede bær  
Hjemmebagt brød samt smør

**Pris pr. couvert kr. 379.-**



## Brunchmenu 1:

Min. 20 couverter

Kaffe/the  
Orangejuice  
Æblejuice  
Mælk, yoghurt  
Havregryn/cornflakes  
Pandekager m/sirup  
Ferskrøget laks  
Røræg m/bacon & cocktailpølser  
Blødkogt æg  
Skinke, spegepølse, rullepølse  
Lun leverpostej m/champignon og bacon  
2 slags ost  
2 slags marmelade  
Franskbrød. Rugbrød, rundstykker  
Frugtfad

Pris pr. couvert kr. 228,-

## Brunchmenu 2:

Min. 20 couverter

Kaffe/the  
Orangejuice  
Æblejuice  
Græsk yoghurt m/bærkompot  
Pandekager m/sirup  
2 slags sild  
Varmrøget laks fra egen rygeovn  
Røræg m/bacon & cocktailpølser  
Crosainter  
Lun tærte  
Hønsesalat  
Udvalg af pålæg  
Lun leverpostej m/champignon og bacon  
3 slags ost  
2 slags marmelade  
Udvalg af hjemmebagt brød  
Wienerbrød  
Frugtfad

Pris pr. couvert kr. 289,-

**OBS: Bruncharrangementer har en varighed på maximum 4 timer med start senest kl. 11.**

## Kaffearrangementer:

Min. 20 couverter

Kaffe/the med 1/1 smurt bolle	kr. 80,-
Kaffe/the med hjemmebagt kringle	kr. 85,-
Kaffe/the med 1/1 smurt bolle og hjemmebagt kringle	kr. 95,-
Kaffe/the med 1/1 smurt bolle med pålæg og hjemmebagt kringle	kr. 105,-
Kaffe/the samt 3 lækre snitter	kr. 105,-
Sandwich	kr. 35,-
Snitter	kr. 28,-
Luksusmørrebrød	kr. 49,-

## Carverybuffet:

**Min. 20 couverter**

**Vælg mellem 5 forretter (serveret ved bordet)**

Dampet kold laks serveret med rejer, tomatsalsa, kaviar og sauce verte  
Rejecocktail på sprød salat med rejer, dampede grønne asparges, kaviar og tomatdressing  
Fersk røget laks med mild sennepscreme, sprød salat og syltede blommetomater  
Serranoskinke med melonsalat, pinjekerner og pesto  
Laksetatar rørt med creme fraiche, sennep, rød chili og lime, serveret på salat

**Til alle forretter serveres smør og hjemmebagt brød**

### Fra buffet:

Helstegt oksefilet med kraftig rødvinssauce  
Braiseret røget skinke med champignonsauce  
Helstegt lammekølle med lammesky og mintgelé  
(Lammekøllen kan erstattes med helstegt kalkunbryst og purløgscreme)  
Grøn salatbar  
3 dressinger  
Køkkenets pastasalat  
Flødekartofler

Osteanretning med vindruer, radiser, peberfrugt, kiks og hjemmebagt brød

### Dessert:

**Serveret ved bordet**

Desserttallerken med is, chokolademousse, kage, frugt og coulis

**Pris pr. couvert kr. 399.-**





## Receptionsforslag:



**Min. 20 couverter**

**Der beregnes 3 stk. pr. couvert af hver ting til de 3 første forslag**

### Forslag 1:

Miniforårsruller med kylling og sur – sød sauce  
Røget laks på minitoast med aspargescreme  
Minisandwiches  
Emmenthaler med melon på pind

**Pris pr. couvert kr. 149.-**

### Forslag 2:

Små sandwich med husets hjemmerøgede hellefisk  
Vol-au-vent med røget laksemousse  
Grillet king prawns med dip  
Hot wings med sød chili  
Miniruller med kylling  
Ostehapser med druer og grønt  
Diverse små søde kager

**Pris pr. couvert kr. 199.-**

### Forslag 3:

2 canapeer med røget laks og røget ål  
3 små lune frikadeller  
3 små sandwiches  
3 pølser i svøb  
3 slags ost med druer, radiser, peberfrugt samt kiks

**Pris pr. couvert kr. 219.-**

### Forslag 4:

Fiskesouffle af torvets friske fisk serveret på sprød  
salat med rejer og kryddercreme  
Italiensk pølse med husets hjemmelavede pesto  
Krydderpaté m/oliven og piment  
Spegeskinke med portvinsmarineret melon  
Små lune deller  
Udvalg af diverse oste med frugt  
Hertil serveres to slags hjemmebagt brød  
Langtidsbagt chokoladecake med råsyltede bær

**Pris pr. couvert kr. 239.-**





## Kurser, møder & konferencer



På Hotel Svalen er der mulighed for at afholde kurser eller konferencer i vores nyistandsatte lokaler. Vi råder over flere lokaler og grupperum med netadgang.

Vi stiller diverse AV udstyr til rådighed, lærred, whiteboard, overhead og flipover.

### Dagsmøde:

F.eks. fra kl. 9.00 – 16.00

*Min. 12 couverter*

Kaffe med franskbrød og ost

Frokostanretning eller buffet afhængig af couvertantal – en øl eller vand

Kaffe med friskbagt kringle

Isvand

Frisk frugt

Pr. couvert inkl. lokaleleje **kr. 298,-**

### Aftenmøde:

F.eks. fra 17.00 – 22.00

*Min. 12 couverter*

To retter veltillavet aftensmad (forret/hovedret – eller – hovedret/dessert)

Isvand

Frisk frugt

Kaffe med kage



Pr. couvert inkl. lokaleleje **kr. 298,-**

### Døgnkursus:

*Min. 12 couverter*

Kaffe med franskbrød og ost

Frokostanretning eller buffet afhængig af couvertantal – en øl eller vand

Kaffe med friskbagt kringle

Isvand

Frisk frugt

To retters veltillavet aftensmad (forret/hovedret – eller – hovedret/dessert)

Isvand

Frisk frugt

Kaffe med kage

Lokaleleje



- Overnatning i enkeltværelse med morgenmadsbuffet
- Overnatning i dobbeltværelse med morgenmadsbuffet

Pr. couvert **kr. 1195,-**

Pr. couvert **kr. 999,-**

Hotel Svalen. Roskildevej 333, 2640 Hedehusene. Tlf. 46561200. Fax.  
46590433