

# Sørvad Kultur & Idrætscenter tilbyder i samarbejde med Hotel Vildbjerg, fest & Bryllups-menukort.

*Bemærk, alt maden fra menukortet tilbydes også som diner transportable. Ønskes dette, ydes der 10% rabat. Bemærk at denne pris er uden kok og tjener. Ønskes der en kok eller overtjener med, afregnes dette til kr. 345,- pr. time*

## *DIT LIVS FEST TIL KR. 625,00 PR. COUVERT* *Minimum 30 personer.*

*Prisen er inkl. Kok og tjener. Ved bestilling til 36 couverter eller flere, afregnes der for de første 18 couverter kr. 625,- fra couvert nr. 19 afregnes der kr. 575,- denne pris er exkl. Servering. Alle priserne er inkl. Lokaleleje.*

*Velkomstdrink, 3 retters menu/buffet, husets vine samt dessertvin (ønskes der andre vine, spørg da gerne efter andre muligheder) og isvand ad libitum,  
kaffe/the + småkager eller kranssekage, fri bar med øl/vand/vin samt frit valg i vore  
natmadssupper  
(varighed 8 time, dog senest til kl. 02,00. Derefter faktureres der kr. 55,00 pr. couvert, pr.  
påbegyndt time)*

*Sammensæt selv deres 3 retters menu/buffet fra vores menukort.  
(tillæg ved valg af dessertbord (kr. 30,-), buffet 3 (kr. 25,-),  
samt festmenu 2 (kr. 15,-) og 3 (kr. 45,-)).*



# Hotel Vildbjerg



## FÆRDIGPAKKET FEST TIL KR. 395,00 PR. COUVERT Minimum 30 personer.

Samme regler er gældende som ved bestilling af "Dit livs fest". Pris pr. couvert ved bestilling til 36 personer eller flere, afregnes der for de første 18 couverter kr. 395,- fra couvert nr. 19 afregnes der kr. 370,- exkl. Servering.

3 retters menu/buffet, under spisningen serveres husets vine – øl/vand ad libitum, som sluttet af med et glas dessertvin.

Sammensæt selv deres 3 retters menu eller buffet af nedenstående:

### Forretter:

Tunmousse m/dilddressing samt flütes og smør.

Hvidvinsdampet fiskefilet, serveret m/dressing, salat, flütes og smør.

Lufttørret skinka serveret m/salat af melon og soltørrede tomater samt flütes og smør.

### Hovedretter:

Flæskesteg m/brunede og hvide kartofler, rødkål, chips, surt og sødt.

Kalvesteg m/årstidens grønt, hvide kartofler og skysauce.

Marineret kalkunbryst m/årstidens grønt, pommers rissolles og kryddersauce.

### Dessert:

Hjemmelavet islagkage pyntet med frisk frugt.

Hjemmelavet citronfromage pyntet med flødeskum.

Fløderand med kirsebærsauce.

### Buffet:

Valgfri forret: Koldroget laks m/asparges og dilddressing eller Hønsesalat på ananasring. Begge serveret med flütes og smør

Buffet: glaseret skinka, oksetyndsteg, flødekartofler, pommers rissoles, mixede salat, pastasalat, brød og smør.

Valgfri dessert. Hjemmelavet islagkage m/frisk frugt, eller Hjemmelavet chokoladekage serveret med vanilleis.





# Hotel Vildbjerg



## DRIKKEVARE:

Husets hvid eller rødvin, Bouchard Aîné, Bourgogne	1/1 fl.	278,00
<i>Ønskes evt. anden vin, er dette naturligvis en mulighed. Spørg evt. efter vores vinkort !</i>		
Husets dessertvin, La Cartuja Mistela Moscatel eller Uvello Dolce Moscato	pr. glas,	45,00
Alm. Sodavand		35,00
Lux. Vand (danskvand, juice, cocio)		38,00
Flaskeøl		38,00
Kaffe/the		35,00
Varm kakao		42,00
Husets Cognac/likør		45,00
Baileys		30,00

## Kaffemenu

Kaffe og the	35,-
Kringle	28,-
Lagkage	38,-
Kransekage	28,-
Småkager	22,-
1/1 bolle med smør	28,-



## Menukort, (MINIMUM 10 PERS.)

### Forretter

Klar suppe m. urter, kød- og melboller. Hertil flutes og smør	65,-
2 tarteletter m. høns i asparges	72,-
Hønsesalat på ananasring. Serveres med flutes og smør	68,-
Kold dampet laks m. asparges og pikantdressing. Hertil flutes og smør	72,-

### Hovedretter

Flæskesteg m. brunede- og hvide kartofler, rødkål, chips, sødt og surt	138,-
Gf. daw's oksesteg m. bønner, perleløg, hvide kartofler og skysauce	138,-
Kalvesteg stegt som vildt m. waldorffsalat, bønner, brunede kartofler, sødt og surt	144,-
Oksefilet m. årstidens grøntsager, pommes rissoles og sauce bearnaise	152,-

### Desserter

Hjemmelavet citronfromage pyntet med flødeskum	65,-
Hotellet's hjemmelavet islagkage pyntet m. frisk frugt (serveret på tallerken. Bydes en gang.)	72,-
Frisk frugtsalat m. råcreme	75,-
Huset's desserttallerken m. kage, is og frugt	85,-
Dessertbord m. 4 slags kager og 4 slags is	125,-

### Natmad

Klar suppe m. boller og flutes	65,-
Aspargessuppe m. kødboller og flutes	68,-
Ungarsk gullaschsuppe m. flutes	68,-
Frikadeller m. kold kartoffelsalat	68,-
Lav selv hotdogs	72,-
Æggekage m. bacon og purløg	72,-
Pålægspanke og ost m. hjemmebagt rugbrød og franskbrød	88,-

## Buffetmenu - Min. 20 couverter

### Buffet 1

Valgfri forret og dessert:

Lakseroulade m/spinat. Hertil flutes og smør.

Eller

Hønsesalat på ananasring. Serveres m. flutes og smør

### Buffet

Glaseret Skinke

Oksetyndsteg

Flødekartofler

Pommes Rissoles

Mixed Salat og dressing

Pastasalat

Brød og smør

Frisk frugtsalat m. råcreme

Eller

Islagkage pyntet m. frisk frugt

258,- pr. pers.

### Buffet 2

Rejer m. æg og majonæse

Dampet laks m. asparges og pikant dressing

Marineret Kalkunbryst

Krydderstegt Svinekam

Oksetyndsteg

Flødekartofler

Pommes Rissoles

Mixed Salat og dressing

Tomatsalat

Brød og smør

Isbombe m. sorbet

Chokoladekage

Frisk frugt

278,- pr. pers.

## Buffetmenu – Min. 20 couverter

### Buffet 3

*Skaldyrssalpicon  
Serranoskinke m. melon  
Gravad laks m. sennepsdressing*

*Helstegt Oksefilet  
Indbagt Svinemørbrad  
Marineret Kalkunbryst  
Flødekartofler m. bacon og tomat  
Timianristede kartofler  
Salatbord  
Brød og smør*

*Isbombe m. sorbet  
Chokoladekage  
Forskellige oste m. frugt*

*318,- pr. pers.*

### Tapas rondel

*Forret og hovedret bliver serveret på en stor glasplade ved bordet*

*Citrusmarineret laks med grillede julesalat  
Dampet rødspættefilet med dilddressing  
Svineskank og foiegras-terriner med sennepsdressing  
Røget andebryst med rødkålssalat*

*Braiserede svinekæber i skysauce med græskarchutney  
Anis oksemørbrad med fennikel*

### Desserttallerken

*Chokoladeganache  
Jordbærsorbet  
Ost med karamelnødder*

*298,- pr. pers.*

## *Festmenu – Min. 20 couverter*

### ***Festmenu 1***

*Røget Laks m. asparges og dilledressing  
Hertil flutes og smør.*

*Helstegt Nakkefilet  
Serveres m. årstidens grøntsager, sauce bordelaise  
og pommes rissoles.*

*Isbombe m. sorbet*

*265,- pr. pers.*

### ***Festmenu 2***

*Spansk Serranoskinke m. melon og soltørrede tomater.  
Serveres m. flutes og smør.*

*Helstegt Oksefilet  
Hertil årstidens grøntsager, urtesauce  
og timianristede kartofler*

*Islagkage m. chokolade, nødder, sprød makron  
og bærcoulis.*

*299,- pr. pers.*

### ***Festmenu 3***

*Kold dampet rødspættefilet m. laksemousse.  
Hertil flutes og smør.*

*Helstegt Kalvemørbrad  
Hertil årstidens grøntsager, whiskysauce  
og pommes Anna*

*Fransk chokoladekage m. sorbet og frisk frugt.*

*339,- pr. pers.*

## Konfirmations Menu

### **3 retters Festmenu**

(min. 10 pers.)

*Tunmousse m. salat og dilledressing.*

*Hertil flutes og smør.*

*Marineret Svinekam m. mild pebersauce, pommers rissolles og årstidens grønt.*

*Daimis pyntet med frugt og flødeskum.*

**238,- pr pers**

### **Buffet**

(min. 20 pers.)

*Valgfri forret som serveres på tallerken.*

*Tunmousse m. salat og dilledressing el.*

*Hønsesalat m, ananas og bacon.*

*Begge m. brød og smør.*

*Hotwings*

*BBQ-ben*

*Frikadeller*

*Pastasalat*

*Mixed grøn salat*

*Flødekartofler*

*Pommers Rissolles*

*Chokoladekage m. rørt is.*

**258,- pr. pers.**

*Ønskes maden som diner transportable, ydes der 10% rabat.*



## PRÆKTISKE OPLYSNINGER I FORBINDELSE MED AFHOLDELSE AF SELSKAB I SØRVAD KULTUR & IDRÆTSCENTER I SAMARBEJDE MED HOTEL VILDBJERG.

VED TOTAL ARRANGEMENT I SAMARBEJDE MED  
HOTEL VILDBJERG:

### MEDBRAGT BAGVÆRK:

- ønsker i at medbringe eget bagværk er dette muligt, ved et tillæg på kr. 10,- pr. slags bagværk.

### AFBESTILLING:

- af hele arrangementet skal ske skriftligt senest 6 uger før arrangementets afholdelse. Konfirmation skal afbestilles skriftligt senest 6 måneder før arrangementets afholdelse.
- ved afbestilling senere end de 6 uger/6 mdr. betales 50% af prisen for det bestilte, med mindre lokalet bliver solgt til anden side.
- reducere af antal på mere end 10% skal ske skriftligt til hotellet senest 8 dage før afholdelse af arrangementet. Mindre end 10% kan ske indtil 3 dage før (evt. pr. tlf.).

### DEPOSITUM:

- senest 8 dage efter bestilling af lokalet betales et depositum på kr. 2000,- Ved bestilling af lokale til konfirmation eller bryllup er depositumet kr. 5000,- Ved afbestilling tilbagebetales dette, såfremt afbestillingsreglerne er overholdt !

### BETALINGSBETINGELSER:

- Netto kontant 8 dage. Der kan ligeledes afregnes med betalingskort. Kreditkort er ikke godkendt til betaling af selskab. Regningen kan også betales ved overførelse til vores pengeinstitut.

## OVERNATNING:

- Der tilbydes til værtsparret et værelse uden beregning på Hotel Vildbjerg. Til jeres gæster tilbydes der dobbeltværelse til kr. 600,-/enkeltværelse til kr. 400,- begge priser er inkl. morgenmad.
- Ønskes der fælles transport mellem hotellet og Kultur & Idrætscenteret, er vi gerne behjælpelig med at arrangere dette. Prisen for evt. transport, er IKKE inkluderet i kvartprisen !

## INKLUSIV I PRISERNE:

- Borddækning. Lys(hvid el. creme. Ønskes der andre farver, kan dette lade sig gøre mod et tillæg) og blomster (orkide). Ønskes der blomsterdekorationer afregnes dette ekstra. Frit farvevalg på duge/servietter. Betjening. Alle vore priser er inkl. 25% moms.

## VED DINER TRANSPORTABLE:

### LOKALEBESTILLING:

- I sørger selv for bestilling af lokale

### KØKKEN/SERVERINGSPERSONALE:

- Der følger ikke hverken køkken eller serveringspersonale med ved bestilling af diner transportable. Ønskes der personale med, betales dette pr. time til kr. 345,- pr. kok/chefstjener. Serveringstjener til kr. 245,- pr. time, pr. mand.

### AFBESTILLING:

- af hele arrangementet skal ske skriftligt senest 2 uger før arrangementets afholdelse.
- ved afbestilling senere end de 2 uger betales 25% af prisen for det bestilte.
- reducere af antal på mere end 10% skal ske skriftligt til hotellet senest 8 dage før afholdelse af arrangementet. Mindre end 10% kan ske indtil 3 dage før (evt. pr. tlf.).

## INKLUSIV I PRISERNE:

- Maden bliver leveret i Sørvad Kultur & Idrætscenter på det aftalte tidspunkt. Termokasser/alubakker + evt. andet service skal i selv levere tilbage til hotellet. Ønsker i vi skal afhente det, betales der kr. 200,- Alle vore priser er inkl. 25% moms.



# Hotel Vildbjerg



## BETALINGSBETINGELSER:

- Netto kontant 8 dage. Der kan ligeledes afregnes med betalingskort. Kreditkort er ikke godkendt til betaling af selskab. Regningen kan også betales ved overførelse til vore pengeinstitut.

Er der evt. spørgsmål i forbindelse med ovennævnte, er i naturligvis velkommen til at kontakte os !

Med venlig hilsen

*HOTEL VILDBJERG A/S*



Hotel Vildbjerg A/S - Bredgade 1 - 7480 Vildbjerg

☎ : 9713 1100 - Fax: 9713 3404

[www.hotel-vildbjerg.dk](http://www.hotel-vildbjerg.dk) - [info@hotel-vildbjerg.dk](mailto:info@hotel-vildbjerg.dk)

