

DRONNINGLUND



HOTEL



SELSKABSMENU



DRONNINGLUND
HOTEL

INDHOLDSFORTEGNELSE

Det perfekte arrangement starter hos os.....	5
Dit livs fest	6
Carvery buffet	8
Den eksklusive buffet	9
Luksusmenu	10
Tapas buffet	11
Selskabsmenuer	13
Kaffe	16
Natmad	16
Børnemenue	17
Buffet	18
Italiensk buffet	20
Brunch	23
Pølsebord	24
Drikkevarer	25
Praktiske oplysninger	26



VELKOMMEN TIL DRONNINGLUND HOTEL

Velkommen til Dronninglund Hotel i Østvendsyssel. Dronninglund Hotel byder på en hyggelig atmosfære i rolige omgivelser. Herfra er der ikke langt til områdets mange seværdigheder og naturoplevelser, såsom Dronninglund Storskov, Den Jyske Ås og Asaa strand og havn.

Vi er lokal-kendte og er altid klar til at fortælle om områdets oplevelser, aktiviteter og seværdigheder.

På hotellet kan du vælge mellem 70 værelser, så uanset om det er en almindelig hotelovernatning, et romantisk weekendophold, en oplevelsesrig miniferie for hele familien eller en golfferie, er der lidt at vælge i mellem.

Dronninglund Hotel danner også gerne rammen om en din firmafest, din runde fødselsdag, foreningers generalforsamlinger, konferencer for private og offentlige virksomheder. Uanset hvad, vil du altid få kvalitet til fornuftige priser.

Mindre kæledyr er velkomne på hotellet – dog mod betaling af et mindre tillæg.

Vi glæder os til at byde dig velkommen!



DET PERFEKTE ARRANGEMENT STARTER HOS OS

Det er en vellykket fest, når det lykkes at forene de festlige rammer med mad af høj kvalitet. Festen må gerne huskes i mange år og danne grundlag for gode minder, både for gæster og værter. Ikke to fester er ens, så på Dronninglund Hotel kan vi tilbyde otte selskabslokaler, hvor flere af lokalerne kan slås sammen. Uanset hvor mange I er, vil alle føle sig i centrum.

På Dronninglund Hotel starter festen allerede, når vi sammen planlægger festligheden. Menu- og vinforslag kan selvfølgelig altid tilpasses jeres ønsker. Vi lover veltilberedt mad af friske råvarer fra vort køkken. Serveret smukt og diskret af vore dygtige tjenere.

Alle vore priser er inkl. lokale, servering og opdækning med lys, servietter og blomster.

Vi glæder os til at byde jer og jeres gæster velkommen, og vi vil naturligvis gøre alt for, at netop jeres selskab bliver en succes.

Ring til Dronninglund Hotel for et besøg og få et godt og sikkert tilbud på dit næste selskab.



DIT LIVS FEST

Varighed:

7,5 timer (1 time ekstra kr. 75,- pr. couvert)

Min 35. couverte.

Børn under 10 år, halv pris

Flûtes til alle
forretter
og supper

DEN KLASSISKE

KR. 590,-

Forret: Klassisk hønsesalat med bacon og ananas.

Hovedret: Kalvesteg stegt som vildt med bønner, stegte champignon, waldorfsalat, surt og sødt samt hvide kartofler eller

Gammeldags oksesteg med glaseret perleløg, små gulerødder, hvide kartofler med persille, skysauce samt surt og sødt

Dessert: Hjemmelavet vaniljeis med skovbærsauce med lakrids

Kaffe: Kransekager

Natmad: Aspargessuppe



DEN GODE

KR. 685,-

- Forret:** Ovnbagt laks med flødestuvet spinat og butterdejssnitte.
- Hovedret:** Kalvefilet med smørdampede gulerødder, grønne asparges i baconsvøb, ristede svampe og små kogte kartofler samt bordelaisesauce.
- Dessert:** Isroulade med syltede brombær og nøddeknas.
- Kaffe:** Kransekage
- Natmad:** Croissant med rejefyld og hønsesalat.

DEN FREMRAGENDE KR. 730,-

- Forret:** Torsk i svampesauce, sauté af asparges, porrer og dild samt flûtes.
- Hovedret:** Oksemørbrad med små timiankartofler, indbagt blomkål, sukkerbagte tomater, ærter med skal og rødvinsauce.
- Dessert:** Nøddekurv med is og eksotiske frugter.
- Kaffe:** Kransekage
- Natmad:** Hot dogs (byg selv)

DEN ELEGANTE

KR. 740,-

- Forret:** Tappastallerken med middelhavs-specialiteter og ristet små toast.
- Hovedret:** Rosastegt andebryst med svampe, sauté af nødder og druer, bagte tomater, sukkerærter, små kartofler med persille og smør samt portvinsauce.
- Dessert:** Bananasplit
- Kaffe:** Kransekage
- Natmad:** Cremet karrysuppe med hønsekød og ris

INKLUDERET I ALLE MENUER:

- Velkomstdrink
- Hvid og rød vine ad libitum
- 1 glas dessertvin

Øl og
sodavand ad
libitum i 7,5 timer

75,-

CARVERY BUFFET

FORRET

Lakserose på bund af salat med citroncreme og flütes (tallerken serveret)

HOVEDRET (Buffet)

Vælg mellem 3 slags kød:

- Helstegt oksefilet
- Helstegt lammekølle
- Glaseret skinke
- Barbecue steg svinekam
- Champion farseret kalkunbryst
- Helstegt kalveculotte

4 slags salat:

- Broccolisalat
- Mozzarellasalat
- Spidskålsalat med æbler i sennepsdressing.
- Mixetgrøn salat med knas

Sovs:

- Whiskeysauce
- Bearnaise

Flødekartofler

Krydrestegt kartofler

DESSERT

Pandekager med is, bærkompot eller Brownie med is og frugt

KAFFE

Kransekage

NATMAD

Suppe efter eget valg

690,-
pr. couvert

INKLUDERET I MENUEN:

- Velkomstdrink
- Husets vine
- 1 glas dessertvin

DEN EKSKLUSIVE BUFFET

FORRET

Hvidvinsdampet rødtungefilet med hummerhaler i limesauce på bund af asparges, porre og dild.

HOVEDRET

Rosastegt oksefilet
Stor benskinke – let røget i lyng
Unghanebryst – farseret
Broccolisalat med pinjekerner.
Carpresa: Tomat, bøffelmozzarella og basilikum
Grøn salat med frugt og nødder
Små timiankartofler
Ostebagte flødekartofler
Rødvinsauce
Bearnaisesauce

DESSERT

Halv melon med softice
eller Cheesecake med frisk frugt.

KAFFE

Kransekage

NATMAD

Italiensk pølsebord

800,-
pr. couvert

INKLUDERET I MENUEN:

- Velkomstdrink
- Husets vine
- 1 glas dessertvin



LUKSUSMENU

SNACK

Asparges kartoffel og Jomfruhummer med basilikum-creme anrette på ristet rugbrød

FORRET

Fyldt rødtunge med laks, anrette med saute af forårsløg og marksvampe. Hvidvinssauce og flutes.

MELLEMRRET:

Æblesorbet

HOVEDRET

Kalvemørbrad med grønne asparges, smørsauteret symfoni af svampe, små gulerødder med top, kraftig rødvinssauce, samt vildmose kartofler med smør og persille.

DESSERT

Desserttallerken med 2 slags sødt, frisk frugt og is.

KAFFE

Kransekage

NATMAD

Valgfri

INKLUDERET I MENUEN:

- Velkomstdrink
- Husets vine
- 1 glas dessertvin

995,-
pr. couvert

TAPAS BUFFET

Min. 20 personer

- Tigerrejer i sursød sauce
- Blinis med hytteost, varmrøget laks og dild
- Tortillaruller med røget laks og peberrods creme
- Pulled kylling på spinatvaffel med chutney
- Skaldyrssalat med rejer, krebsehale, mango og avocado
- Wraps med serrano, salat og pesto
- Røget andebryst med syltede rødæg og balsamico
- Italienske kødboller med parmesan og chilimayo
- Ristede asparges med langtidsbagte tomater og balsamico
- Kartoffel rösti med løgkompot og stegte svampe
- Bagt laks med spinatricotta
- Hvidløgsgstegte tigerrejer med aioli
- Mini Mozzarella med basilikum og cherrytomat
- Kyllingesouffle med urter og sauce verte
- Røget skinke med artiskokker og pesto
- Små nye kartofler med rygeostcreme og karse
- Lynstegt tun med soya og tangsalat
- Stegt kammusling med hollandaisecreme og dild
- Peberpate med cornichoner
- Chorizo med oliven og soltørret tomat

DESSERT

- Key lime pie med brændt marengs
- Brownie med hvid chokolademousse
- Ost med oliven og marmelade
- Chokoladekage med hindbærskum
- Hjemmelavet is med bær
- Jordbær i chokolade (sæson)

VÆLG 10
RETTER FOR
349,-
pr. couvert

Tilkøb af
ekstra ret
kr. **40,-**



SELSKABSMENUER

Forretter
serveres
med brød

FORRETTER

Tarteletter med høns i asparges	kr. 79,-
Klassisk hønsesalat med bacon og ananas	kr. 79,-
Tapastallerken med serrano, chorizo, pesto, artiskok, soltørret tomat og oliven.....	kr. 85,-
Røget laks på bund af salat med sennepsdressing	kr. 90,-
Rejecocktail med salat, asparges, hummerdressing, citron og caviar.....	kr. 85,-
Pocheret laks anrettet med rejer, plukket salat, dressing og citron.....	kr. 90,-
Tunmousse på bund af sprøde salater anrettet med rejer, caviar og urtedressing.....	kr. 85,-
Carpaccio af oksefilet på bund af plukket salat, parmesan flager og pesto	kr. 90,-
Røget dyrekølle på plukket salat, pesto og ristede valnødder.....	kr. 75,-
Fiskesymfoni med 2 slags fisk og vnamei rejer anrettet på sprøde salater med citron og dild.....	kr. 95,-
Dampet torsk med urtedressing, rejer, blomkål, dild og caviar	kr. 90,-
Laksefarseret rødtungefilet med hummerhaler, limesauce og friske urter	kr. 95,-
Bagt laksefilet med flødestuvede spinat og citron.....	kr. 90,-
Indbagt laksefilet med urtesauce, krebshaler, citron og dild.....	kr. 95,-
Jordkokkesuppe med pocheret torskeryg, ristede jordkokker og dild olie	kr. 85,-
Hummersuppe med hummerhaler og urter.....	kr. 90,-
Indbagt svampesuppe.....	kr. 90,-
Torskeloins i urtesauce med hummerhaler.....	kr. 95,-

HOVEDRETTER

- Svinekam stegt som vildt med ærter, brunede kartofler, waldorfsalat, surt, sødt, hvide kartofler og vildtsauce kr. 175,-
- Kalvesteg stegt som vildt med bønner, stegte champignon, waldorfsalat, surt og sødt samt hvide kartofler kr. 185,-
- Braiseret oksesteg med glaseret perleløg, bønner, hvide kartofler, skysauce samt surt og sødt kr. 185,-
- Glaseret hamburgerryg med ærter, smørdampede gulerodsstave, hvide kartofler og aspargessauce kr. 175,-
- Gammeldags flæskesteg med sukkerbrunede kartofler, rødkål, surt og hvide kartofler kr. 175,-
- Braiseret kronrykølle med waldorfsalat, ristede svampe, bønner, sødt og surt samt persille kartofler..... kr. 220,-
- Kalvefilet med Pommes Duchesse, små gulerødder, grønne asparges i baconsvøb, ristede svampe og bordelaise kr. 230,-
- Oxsemørbrad med indbagt blomkål, sugar snaps, sukkerbagt tomat, små timian kartofler og Sauce Choron kr. 250,-
- Kalvemørbrad med selleri soufflé, sukker ærter, ristede svampe, kalveglåce og små kartofler kr. 275,-
- Oksefilet Madagascar med pebersauce, grønne asparges i baconsvøb, hvidløgsstegte champignon, grill tomat og råstegte kartofler kr. 235,-
- Kalvefilet med hummerhaler, persillekartofler, grøntsagssauté og Sauce Choron kr. 248,-
- Berberi andebryst med honning glaserede kartofler, mini majs, nøddesauté med druer og portvinsglace..... kr. 248,-
- Oksefilet med bernaïse, årstidens grønt samt små stegte kartofler..... kr. 230,-



Hovedretter
serveret med
sæsonens friske
garniture

DESSERT

Fyldt hjemmelavet is med makroner, chokolade og marcipanovertræk	kr. 75,-
Nøddekurv med is, coulis samt årstidens frugt og bær	kr. 90,-
Hjemmelavet vaniljeis med syltede pærer og chokoladesauce.....	kr. 75,-
Isroulade med syltede brombær og nøddeknas	kr. 85,-
Panna cotta med syltede bær og bagt hvid chokolade.....	kr. 85,-
Creme brulée med karamel og friske bær.....	kr. 85,-
Isbombe med vanilje og jordbæris serveret med jordbærconsumé	kr. 85,-
Gateau Marcel med coulis og friske bær	kr. 95,-
Brownie med chokolademousse, coulis og vaniljeis	kr. 90,-
Pandekager med is og jordbærkompot	kr. 90,-



KAFFE

Kaffe.....	kr. 40,-
Kransekage.....	kr. 45,-
Ved medbragt kage.....	kr. 15,-

NATMAD

Flûtes til
alle supper

Croissant'er med 2 slags fyld	kr. 85,-
Røde pølser med brød	kr. 85,-
Klar hønsekødsuppe med boller og flûtes	kr. 75,-
Aspargessuppe med kødboller og flûtes	kr. 75,-
Løgssuppe med ostesnitte.....	kr. 80,-
Ungarsk gullaschsuppe med flûtes.....	kr. 75,-
Karrysuppe med ris og hønsekød.....	kr. 75,-
Cremet kyllingesuppe med grøntsager.....	kr. 78,-
Frikadeller og kartoffelsalat.....	kr. 80,-
2 slags pålæg og lun leverpostej med rugbrød og nybagte boller.....	kr. 98,-
Pølsebord med brød og spændende pålæg.....	kr. 145,-
Æggekage med bacon og purløg.....	kr. 90,-
Tarteletter med høns i asparges.....	kr. 79,-
Biksemad med spejlæg	kr. 85,-

BØRNEMENU

Kylling nuggets med pommes frites	kr. 89,-
Fiskefilet med pommes frites	kr. 89,-
Pølser med pommes frites	kr. 89,-
Børne is med chokoladesauce	kr. 70,-



BUFFET

DET KOLDE

- 2 slags sild med løg, æg og karrysalat
- Røget laks med sennepsdressing
- Varmrøget laks med hytteost og dild
- Wraps med røget laks og peberrodscreme
- Tunmousse med rejer og dressing
- Skaldyrssalat med krebschaler, rejer, asparges og dild
- Dampet laks med rejer og asparges
- Hønsesalat med ananas og bacon
- Spegeskinke med melon og pesto
- Røget kronkrølle med røæg og purløg
- Cæsarsalat med kylling, romaine, croutons og parmesan
- Grøn salat med dressing
- Tomatsalat med mozzarella
- Pastasalat med peberfrugt og forårsløg
- Kold kartoffelsalat med tomat og purløg

DET VARME

- Stegt fiskefilet med remoulade og citron
- Indbagte rejer med sur-sødsauce
- Tartelet med høns i asparges
- Lun leverpostej med bacon og champignoner
- Lune pandekager med spinat og røget laks
- Ostegratinerede pandekager med krydret oksekød
- Hjemmelavede frikadeller
- Peberstegt oksefilet med pebersauce
- Helstegt kalvefilet med rødvinssauce
- Flæskesteg med rødkål
- Svinefilet stegt med dijon og krydderurter
- Hot wings med bbq dip
- Langtidsstegt skinke med puffede svær
- Kyllingebryst med bacon
- Svinemørbrad i rosmarin og bacon
- Marinerede kyllingespyd
- Mørbradbøf i champignon a la creme
- Porretærte med skinke

KARTOFLER

- Stegte kartofler med timian
- Pommest røsti
- Pesto kartofler
- Flødekartofler
- Bagt kartoffelmos med porre og bacon

DESSERT

- Æbletærte med flødeskum
- Valnøddetærte med creme fraiche
- Frugtsalat med flødeskum og vanilje
- Chokoladekage med hindbærskum
- 3 slags ost med druer og syltede nødder
- Isroulade med syltede bær
- Bagt brie med mørk rom, brun farin og valnødder

7 retter,
max 3 varme

299,-

pr. couvert

Tilkøb af
ekstra ret
kr. **40,-**



ITALIENSK BUFFET

(min. 20 couverter)

- Bruschetta med oliventapenade samt tomat og ost
- Carpaccio på sprøde salater med pesto og parmesan
- Porchetta med skysauce og stegte grøntsager
- Kalveculotte med ristede svampe og cremet svampesauce
- Frisk tagliatelle vendt i trøffelolie og friske urter
- Panzanella salat med agurk, peberfrugt og croutons
- Caprese salat med tomat, mozzarella og basilikum
- Tiramisu

298,-

pr. couvert









BRUNCH

(min. 20 couverter)

- Wraps med røget laks og creme fraiche
- 2 slags pålæg med tilbehør
- Udvalg af oste og marmelader
- Røræg med sprød bacon og stegte pølser
- Lun leverpostej med champignon og bacon
- Pandekager med ahornsirup
- Chokoladecroissant
- Frisk frugt
- Franskrød, rundstykker samt rugbrød
- Kaffe og te

Æble og appelsinjuice kr. 30,-

225,-

pr. couvert

PØLSEBORD

TRADITIONELT

(min. 20 couverter)

- 8 slags pålæg
- Lun leverpostej med bacon og champignons
- Rugbrød, franskbrød og smør

245,-

pr. couvert

ITALIENSK

(min. 20 couverter)

- 8 slags pålæg
- Paté
- Oliven, artiskokker, soltørrede tomater m. m.
- Italiensk specialbrød

285,-

pr. couvert





DRIKKEVARER

Velkomstdrink pr. glas	kr. 49,-
1/1 Husets hvidvin	kr. 299,-
1/1 Husets rødvin	kr. 299,-
Dessertvin pr. glas	kr. 49,-
Øl	kr. 45,-
Vand.....	kr. 40,-
Cognac	kr. 49,-
Likør.....	kr. 49,-



PRAKTISKE OPLYSNINGER

I FORBINDELSE MED AFHOLDELSE AF SELSKAB PÅ DRONNINGLUND HOTEL

HOLD JERES FEST HOS OS

Vælger De at holde festen med min. 35 gæster hos os, ønsker vi Dem tillykke med et gavekort på et weekendophold samt gratis overnatning for værtsparret på festaften. Indbydelser er gratis.

Børn under 10 år: Halv pris.

Helligdage: Ekstrapris pr. couvert kr. 55,-

Vi forbeholder os ret til evt. at flytte jeres arrangement til passende størrelse lokale.

Se mere på www.danske-hoteller.dk

OVERNATNING MED MORGENMAD

Enkeltværelsekr. 700,-

Dobbeltværelsekr. 800,-

Opredning til børnkr. 250,-

Fri overnatning til værtsparret.

DEPOSITUM

Bemærk, der i visse perioder opkræves depositum på kr. 5000,- ved bestilling af selskab.

AFBESTILLING

Afbestilling af hele arrangementet skal ske skriftligt senest 6 uger før arrangementets afholdelse.

Konfirmation skal afbestilles skriftligt senest 6 måneder før arrangementets afholdes.

Ved afbestilling senere end de 6 uger/6 mdr. betales 50% af prisen for det bestilte, med mindre lokalet bliver solgt til anden side. Reducering 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 på telefon 9884 1533.

BETALINGSBETINGELSER

Netto kontant 8 dage. Der kan ligeledes afregnes med betalingskort eller kreditkort.

Regningen kan også betales ved overførelse til vores pengeinstitut.



VÆRELSER

Vi har velindrettede 70 værelser beliggende i stuen og på 1. sal. Alle værelser har eget bad/toilet.

KURSUSFACILITETER

Vi byder velkommen til hyggelige og velindrettede lokaler til mødeaktivitet og kurser. Vi har 6 grupperum og lokaler med plads til op til 500 personer afhængig af opstilling. Der er gratis wi-fi på hele hotellet.

RESTAURANT

Hotellet laver traditionelle danske retter afstemt efter arrangementstype.

RESTAURANTENS ÅBNINGSTIDER

Mandag – lørdag: 12.00 - 20.00

Søndag: Lukket – dog åben for forudbestilte selskaber.

BELIGGENHED

En naturskøn egn omkranser Dronninglund Hotel, der med sin centrale beliggenhed er en god base for en dejlig ferie. Oplev bl.a. Dronninglund Storskov, badestrand ved østkysten og den kuperede højderyg, Jyske Aas.

Er der spørgsmål,
er I naturligvis
velkommen til at
kontakte os.



DRONNINGLUND HOTEL

Slotsgade 78 · 9330 Dronninglund
T: 9884 1533 · info@dronninglundhotel.dk

dronninglundhotel.dk