

Hotel Falster

Nu med plads til
250 personer



Menu & Vine 2023-24



Skovalleen - 4800 Nykøbing F – tlf: 5485 9393
www.hotel-falster.dk – info@hotel-falster.dk

Menu 1.

Tatar af torsk og røget laks

*på marinerede salater,
pyntet med solmodne tomater og pinjekerner.*

Krebsepikeret kalvemørbrad

*Serveret med farseret squash, cognacflamberede svampe,
grøntsagssauté, kartoffelkage med urter og
sc. Espagnole.*

Lune marcipanfyldte pandekager

med vanilleis.

pris pr. couvert kr. 459,-

evt. mellemret friske asparges vinaigrette kr. 58,-

Vinforslag

Los Vascos, Sauvignon blanc- Barons de Rothschild Lafite

*fremragende hvidvin på Sauvignon Blanc,
er en sprød og tør hvidvin med super frisk frugt og elegant balance
kr. 310,00*

Pojega Ripasso, Guerrieri-Rizzardi, DOC Classico Superiore, Italien

*Flot granatrød farve. Intens, bæragtig drueduft, der følges op af
en karakterrig og frugtintens tør smag.*

Kr 355,00

Vieux-Pineau des Charentes pr. glas kr. 55,-

*Frugtagtig, sødmefuld og blød hedvin,
der stammer fra cognac-distriktet.*

Samlet couvert pris incl vinene ad libitum kr 860,00

Menu 2

Maskeret dampet rødtungefilet

*på leje af frisk spinat
pyntet med rejer.*

Helstegt Lammefilet

*serveret med friteret blomkål, pocherede
friske asparges, sukkerærter, pommes rissolées og
sc. Champignons a la crème.*

Dessert tallerken

*med frossen nougatroulade og
eksotiske frugter.*

Pris pr. couvert kr. 439,-

evt. mellemret champagnesorbet kr. 33,-

Vinforslag

Eser Purist RIESLING,

*fremstår med en herlig åben bouquet, både hvide blomster og frisk citrusfrugt. Smagen er tør
med en herlig friskhed i eftersmagen. I smagen opleves noter af fersken, citrus og grønne æbler.
kr. 345,00*

Los Vascos, Grande Reserve

Barons de Rothschild Lafite

*Fyldig, elegant og velbalanceret Los Vascos Grande Réserve fremstår med en purpurrod farve.
En kraftig og meget aromatisk vin med mørke kirsebær, krydderier og vanille. Velbalanceret
med silkebløde tanniner samt en meget vedholdende, frugtrig og let pebret eftersmag.
kr. 385,00*

Late Harvest Tarapaca pr. glas kr. 55,-

*De senhøstede druer giver en meget elegant sødme
samt en fin cremet smag.*

Samlet couvert pris incl vinene ad libitum kr 865,00



Menu 3

Sur / sød chillimarinerede kinarejer og krebsehaler

*anrettet på feld- og ruccula salat,
pyntet med lime og brøndkarse.*

Helstegt farseret strudsefilet

*serveres med sæsonens grøntsager, hasselback kartoffel og
sc. Orange med bacon.*

Chokoladeskål med cointreu-creme

hertil melon og jordbær.

Pris pr. couvert kr. 439,-

*evt. mellemret Kanin **medaillon** på basilikum-
marinerede grøntsager **kr. 58,-***

Vinforslag

Stony Creek Chardonnay

*Et af Australiens bedste områder byder her på masser af dybde, kompleksitet og fylde.
En vin der viser hvorfor Chardonnay fungerer så godt i Australien*

Kr 285,00

E Elderton Shiraz Cabernet, Barossa Valley, Australien

*Fyldig og koncentreret med sødmefulde tanniner og noter af kirsebær, chokolade, vanilje og
kokos fra lagringen*

Kr. 320,00

Batasiolo Bosc d''la Rei, Moscato d''Asti – kr glas 55,00

*Topniveau Moscato dAsti, Batasiolo bruger som en af de eneste marker i hjertet af Barolo
distriktet til deres Moscato-drue til denne vin*

Samlet couvert pris incl vinene ad libitum kr 799,00

Menu 4

Rejemoussé på marineret salat
garneret med krebsehaler.

Helstegt oksemørbrad farseret med svampe og spinat
*serveret med fyldte løg, smørvendte sukkerærter, grill tomat,
pom. hasselbach og sc. Bordelaise.*

Valnøddekage med nougatcreme
hertil vanilleis.

Pris pr. couvert kr. 420,-

evt. mellemret ost med ingefærsyltede æbler kr. 45,-

Vinforslag

Los Vascos, Sauvignon blanc- Barons de Rothschild Lafite
*fremragende hvidvin på Sauvignon Blanc,
er en sprød og tør hvidvin med super frisk frugt og elegant balance*
kr. 310,00

Thorn-Clarke Terra Barossa, Australien
*Kombinationen af flere druer Sauvignon/Shiraz/Petit Verdot giver i dette tilfælde en vin, der
spiller på flere strenge. Dejlig kompleksitet i både duft og smag af kirsebær, solbær, krydderi
der gør den velegnet til en bred vifte af madretter.*
Kr 355,00

Lustau San Emilio pr. glas kr. 55-
*Flot cremet sherry med en sødmefyldt rosin- og blommeagtig koncentration og fedme.
En oplevelse helt ud over det sædvanlige.*

Samlet couvert pris incl vinene ad libitum kr 795,00

Menu 5

Butterdejs-indbagt laks

på bund af spinat, serveret med krebsesauce.

Helstegt kalvefilet

*serveret med sauté af perleløg og bacon, grill tomat,
friske grøntsager
grill kartoffel og paprikaflødesauce.*

½ Melon med salat af jordbær

pris pr. couvert kr. 419,-

evt. mellemret Citronsorbet kr. 33,-

Vinforslag

Pfaffl Grüner Veltliner Weinviertel DAC Zeisen

FORFØRENDE, SPRØD OG FRISK der har en lys gul farve med grønne reflekser. Den charmerende duft af sort peber ledsages af citrus og vilde krydderurter.

Smagen er frugtig og sprød

Kr 335,00

Rutini Trumpeter Pinot Noir, Argentina

henviser til en god lyd og i dette tilfælde til en rigtig god smag. I Trumpeter Pinot Noir kan man virkelig smage alle Pinot Noirs karakteristisk.

Kr 345,00

Zagara Moscato d'asti pr. glas kr. 55,-

Aromatisk, druesmagende, perlende frisk og sødmefuld.

Samlet couvert pris incl vinene ad libitum kr 815,00

Menu 6

Fiskesymfoni med fisk og skaldyr
serveres med flutes og dressing.

Helstegt svinemørbrad farseret med spegeskinke og ost
*hertil serveres spinatsouffle og let dampede grøntsager,
pommes rissolées og kryddersauce.*

Vanille parfait
anrettet med krydret rababersirup.

Pris pr. couvert kr. 420,-

evt. mellemret koldrøget andebryst med syltede ribs kr. 55,-

Vinforslag

Stony Creek Chardonnay
*Et af Australiens bedste områder byder her på masser af dybde, kompleksitet og fylde.
En vin der viser hvorfor Chardonnay fungerer så godt i Australien*
Kr 285,00

Rutini Trumpeter Pinot Noir, Argentina
*henviser til en god lyd og i dette tilfælde til en rigtig god smag. I Trumpeter Pinot Noir kan man
virkelig smage alle Pinot Noirs karakteristisk.*
Kr 345,00

Batasiolo Bosc d''la Rei, Moscato d''Asti – kr glas 55,00
*Topniveau Moscato dAsti, Batasiolo bruger som en af de eneste marker i hjertet af Barolo
distriktet til deres Moscato-druer til denne vin*

Samlet couvert pris incl vinene ad libitum kr 790,00

Menu 7

Laksetallerken

*Røget lakserose, kold dampet laks, salat af urter,
og indbagt laks.*

Sommerbuk med porregratin

*hertil ærter francaise (løg, bacon, salat og persille),
friske gulerødder, smørvendte kartofler og sc. Sky.*

Lun rababertærte med vanilleis.

Pris pr. couvert kr. 443,-

evt. mellemret Squashrulle florentine kr. 33,-

Vinforslag

Pfaffl Grüner Veltliner Weinviertel DAC Zeisen

FORFØRENDE, SPRØD OG FRISK der har en lys gul farve med grønne reflekser. Den charmerende duft af sort peber ledsages af citrus og vilde krydderurter.

Smagen er frugtig og sprød

Kr 335,00

Los Vascos, Grande Reserve

Barons de Rothschild Lafite

Fyldig, elegant og velbalanceret Los Vascos Grande Réserve fremstår med en purpur rød farve. En kraftig og meget aromatisk vin med mørke kirsebær, krydderier og vanille. Velbalanceret med silkebløde tanniner samt en meget vedholdende, frugtrig og let pebret eftersmag.

kr. 385,00

Zagara Moscato d'Asti pr. glas kr. 55,-

Aromatisk, druesmagende, perlende frisk og sødmefyldt.

Samlet couvert pris incl vinene ad libitum kr 855,00

Italiensk inspireret buffet

Forret-buffet

Hvidvins dampede muslinger
Lakseroser og marinerede rejer
Parmaskinke med melon
Små italienske pølser
Bruschetta med friske tomater, hvidløg og basilikum

Hovedret-Bufferet

kalv (rosa) a la saltimbocca (med røget skinke og salvie)
Farseret kyllingebryst
Små italienske oksefrikadeller med middelhavsost og semt dried tomat
Kartoffelgratin vendt med pesto og hvidløg
Cremet risotto med svampe og porre
Tomatsalat med mozzarella og frisk basilikum
Frisk salat med semitørrede tomater, blåbær, granatæblekerner, ost og nødder, Oliven,
marinerede løg og pebermarinerede artiskokker
Forskellige grove brød

Dessert-buffet

Forskellige italienske oste og marinerede blommer
Tærter med bær
Tiramisu

Vine ad libitum

Castellani Famiglia Corsarini Pinot Grigio

Terre Siciliane
En fantastisk frisk og frugtrig hvidvin fra Sicilien lavet på
økologisk dyrkede druer.

Camparos Barbera d'Alba DOC

er en intens, rubinrød vin med udpræget duft af syltetøj, vilde kirsebær, røde bær og let
krydrede noter. Den er fyldig og blød med en typisk frisk og krydret smag.

Kaffe / the, kransekage og chokolade

Pris pr. couvert. Kr. 950,-

Grill arrangement

*Nyd en hyggelig middag ved grill
på vores overdækket terrasse*

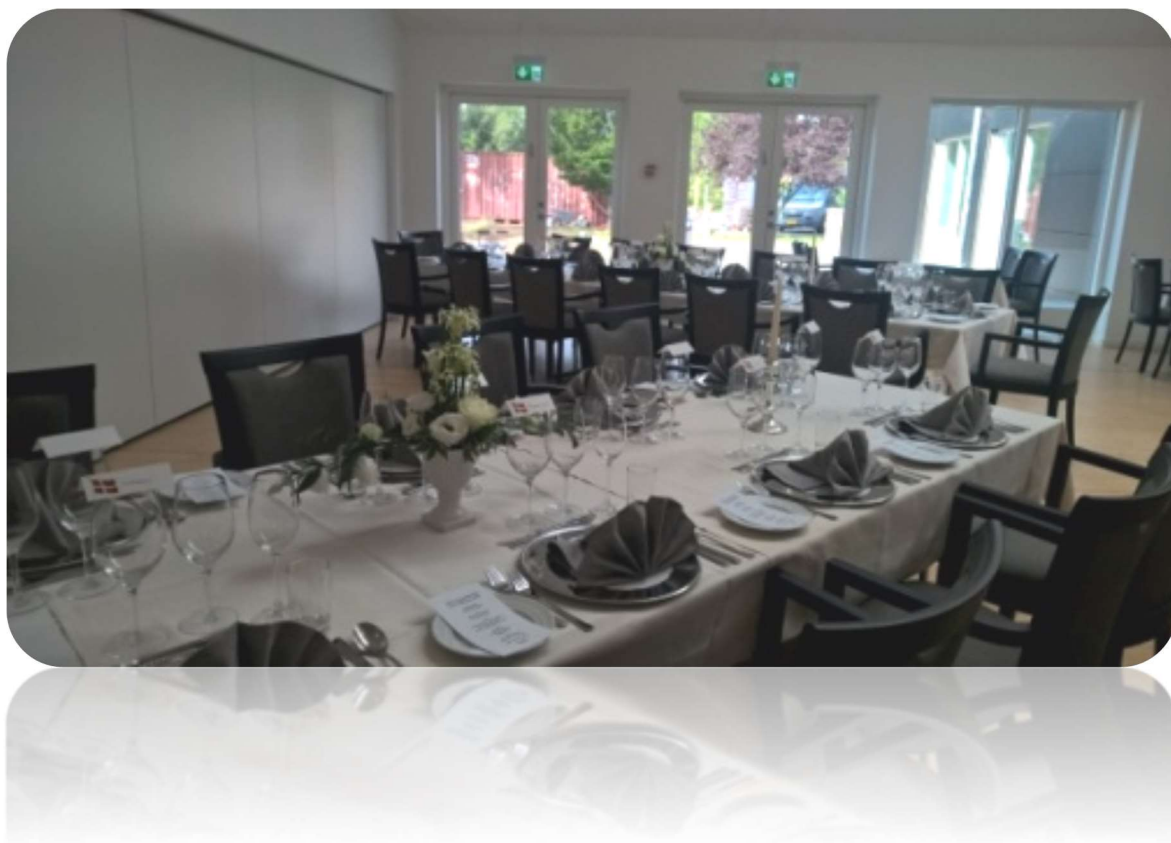
Forret

*Rejecocktail, kold dampet laks eller
hønsesalat på ananas*

Grill-arrangement

*3 slags kød, grill pølser, salatbord, bagte kartofler,
sauce, kryddersmør og flutes*

*Forret og grill
pris pr. Couv. Kr. 404,-*



Hvorfor ikke prøve vores populære

Fiskebuffet

*med 3 slags skaldyr 5 slags fisk
salater og diverse garniture*

Fisk og skaldyr vil varierer alt efter sæson

pr. Couv. Kr. 405,-

(evt som forret pr. Couv. Kr. 238,-)

Under middagen serveres ad libitum

Champagne Barons de Rothschild, Brut

Vinens glans og klarhed viser let gyldne lyse striber kombineret med meget fine bobler, som giver en overdådig, vedholdende skum. I duften fornemmes pære og mandler samt friske hasselnødder, der ledsages af hints af hvide blomster og en svag ristet duft. Smagen er først kraftig og pågående, hvorefter den bliver afrundet men stadig kraftfuld

Pfaffl Grüner Veltliner Weinviertel DAC Zeisen

FORFØRENDE, SPRØD OG FRISK- vin der har en lys gul farve med grønne refleks. Den charmerende duft af sort peber ledsages af citrus og vilde krydderurter. Smagen er frugtig og sprød. Den krydrede eftersmag er indbydende og insisterende og giver lyst til endnu et glas.

Kaffe / the, kransekage og chokolade

Pris pr. couvert. Kr. 1005,-



Fransk mousserende vin

½ Hummer a la Hans-Henrik
med hummersalat

Helstegt Oksemørbrad
*med fyldte champignons, hvidløgs sauterede grønsager,
fyldte kartofler samt sc. Bordelaise*

Desserttallerken
2 slags kage, is og eksotisk frugt

Kaffe / the, kransekage og chokolade

Pølsebord
*forskellig slags pølse, lun leverpostej og
frikadeller hertil groft brød*

Under middagen serveres husets vin samt dessertvin ad libitum.

Pris pr. couvert kr. 925,-



Peach Corail

Kold eller lun laksefarseret rødtunge

Serveret med marinerede ribs og flutes

Helstegt dyreryg

*m / Waldorfsalat, tyttebær, surt, fuglereder,
vildtsauté, ½ pærer samt flødevildt sauce*

Nøddehorn

med is og marinerede bær.

Kaffe / the kransekage og chokolade

Legeret champignonsuppe

hertil flutes

Under middagen serveres husets vin samt dessertvin ad libitum.

Pris pr. couvert kr. 874,-



Kirr Royal med skovbær

Butterdejs-indbagt laks
med sauce lime

Fylدت kalvemørbrad
*serveret med forskellige svampe, grøntsagssaute,
råstegte timiankartofler, grill tomat og
sc. Cognac.*

Desserttallerken
*med frossen nødderoulade, frugt og vanilleis
på bund af jordbærpuré*

Kaffe / the, kransekage og chokolade

3 slags pølse og brieost

Under middagen serveres husets vin samt dessertvin ad libitum

Pris pr. couvert kr. 895,-



Fransk mousserende vin

***Artiskokbunde med lakse,-reje og fiskemousse
anrettet på fin skåret salat***

Butterdejs indbagt svinemørbrad

*serveret med braiseret salat og urter, grill tomat
samt sc. Madeira*

½ ananas fyldt med frisk frugtsalat

pyntet med sorbet

Kaffe / the, kransekage og chokolade

Tarteletter med høns i asparges

***Under middagen serveres husets vin
samt dessertvin ad libitum.***

Pris pr. couvert kr. 845,-



Champagne a la Orange

Fiskesymfoni

med fisk og skaldyr

Helstegt berberi andebryst

*med smør sauterede grønsager, pom. risolées
og mild flødepeber sauce*

Honning iscreme

med melon og jordbær puré

Kaffe / the, Kransekage og chokolade

Skipperlabskovs hertil rugbrød og rødbeder

Under middagen serveres husets vin

samt dessertvin ad libitum.

Pris pr. couvert kr. 844,-



Kirr Royal

Laksefarseret rødtunge
serveret med dressing og flutes

Fylldt peberstegt oksefilet
*serveret med farseret løg, friteret blomkål, grønsager, Harlekin kartofler og sc.
Poivre*

Pandekager
med marcipanfyld og vanilleis

Kaffe /the kransekage og chokolade

Karrysuppe
med kylling og urter hertil flutes

**Under middagen serveres huset vin
samt dessertvin ad libitum**

Pris pr. couvert kr. 853,-



Peach Corail

Fiske-tallerken

*Forskellige dampede fisk efter årstiden,
samt marinerede rejer.*

Helstegt Kalvefilet Bonne femme

*hertil ristede champignons, ærter med perleløg og bacon, fyldt tomat,
hasselbach kartoffel, samt sc. Calvados*

Hjemmelavet luksusis

med nougat og marcipan

Kaffe / the kransekage og chokolade

Karrysuppe med kylling

og julienne skårede urter

Under middagen serveres husets vin samt dessertvin ad libitum

Pris pr. couvert 835,-



JAGTMENU (serveres efterår)

Peach Corail

Lun Fasanterrin

*Lagt på spæde vinterurter & æbler
hertil kraftig sky*

Letrøget dyrerygfilet a la carpaccio

Hertil græskar kompot & marineret salat

Rosastegt gråandebryst

*Med sauterede svampe, syltede brombær i krystader
Fyldt rosenkål, sherrysky & kartoffelfondant*

3 slage europæiske oste med oliven

Chokoladevariation a la Hotel Falster

Kaffe / the kransekage og chokolade

Karrysuppe med kylling

og julienne skårede urter

Under middagen serveres husets vin samt dessertvin ad libitum

Pris pr. couvert 925,-



Sammen efter eget ønske

Peach Corail

Kirr

Cidercocktail

cocktail af rejer & artiskokhjerter

Med dressing, flutes og smør

Kold dampet laks

på marinerede urter hertil flutes

Forel Aida

Med rejer, asparges, kaviar, dressing & flutes

Tapas Tallerken

Lufttørrede skinke, melon – røget dyrekølle, tranebær

Små Italienske pølser, tomatsalat m/basilikum

Kalvesteg stegt som vildt

m/ waldorfsalat, ½ pærer og vildtsauté

Gammeldags oksesteg

m/ glaserede løg, bønner og fyldt tomat

Kalvesteg eller farseret kalkunbryst

med friske grøntsager og pom. rissolées





Honningiscreme
Med melon & jordbærkompot
Rubensteinerkage
Luksus Islagkage
Med nougat & chokolade

Kaffe / the og kransekage
1 Cognac el. Likør

Legeret karrysuppe med urter og kylling
Pålæg-/ostebord med 3 slags pålæg og 2 oste
3 slags paté og grovfbrød
Croissants med 2 slags fyld

*Under middagen serveres husets vin
samt dessertvin ad libitum.
(Vælg mellem portvin, kirsebærvin,
muscat og madeira)*

Pris pr. couvert kr. 805,-



Sammen efter eget ønske

*Peach Corail
Cidercocktail*

Rejecocktail

Med dressing, flutes og smør

*Varmrøget Laks
med rejse*

Tarteletter m/ høns i asparges

Svinekam stegt som vildt

m/ waldorfsalat, ½ pærer og vildtsauté

*Kalvesteg eller farseret kalkunbryst
med friske grønsager og pom. rissolées*

*Karrymarineret nakkekam
bønner i svøb, grill tomat og græske kartofler*



IS- bombe a la Falster
Romfromage med kirsebærsauce
Islagkage
Med vanilleis og makron
Citronfromage

Kaffe / the og kransekage

Legeret asparges- eller champignonsuppe
Frikadeller med 2 slags kartoffelsalat
Klar hønse- eller oksekødssuppe
Biksemad med rugbrød og rødbeder

*Under middagen serveres husets vin
samt dessertvin ad libitum.
(Vælg mellem portvin, kirsebærvin,
muscat og madeira)*

Pris pr. couvert kr. 697,-





Carvery buffet

Grundpakken består af:

3 slags kød fra kategori 1
3 slags garniture
2 slags kartoffel
1 slags sauce
Smør & flutes
Pris pr. kuvert kr. 298,00

Tillæg kategori 2 (kød)	kr. 8,00
Tillæg kategori 3 (kød)	kr. 15,00
Tillæg kategori 4 (kød)	kr. 18,00
Ekstra kød kategori 1	kr. 18,00
Ekstra kød kategori 2	kr. 28,00
Ekstra kød kategori 3	kr. 33,00
Ekstra kød kategori 4	kr. 38,00

Alle priser er pr. person.

Kød kategori 1:

Gammeldags kalvesteg
Marineret skinke culotte
Farseret nakkefilet
Marineret spareribs
Helstegt svensk landskinke
Peberstegt kalvetyksteg
Braiserede svinekæber

Frikadeller
Pølsehorn
Græske frikadeller
Barbecuemarineret kyllingevinger
Rødvins marineret svinekam
Helstegt oksetyndsteg
Spansk farsbrød

Kød kategori 2:

Whisky marineret svinekam
Lammekølle med hvidløgsfars
Dampede laksesider
Fylدت svinemørbrad i bacon svøb

Farseret kalkunbryst
Indbagt hamburgerryg
Indbagt svinemørbrad
Langtids stegt kalvetyksteg (rosa)

Kød kategori 3:

Letrøget tyndstegsfilet
Langtidsstegt kalvefilet (rosa)
Spinatfarseret kalvefilet
Medaljoner af kalvefilet
Røget andebryst

Helstegt vildsvinekam
Helstegt oksefilet
Piment farseret laks
Helstegt andebryst
Helstegt oksemørbrad

Kød kategori 4:

Helstegt bison-stripploin
Saltindbagt oksemørbrad
Kalvemørbrad

Farseret strudsefilet
Oksemørbrad Wellington



Garniture:

3 slags friskdampet grønsager

Bønner i svøb

Grønsagsgratin

Græsk salat med oliven og feta

Pastasalat med tomat, hvidløg og skinke

Sur sød rødkålssalat

Gulerodstærte m/ salat og creme fraiche

Broccolisalat med bacon

Bl. salat med soltørrede tomater, brødcroustons og osteterninger

Fyldte løg

Marineret grønsager

Grønsagslasagne

Pastasalat med marineret urter

Coleslaw salat

Årstidens salat

Tomatsalat

Tzatziki

1 ekstra garniture pr. kuvert kr. 18,00.

Kartofler:

Flødekartofler

Hasselbach kartofler

Karry kartoffelsalat

Små pommes rösti

Små krydderbagte kartofler

Råstegte kartofler

Bagte kartofler med kryddersmør

Kartoffelsalat med bacon

Pommes frites

1 ekstra kartoffelret pr. couvert kr. 18,00.

Sauce:

Rødvinsauce

Kryddersauce

Kryddersmør

Sauce zingara

Svampesauce

Madeirasauce

Rødvinsmør

1 ekstra sauce pr. couvert kr. 6,00



Dessertbuffet:

I forbindelse med menu

Frugttærter med creme fraiche
Æbletærte
Mangoisbombe med chokoladestykker
Jordbærkage med flødeskum
Chokoladeskål med solbørsorbet
Kræmmerhus med bananfromage
Chokoladeskåle - fromage
Chokoladekage med moccacreme
Vandbakkelser med cointreau creme
Frugtsalat vendt med råcreme
Fylt pandekage
Nøddebund med frugter
Fylt æbler

Brie
Port Salut
Cheescake
Høng himmelblå
Butterdejsindbagt feta
Gorgonzola
Smøreostfyldte peberfrugter
Camembert frites
Gedeost
Saint Albray
Emmentaler
Osteblokke med druer

Vælg 3 desserter á kr. 163,00 pr. couvert.
Pr. ekstra dessert kr. 35,00 pr. couvert.



6 timers-arrangement

Efterfølgende timer á kr 630,00

Sammen efter eget ønske

Cider

Hjemmelavet hønsesalat med ristet bacon

på sprød salat hertil flutes

Tarteletter m/ høns i asparges

Hotelllets tapas-tallerken

Svinekam stegt som vildt

m/ waldorfsalat, ½ pærer og vildtsauté

Kalvesteg eller kalkunbryst

med friske grønsager og hasselbach kartofle

Ovenstegt nakkekam

bønner , grill tomat og hasselbach kartofle

Jordbærtærte

Med orange creme

Is-bombe a la Falster

Citronfromage

Kaffe / the og småkager

Under middagen serveres husets vin

samt dessertvin ad libitum.

*(Vælg mellem portvin, kirsebærvin,
muscat og madeira)*

Pris pr. couvert kr. 574,-



Sammensæt efter ønske én ret fra hver gruppe.

Forretter:

Fisk og skaldyrssuppe med urtecreme.

Bresaola og parmaskinke med aspargessalat og brøndkarsecreme

Varmrøget laks med frisk pasta og ingefærsyltede rødøg

Tigerrejer provensale med avocado og små salater

Andeconfit med pesto, pinjekerner og rødbedevinaigrette

Butterdejsindbagt laks med spinat og rogncreme

Lun vol au vent med unghanebryst, asparges og svampe

Hovedretter:

Helstegt oksestripløin med kartoffeltærte og choron sauce

Krydderstegt kalvetyksteg med små ristede kartofler og sennepsfløde sauce

Skindstegt fisk(sæsonafhængig) med safrankartofler og Noilly prat sauce.

Hvidløgstegt lammekølle med ratatouille og flødekartofler.

Indbagt oksemørbrad med svampefars og braiseret fennikel

Lyngstegt andebryst med abrikos sauce og kartoffel / selleripure

Desserter:

To slags parfait is med syltede blomster og bær pure`

Chokoladecremekage med appelsin is og glaserede nødder

Indbagt is med marengs og frugtsalat

Romfromage med syltede ananas og profiterolles

Friske bær med sabayonne sauce og ingefær is

Under middagen serveres husets vin ad libitum.



Natmad:

*Pølse/ostebord med grovbrød og rugkiks
Timianstegte kyllingelår med marinerede kartofler og pickles
Gullashsuppe med hvidløg, spidskommen og groft brød
Tre slags lune tærter med salat og guacamole*

Kaffe m/ kransekage & 1 cognac / likør

Pris pr. couvert Kr. 845,-

*NB: Alle forretter serveres med brød og smør.
Hovedretter serveres med 3 forskellige slags friske grøntsager og salater.*



Vin ad libitum til menuerne er:

Stony Creek, Chardonnay, Winemakers Selection, Australien

"En usædvanlig lækker hvidvin med en liflig Chardonnay-duft og en silkeblød og fyldig, let cremet smag med fint krydrede noter af tropiske frugter og nyslået græs

Stony Creek, Shiraz, Winemakers Selection, Australien

Blød og cremet mellemfyldig Shiraz med lette toner af mørk frugt og peber med pæn lang eftersmag

*Til desserten en sød hvidvin med let smag af muscat eller Portvin/Maderia eller **ISVIN, PÆRE - LOKAL VINEN FRA ØSTERGAARD PÅ LOLLAND***



Vi kan også tilbyde:

Hvidvin

Los Vascos, Sauvignon blanc- Barons de Rothschild Lafite

+ kr 10,00 (pr.fl.kr.310,00)

fremragende hvidvin på Sauvignon Blanc,

er en sprød og tør hvidvin med super frisk frugt og elegant balance

Pfaffl Grüner Veltliner Weinviertel DAC Zeisen

super vin til go`pris

+ kr 13,00 (pr.fl.kr.335,00)

FORFØRENDE, SPRØD OG FRISK der har en lys gul farve med grønne reflekser. Den charmerende duft af sort peber ledsages af citrus og vilde krydderurter. Smagen er frugtig og sprød

Rødvin

Stony Creek, Pinot Noir, Winemakers Selection, Australien

+ kr 10,00 (pr.fl.kr. 310,00)

En elegant, frugtfyldt og klassisk Pinot Noir, der er et godt eksempel på hvorfor denne drue er så populær.

Her er masser af røde bær og en super flot balance.

Los Vascos, Grande Reserve

super vin til go`pris

+ kr. 30,00 (pr fl kr. 385,00)

Barons de Rothschild Lafite

Fyldig, elegant og velbalanceret Los Vascos Grande Réserve fremstår med en purpurrød farve. Det er en kraftig og meget aromatisk vin med mørke kirsebær, krydderier og vanille. Velbalanceret med silkebløde tanniner samt en meget vedholdende, frugtrig og let pebret eftersmag.

E Elderton Shiraz Cabernet, Barossa Valley, Australien

+ kr 12,00 (pr.fl.kr.320,00)

Fyldig og koncentreret med sødmefulde tanniner og noter af kirsebær, chokolade, vanilje og kokos fra lagringen

Rutini Trumpeter Pinot Noir, Argentina

+ kr 15,00 (pr.fl.kr.345,00)

henviser til en god lyd og i dette tilfælde til en rigtig god smag. I Trumpeter Pinot Noir kan man virkelig smage alle Pinot Noirs karakteristika.

Thorn-Clarke Terra Barossa, Australien

+ kr 20,00 (pr.fl.kr. 355,00)

*Kombinationen af flere druer **Sauvignon/Shiraz/Petit Verdot** giver i dette tilfælde en vin, der spiller på flere strenge. Dejlig kompleksitet i både duft og smag af kirsebær, solbær, krydderi der gør den velegnet til en bred vifte af madretter.*

Lidt diverse priser

Fri bar (3 timer) ***kr 155,00***
med øl, vand, vin & bowle samt 1 cognac eller likør til kaffen

Fri "lille" bar (3 timer) ***kr 135,00***
med øl, vand, vin & bowle

Fri "stor" bar (3 timer) ***kr 235,00***
med øl, vand, vin & Spiritus

Overnatning ***20 % af vores listepris***
i forbindelse med festarrangement, bestilt direkte til hotellet

Natmad serveres senest omkring 01:30 – festen er slut senest kl 03:00,
Herefter pr påbegyndt timer a kr 630,00

VÆRTENS BEDSTE FEST...

Vi tilbyder arrangementer fra kr 574,00

- Velkomstdrink - 3-retters menu - Husets selskabs vin ad libitum*
- Kaffe & Småkager*

Evt fribar Øl, vand, vin (3 timer) kr 135,00

hvorfor ikke afslutte med alle gæsterne efter vores store morgenbuffet ?

så INCL.: fest & overnatning i delt dobbeltværelse...

pris pr. pers. fra kr 1.025,00

Fredag til lørdag kun fra kr 980,00 pr person