Hotel Falster

Nu med plads til 250 personer





Menu & Vine 2026-27



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. 527,-

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. 335,00

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 365,00

Late Harvest Tarapaca pr. glas kr. 60,-
De senhøstede druer giver en meget elegant sødme
samt en fin cremet smag.

Samlet couvert pris incl vinene ad libitum kr 941,00

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. 502,-

evt. mellemret ***champagnesorbet kr. 43,-***

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. 355,00

Los Vascos,Grande Reserve
Barons de Rothschild Lafite
Fyldig, elegant og velbalanceretLos Vascos Grande Réserve fremstår med en purpurrød 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. 395,00

Late Harvest Tarapaca pr. glas kr. 60,-
De senhøstede druer giver en meget elegant sødme
samt en fin cremet smag.

Samlet couvert pris incl vinene ad libitum kr 935,00

Menu 3

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. 498,-

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. 335,00

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 365,00

Lustau San Emilio pr. glas kr. 60-
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 924,00

Menu 4

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. 508,-

evt. mellemret ***Citronsorbet kr. 33,-***

Vinforslag

Pfaffl Grüner Veltliner Weinviertel DAC Zeisen
FORFØRENDE, SPRØD OG FRISK der har en lys gul farve med grønlige reflekser. Den charmerende duft af sort peber ledsages af citrus og vilde krydderurter.
Smagen er frugtig og sprød
Kr 345,00

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 karakteristik.
Kr 355,00

Zagara Moscato d´asti pr. glas kr. 60,-
Aromatisk, druesmagende, perlende frisk og sødmefuld.

Samlet couvert pris incl vinene ad libitum kr 936,00

Menu 5

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. 542,-

evt. mellemret ***Squashrulle florentine kr. 33,-***

Vinforslag

Pfaffl Grüner Veltliner Weinviertel DAC Zeisen
FORFØRENDE, SPRØD OG FRISK der har en lys gul farve med grønlige reflekser. Den charmerende duft af sort peber ledsages af citrus og vilde krydderurter.
Smagen er frugtig og sprød
Kr 345,00

Los Vascos, Cormes - Grande Reserve
Barons de Rothschild Lafite
Fyldig, elegant og velbalanceretLos Vascos Grande Réserve fremstår med en purpurrød 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. 399,00

Zagara Moscato d´Asti pr. glas kr. 90,-
Aromatisk, druesmagende, perlende frisk og sødmefyldt.

Samlet couvert pris incl vinene ad libitum kr 993,00

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-Buffet

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.

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. 1023,-

Grill arrangement

Nyd en hyggelig middag ved grill
på vores overdækket terrasse

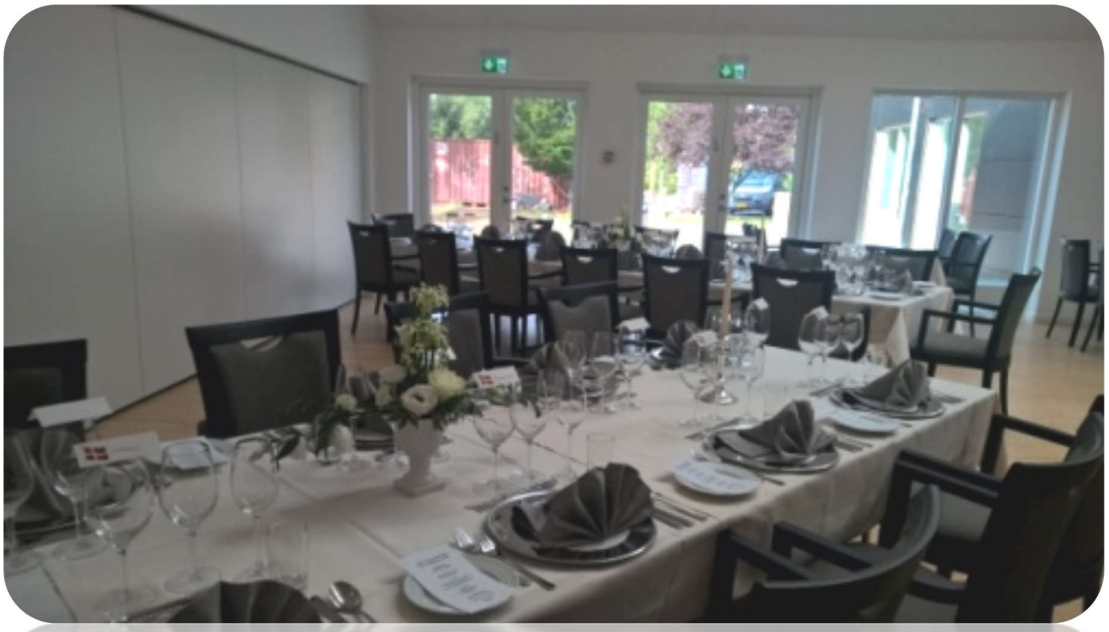
Forret

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. 524,-



Hvorfor ikke prøve vores populær

Fiskebuffet

med 3 slags skaldyr 5 slags fisk
salater og diverse garnuture

Fisk og skaldyr vil varierer alt efter sæson

pr. Couv. Kr. 542,-
(evt som forret pr. Couv. Kr. 318,-)

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 grønlige reflekser. 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. 1079,-





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. 1033,-



Peach Corail

Kold eller lun laksefarseret rødtunge
*Serveret med marinerede ribs og flu*tes

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. 1006,-



Kirr Royal med skovbær

Butterdejs-indbagt laks
med sauce lime

Fyldt 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. 996,-



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. 958,-



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. 997,-



Kirr Royal

Laksefarseret rødtunge
serveret med dressing og flutes

Fyldt 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. 992,-



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 994,-



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 & katoffelfondant

3 slage europædiske 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 1176,-



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. 929,-



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. 907,-



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. 377,00

Tillæg kategori 2 (kød)	*kr. 25,00*
Tillæg kategori 3 (kød)	*kr. 35,00*
Tillæg kategori 4 (kød)	*kr. 37,00*
Ekstra kød kategori 1	*kr. 38,00*
Ekstra kød kategori 2	*kr. 48,00*
Ekstra kød kategori 3	*kr. 51,00*
Ekstra kød kategori 4	*kr. 55,00*

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
Fyldt 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
Fyldte løg
Marineret grønsager
Grønsagslasagne
Pastasalat med marineret urter
Coleslaw salat
Årstidens salat
Tomatsalat
Tzatziki
Bl. salat med soltørrede tomater, brødcroutons og osteterninger

1 ekstra garniture pr. kuvert kr. 23,00.

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. 20,00.

Sauce:

Rødvinssauce
Kryddersauce
Kryddersmør
Sauce zingara
Svampesauce
Madeirasauce
Rødvinssmør

1 ekstra sauce pr. couvert kr. 10,00

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 rødløg*
Tigerrejer *provenscale 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 oksestriploin *med kartoffeltærte og choron sauce*
Krydderstegt kalvetyksteg *med små ristede kartofler og sennepsfløde sauce*
Skindstegt fisk*(sæsonafhængig) med safrankartofler og Noilly prat sauce.*
Hvidløgsstegt 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 blommer 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. 1008,-

Hovedretter serveres med 3 forskellige slags friske grøntsager og salater.





6 timers-arrangement

Efterfølgende timer á kr 885,00

Sammen efter eget ønske

Cider

Hjemmelavet hønsesalat med ristet bacon
på sprød salat hertil flutes
Tarteletter m/ høns i asparges
Hotellets tapas-tallerken

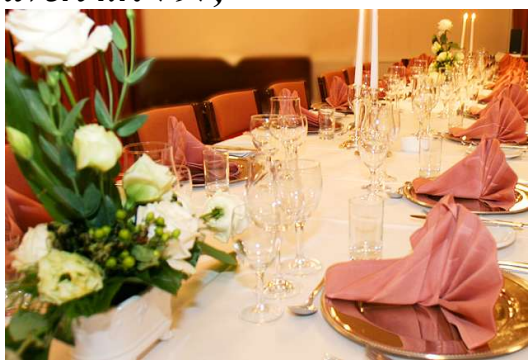
Svinekam stegt som vildt
m/ waldorfsalat, ½ pærer og vildtsauté
Kalvesteg eller kalkunbryst
med friske grønsager og hasselbach kartofle
Ovenstegt nakkekam
bønner , grill tomat og hasselbach kartofle

Jordbærtærte
Med orangecreme
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. 797,-

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.320,00)***
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 grønlige 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. 320,00)*
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, Cromas Grande Reserve ***super vin til go`pris*** ***+ kr. 30,00*** ***(pr fl kr. 390,00)***
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 10,00*** ***(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 karakteristik.

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 195,00***
med øl, vand, vin & bowle samt 1 cognac eller likør til kaffen

Fri "lille" bar (3 timer) ***kr 185,00***
med øl, vand, vin & bowle

Fri "stor" bar (3 timer) ***kr 295,00***
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 02:30,
Herefter pr påbegyndt timer a kr 885,00

VÆRTENS BEDSTE FEST...
Vi tilbyder arrangementer fra kr 797,00
- Velkomstdrink - 3-retters menu - Husets selskabs vin ad libitum
- Kaffe & Småkager

Evt fribar Øl, vand, vin (3 timer) kr 185,00

hvorfor ikke afslutte med alle gæsterne efter vores store morgenbuffet ?
så INCL.: fest & overnatning i delt dobbeltværelse...
pris pr. pers. fra kr 1.297,00
Fredag til lørdag kun fra kr 1147,00 pr person