



Selskabsmenukort

Vi arrangerer Deres fest i samarbejde med Dem, således at mad, drikke, duge, lys & blomsterdekorationer bliver efter Deres ønsker.

Vi kan tilbyde 5 selskabslokaler i forskellige størrelser:

Charlotte - op til 55 personer.

Amalie - op til 40 personer.

Charlotte & Amalie - op til 130 personer.

Restaurant Quintus – op til 80 personer.

Kaptajnen – op til 90 personer.

Vinkælderen – op til 40 personer.

I forbindelse med selskabsarrangement tilbydes deltagende gæster overnatning inkl. morgenmad for DKK 995,00 i dobbeltværelse & DKK 695,00 i enkeltværelse.

Ved min. 20 betalende gæster stiller vi et dobbeltværelse til rådighed for værtsparet uden beregning.





Helaftensarrangement

Velkomstdrink

Valgfri 3 retters menu fra årstidens kort

(mulighed for tilkøb af 4 ret.)

Vine

Vinpakke a libitum efter ønske med øl, vand & isvand inkl.

under middagen.

Kaffe/te med hjemmebagte småkager

(avec kan tilkøbes)

Fri bar med øl/vand & vin

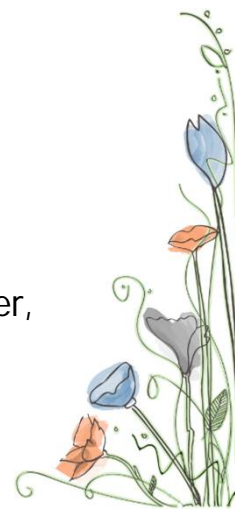
(Frem til natmadens slut)

Natmad

E fter ønske fra kortet

Pris pr. kuvert kr. 945,00

inkl. duge, servietter, lys & standard blomsterdekorationer,
som kan vælges mellem mange farver.





Aftensarrangement

Velkomstdrink inkluderet

Valgfri 3 retters menu fra årstidens kort

(mulighed for tilkøb af 4 ret.)

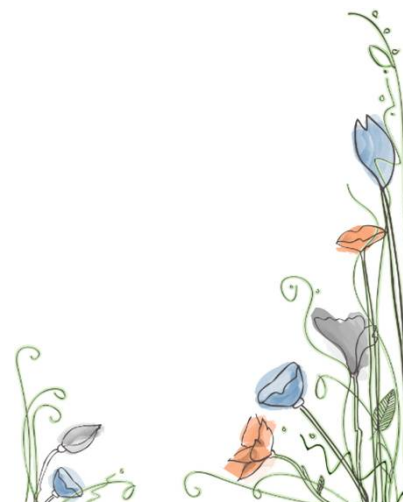
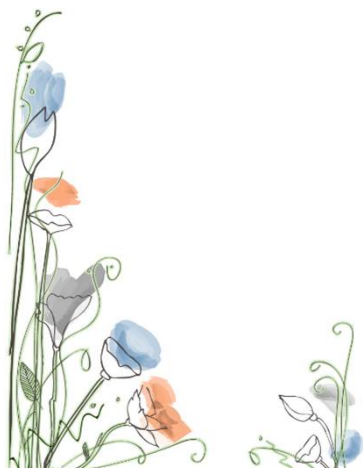
Vin & diverse drikkevarer afregnes efter forbrug.

Kaffe/te med hjemmebagte småkager

(avec kan tilkøbes)

Pris pr. kuvert kr. 490,00

inkl. duge, servietter, lys & standard blomsterdekorationer,
som kan vælges mellem mange farver.





Menu – Forår 395,-

Menu 1

- Blinis med stenbiderrogn
- Kalvemørbrad med grønne asparges, syltede rødløg hertil pommes Anna & mild peber sauce
- Fragilité nougat krokant med hindbær chiffon

Menu 2

- Lynstegt tun på bund af spæd salat af grønne/hvide asparges
- Oksefilet med blomkåls pure, syltede cherrytomater & bagt pak choi hertil pommes risolle & bearnaise sauce
- Creme brûlée med jordbærsorbet

Menu 3

- Variation af skaldyr med rejer, krebs & muslinger
- Lamme culotte med orange bagte gulerødder, forårs ragout af svampe & krydderurter hertil små kartofler & timian/hvidløgs glace
- Brownies med basilikumparfait

Ved ændringer i sammensætning af menu beregnes et tillæg





Menu – Sommer

395,-

Menu 1

- Kammuslinger med grønne asparges
- Langtids stegt kalvefilet med skorzonerrod & ærte pure hertil timian sky & små kartofler
- Rabarber / kokoscrumble med parfait

Menu 2

- Ærtesuppe med jomfruhummer
- Faseret bryst af unghane med små gulerødder & asparges hertil stegte kartofler & basilikums sauce
- Jordbærsuppe med appelsin & parfait

Menu 3

- Rimsaltet laks med lime/chili creme
- Filet af sommerbuk med smør bagt pak choi, sugarsnaps & rødbedepuré hertil pommes Anna & rosmarinsky
- Koldskåls-pannacotta, friske jordbær med touille

Ved ændringer i sammensætning af menu beregnes et tillæg





Menu – Efterår 395,-

Menu 1

- Kantarelsuppe med rødfisk
- Due/andebryst med rødbedepuré & bagt selleri hertil små kartofler & solbær sauce
- Gateau Marcel med syltede blommer & vaniljeparfait

Menu 2

- Unghane ballotine på nøddesalat med orangecreme
- Langtidsstegt kronryrfilet med kantareller & små gulerødder hertil rosmarinsauce & pommes risolle
- Moccatærte med creme

Menu 3

- Hjemmerøget laks med rejer, spæde salater & sauce vert.
- Oksemørbrad med selleri pure, smørstegte rosenkål & svampe hertil kartoffelroulade & rødvinssauce
- Tarte tatin med kanelparfait

Ved ændringer i sammensætning af menu beregnes et tillæg





Menu – Vinter 395,-

Menu 1

- Hummerbisque med torsk
- Langtidsstegt oksefilet med ærtepuré & honningbagte gulerødder, selleri & rødbeder hertil små kartofler & okseglace
- Chokolade Moelleux med vanilieparfait

Menu 2

- T apastallerken af lynstegt tun med wasabicreme, bresaola med oliventapenade & røget andebryst med løg/blomme kompot
- Kænguru filet med chutney af løg / blommer & saltbagt persillerod hertil pommes Anna & rosmarinsky
- Lakridsroulade med hindbærsorbet

Menu 3

- Carpaccio af hellefisk
- Kalvemørbrad med vaniljebagte skallotteløg, langtidsbagt trætomat & selleripure hertil kartoffelroulade & kalveglace
- Baileys-parfait på pistaciebund

Ved ændringer i sammensætning af menu beregnes et tillæg





Menuer

Vegetar menu

Forretter

- Suppe efter ønske og sæson
- Grillet pestomarineret T ofu på salat

Hovedretter

- Steak af pollente med tomatsauce
- Ærte ballotine med årtidens grønt

Mellemretter

tillæg Kr. 55,00

- Granite af mynte/ basilikum
- Kold melonsuppe med Prosecco
- Indbagt hvidcremet ost med solbærkompot
- Gratineret grønne asparges med hollandaise & frisk peber

Ved ændringer i sammensætning af menu vil der blive beregnet et tillæg.





Vin

Vinmenu 1- 295,00

- Forret: Banfi Le Rime, chardonnay & Pinot Grigio Italien - ad libitum
Hovedret: Banfi Centine sangiovese Italien - ad libitum
Dessert: Moscato de Asti Italien - 1 gl. pr. pers.

Vinmenu 2 - 295,00

- Forret: Dona Paula Chardonnay, Argentina - ad libitum
Hovedret: Dona Paula Malbec, Argentina - ad libitum
Dessert: T aylors LBV Portvin - 1 gl. pr. pers.

Vinmenu 3

- Forret: Kendell Jackson Chardonnay, USA - ad libitum
Hovedret: Kendell Jackson, Zinfandel Californien, USA - ad libitum
Dessert: T aylors LBV Portvin - 1 gl. pr. pers.

T illæg Kr. 55,00 pr. person

Vinmenu 4

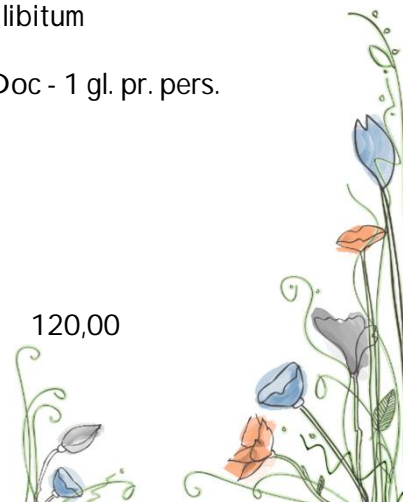
- Forret: Banfi Fontanelle Chardonnay Italien - ad libitum
Hovedret: Marquess de Grinon, Syrah Spanien - ad libitum
Dessert: Banfi Florus Moscadello Di Mantalcino Doc - 1 gl. pr. pers.

T illæg Kr. 55,00 pr. person.

Børnepakke ad libitum

Vand & isvand ad libitum

120,00





Mellem dessert & natmad

Chokolade

Kr. 20,00

Petit four

Kr. 25,00

Hjemmelavet nougatkranssekage

Kr. 30,00

Chokolade fontæne (kan benyttes også benyttes til dessert eller på buffeter ved et tillæg) med marengskys, skumfiduser og alle former for frugt.

Kr. 75,00

Bryllupskage

Kr. 105,00

Husets cognac

Kr. 50,00

Div. likør

Kr. 45,00

NB! Det er ikke tilladt, at medbringe egen chokolade eller hjemmebag





Bararrangementer

Fri bar med øl, vand og vin - 120,-

*Fri bar med øl, vand, vin og 4 forskellige slags spiritus,
serveret som alm. long drinks med 2 cl. spiritus*

Tillæg Kr. 60,00 pr. pers.

Fri bar med øl, vand, vin, spiritus, long drinks og cocktails

Tillæg Kr. 100,00 pr. pers.

Chips og peanuts

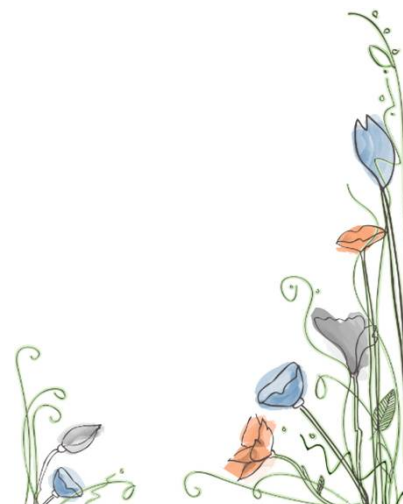
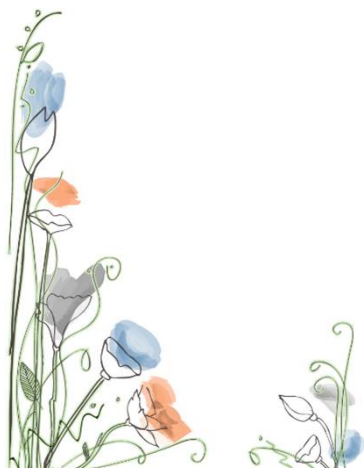
Kr. 20,00

Grønsags snacks med dip

Kr. 25,00

Frugtfad

Kr. 25,00





Natmad

Frit valg: 80,-

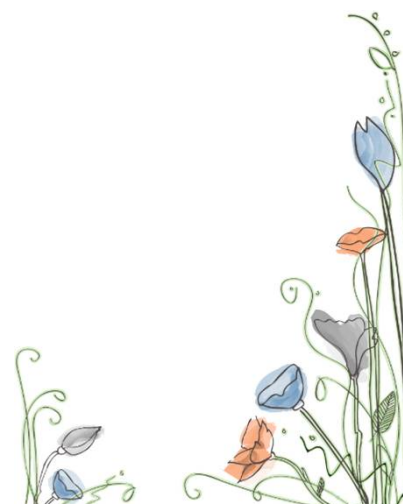
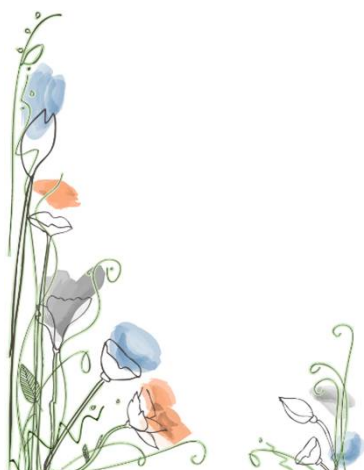
Suppe efter sæson

Byg-selv burger - American style

Pølse/oste med diverse pølser/patéer og brød & smør

3 slags tærter med f.eks. laks, skinke eller grøntsager serveret med mixed salat med dressing og brød og smør

Røde pølser med brød og div. tilbehør





Buffet

Frokostbuffet:

2 slags sild,
fiskefilet med hjemmerørt remoulade,
rejer/æg med citron,
citrus marineret laks,
tartelet med hønestuvning,
roastbeef med diverse,
leverpostej med bacon,
mørbrad á la creme,
ost & dessertkage med frugt

Kr. 279,00

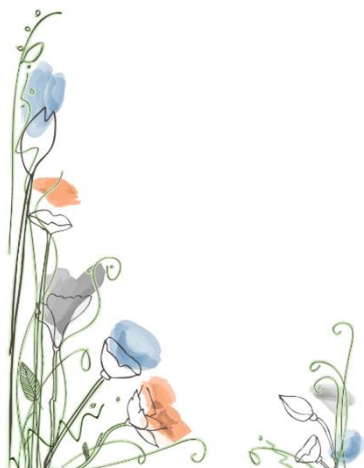
Carverybuffet:

orangebagt laks på sprød salat, saltbagte mandler samt kryddercreme.

3 slags kød: lammeculotte, oksefilet, vildsvinefilet, broccolitimbale,
flødestuede kartofler,
små stegte kartofler
grønne salater
sauce bordelaise

Udvalg af oste samt kage med creme og frugt

Kr. 385,00





Buffet

Sydlandsk buffet:

Oksecarpaccio med balsamicopesto, oliven og parmesan,
hvidløgsmarineret tiger-rejer,
landskinke med melon,
langtidsstegt oksefilet med ratatouilles,
blommetomatsalat med feta ost,
majsstegt kyllingebryst i gorgonzola sauce,
hvedekerne risotto med trøffelolie,
Albondigas (krydderfrikadeller) i kraftfuld tomatsauce,
forskellige sydlandske salater & rustikt brød

Tiramisu med friske bær,
ostebord med syltede valnødder, frugt

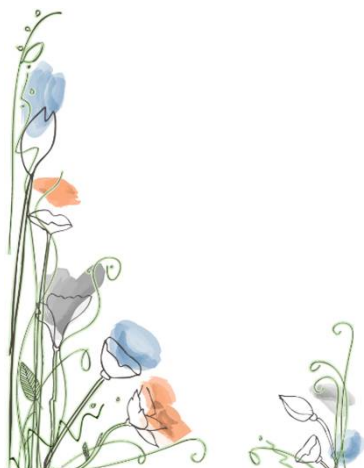
Kr. 395,00

Receptionsbuffet:

Små trekantsandwich med kylling bacon/ skinke/ div,
salater,
butterdejstårn med rejer/æg,
små krydderfrikadeller,
nachos med hjemmerørt salsa
pindemadder med ost/frugt,
mini croissant med rejesalat,

brownies med frugt

Kr. 185,00





Buffet

Brunch:

Friskbagt morgenbrød i lyst og mørkt

Syltetøj, pålæg og ost

Skyr med bær og sirup

Amerikanske pandekager

Røræg, spejlæg

Bacon, cocktailpølser

Kaffe/te

Æble/appelsin juice samt mælk

Kr. 199,00

Tilkøb:

Velkomstdrink 45,00

Røget laks på sprød salat 40,00

Små lune frikadeller 35,00

Små lune grøntsagstærter 25,00

Frisk udskåret frugt 20,00

Priserne er pr. person

Brunchen serveres fra kl 11-14 i aftalte lokale med bordopstilling & blomster. Arrangementet er beregnet til en varighed på 3 timer.





Praktiske oplysninger

Alle priser er inkl. moms og betjening.

Priserne er beregnet på selskaber med min. 20 personer i eget lokale.

Arrangementer under 20 personer kan afholdes i vores restaurant med øvrige gæster. Ved et éngangstillæg på kr. 1.500,00 kan vi tilbyde vores vinkælder som separat lokale.

Festens varighed er beregnet til 8 timer, herudover beregnes kr. 450,00 pr. tjener pr. time.

Natmad serveres ikke senere end kl. 01.30 og den bemandede bar lukker kl. 02.30, herudover er det muligt at opstille en natbar med selvbetjening.

Ønsker De selv at medbringe bryllupskage beregnes kr. 25,00 pr. kuvert.

Af hensyn til gæsternes sikkerhed er det ikke tilladt at kaste med ris i lokalerne, da gulvene bliver spejlglatte, men gerne udenfor på terrassen.

Børn under 12 år får 50% rabat på menuen.

Hotel -og restaurationsbranchens alm. regler for afbestilling er gældende. Disse er i kort form trykt på vores arrangementsbekræftelse og kan rekvireres i fuld ordlyd. Vi gør opmærksom på at disse regler også er gældende i.f.m. reducere af antal personer og afbestilling af værelser.

Hotel Niels Juel er røgfrit. Såfremt dette ikke respekteres, vil ekstrarengøring faktureres til arrangøren af det pågældende arrangement.

Såfremt De eller Deres gæster ønsker at leje en LCD projektor, beder vi Dem om at kontakte os senest 72 timer inden arrangementsstart, da vi ikke kan opfylde senere bestillinger. Der vil i den forbindelse blive opkrævet et lejebeløb på kr. 300,00 og fremvisning er på eget ansvar.

Hotel Niels Juel

T oldbodvej 20

4600 Køge

T telefon: 56 63 18 00

Mail: Hotelnielsjuel@hotelnielsjuel.dk

