



Hotel Niels Juel

---

# Selskabs brochure 2019

---

*Med gæsten i centrum*

# ... LAD OS BYDE JER INDENFOR

Kære gæst

En fest er en vigtig begivenhed, som alle gæster ser frem til. Derfor er det vigtigt, at I vælger netop de lokale, der bedst lever op til jeres ønsker, hvad enten det drejer sig om lokale, mad eller betjening.

Hotel Niels Juel er et velestimeret \*\*\*\* hotel, bygget i 1989 i gammel pakhus stil.

Hotellet, som har været privatejet siden 1993, er beliggende direkte ved den gamle charmerende havn kun 5. min. gang fra centrum med gågader, gårdmiljøer og mange specialbutikker.

Samtidig giver vores velrenommerede køkken jer sikkerhed for, at også den gastronomiske del af oplevelsen er i top.

Muligheden for overnatning gør, at vi kan tilbyde ideelle rammer for enhver fest - konfirmation, bryllup, forretningsmiddag, jubilæum, julefrokost etc.

Ved minimum 20 betalende gæster stiller vi et dobbeltværelse til rådighed for værtsparret uden beregning. I forbindelse med selskabsarrangement tilbydes deltagende gæster overnatning med morgenmadsbuffet For Kr. 999,00 i dobbeltværelse og Kr. 725,00 i enkeltværelse.

Hvis I kommer med egne ideer eller ønsker yderligere forslag, står vi altid til rådighed med hjælp og sparring. Hotellet har døgnbetjent reception, fri WI-fi og egen parkeringsplads gratis for vores gæster.

Vi kan tilbyde 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.



# SELSKABSPAKKER

## S Ø LV

Velkomstdrink

-

Valgfri 3 retters menu fra årstidens kort  
(mulighed for tilkøb af ekstra ret)

-

Vinpakke ad libitum

Inkl. øl, vand og isvand under middagen.

-

Kaffe/te med hjemmebagte småkager  
(avec kan tilkøbes)

-

7 timers arrangement

Pris pr. kuvert  
kr. 748,00

## G U L D

Velkomstdrink

-

Valgfri 3 retters menu fra årstidens kort  
(mulighed for tilkøb af ekstra ret)

-

Vinpakke ad libitum

Inkl. øl, vand og isvand under middagen.

-

Kaffe/te med fyldte chokolader  
(avec kan tilkøbes)

-

Inkl. bar med øl/vand og vin  
til natmaden

-

Natmad efter ønske fra kortet

-

9 timers arrangement

Pris pr. kuvert  
kr. 948,00

## B R O N Z E

Velkomstdrink

-

Valgfri 3 retters menu fra årstidens kort  
(mulighed for tilkøb af ekstra ret)

-

Vin og drikkevarer afregnes efter forbrug.

-

Kaffe/te med hjemmebagte småkager  
(avec kan tilkøbes)

-

5 timers arrangement

Pris pr. kuvert  
kr. 498,00

alle pakker er inkl. duge, servietter, lys & standard  
blomsterdekorationer,  
(der kan vælges mellem mange farver)



JANUAR - FEBRUAR - MARTS

FORRET

**Hummer bisque**

Bagt torsk - krydderurtesalat

**Røget Torskerogn**

Æggeblommecreme - sprødt rug - syltede rødløg - frisée salat

**Gravad okseinderlår**

Grønkålchips - sennepscreme - æble

HOVEDRET

**Mørbrad af gris "sous vide"**

Bagt selleri - knust kartoffel - rødbede - puffed svær - mild peber sauce

**Oksefilet**

Blomkålspuré - ristede grønkål - pommes Anna - rødvinssauce

**Lammeculotte**

Ristede gulerødder - forårsløg - små kartofler - timian og salviesauce

DESSERT

**Æbletærte**

Nougat is - hasselnød

**Karamel creme**

Mørk chokolade - crumble - marengs

**Chokolade Moulleaux**

(blødende chokolade kage)

Vanilje is - syltede pære

APRIL - MAJ - JUNI

FORRET

**Rimmet laks**

Urtemayonnaise - radise - rug

**Røget kammusling**

Asparges - spæd salat - agurk

**Dampede hvide asparges**

Karl Johan creme - søkogte rejer - perleløg - dild

HOVEDRET

**Farseret kylling**

Asparges - kartoffel - timiansauce - chips

**Kalvefilet**

Ærtepuré - ristede gulerødder - forårsløg - små kartofler - sauce

**Oksefilet**

Kartofler - løvstikkesmør - blomkålspuré - ristede gulerødder - cremet morkelsauce

DESSERT

**Creme bruleé**

Vanilje creme - karamelliseret top – citronsorbet

**Hvid chokolade creme**

Bagt rabarber - nougatine - lakrids coulis - rødbedesorbet

**Citron tærte**

Brændt marengs - mørk chokolade - iscreme





JULI - AUGUST - SEPTEMBER

FORRET

**Cremet muslinge suppe**

Musling - røget kartoffel - urter i brunoise

**Røget laks**

Sauce vert - karse - radise - malt

**Unghane ballotine**

Ristede hasselnød - orange creme - radise

HOVEDRET

**Torskeloin**

Ærte francaise - gule beder - kartofler - sauce nage

**Kalvefilet**

Kartoffeltærte - karamelliseret løgpuré - ristede forårsløg - timiansauce

**Oksemørbrad**

Selleripuré - rosenkål - svampe - ristede kartofler - rødvinsauce

DESSERT

**Jordbær tærte**

Marcipan creme - creme Chantilly

**Cheesecake**

Gele - marengs - coulis

**Gateau Marcel**

(kraftig mørk chokolade kage med mousse)

Bær - vanilje is

OKTOBER - NOVEMBER - DECEMBER

FORRET

**Urterimmet torsk**

Estragoncreme - ristede hasselnødder - salat

**Cremet jordskokke suppe**

Hønsesoufflé - ristede kerner - krydderurte olie

**Terrin af gris**

Trøffel creme - syltede rødløg - karse

HOVEDRET

**Andebryst**

Rødbedepuré - bagt pastinak - kartofler - sauce tilsmagt rødbede

**24 timers nakkefilet af gris**

Selleripuré - rosenkål - svampe - ristede kartofler - sauce rødvin

**Kalveculotte**

Kartoffel risollé - gulerod - grønkål - sauce tilsmagt røg

DESSERT

**Tiramisu**

Mokka sirup - hasselnødkrokant - kakao

**Kirsebær bavaroise**

Mørk chokoladeganache - dehydreret chokolade - is

**Chokolade bar**

Mørk chokolade - karamel - sorbet





## V I N M E N U 1

Banfi Le Rime, chardonnay & Pinot Grigio Italien - ad libitum

Banfi Centine sangiovese Italien - ad libitum

Moscato de Asti Italien - 1 gl. pr. pers

Kr. 295,00

## V I N M E N U 2

Dona Paula Chardonnay, Argentina - ad libitum

Dona Paula Malbec, Argentina - ad libitum

Taylors LBV Portvin - 1 gl. pr. pers.

Kr. 295,00

## V I N M E N U 3

Kendell Jackson Chardonnay, USA - ad libitum

Kendell Jackson, Zinfandel Californien, USA- ad libitum

Taylors LBV Portvin - 1 gl. pr. pers.

Kr. 375,00

## V I N M E N U 4

Banfi Fontanelle Chardonnay Italien - ad libitum

Marquess de Grinon, Syrah Spanien - ad libitum

Banfi Florus Moscadello Di Mantalcino Doc - 1 gl. pr. pers.

Kr. 365,00

## B A R A R R A N G E M E N T

Fri bar med øl, vand og vin

Kr. 120,00 pr. time

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. time

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

Tillæg Kr. 100,00 pr. time

Børnepakke

Vand og isvand ad libitum

Kr. 120,00

## T I L K Ø B

Velkomst Kr. 45,00

Ekstra ret / Ostetallerken Kr. 55,00

Chips / peanuts Kr. 20,00

Grønsager og dip / Frugt-fad Kr. 25,00

Petit four / chokolader Kr. 25,00

Hjemmelavet kransekage Kr. 30,00

Chokoladefontæne

Skumfiduser og forskellige frugter og bær

Kr. 75,00 / eller som dessert

Bryllupskage

Fra Kr. 85,00

## N A T M A D

Suppe efter sæson - brød - smør /// Sandwich med blandet fyld

Røde pølser - brød - tilbehør /// Biksemad - rødbede - rugbrød

Byg selv burger /// Frikadeller - kartoffelsalat - surt - rugbrød (tillæg +10,00)

Pølsebræt med forskellige pølser - oste - brød - smør (tillæg +20,00)

Kr. 79,00



Rabat

---

**Få 10% hvis  
du holder  
fest fredag\***

---

\*helligdage undtaget



## KONFIRMATION

Velkomstdrink

-

Forret

Moderne rejecocktail

Søkgot rejer - yoghurt-sfære - crouton - salat

-

Hovedret

Barbecue glaseret gris serveret med coleslaw

Kalveculotte serveret med ærtefranchise - hvidvinssauce

Gratineret kartoffelgratin

Æble/fennikelsalat - honning/dijondressing

Sort quinoa-tabbouleh med radise - forårsløg - mandler - mynte - persille

Rucola - syltede løg - grønne æbler - ristede mandler

-

Dessert

Chokoladefontæne

Frugt - bær - sprød marengs - skumfidus.

-

Vin og drikkevarer afregnes efter forbrug.

-

Kaffe/te med hjemmebagte småkager

(avec kan tilkøbes)

-

Pris pr. kuvert

Kr. 498,00

(drikkevarer afregnes efter forbrug)

## BRYLLUPSARRANGEMENT

Champagne og snacks

-

4 retters menu fra årstidens kort

-

Vinpakke ad libitum

Inkl. øl, vand og isvand ad libitum under middagen.

-

Kaffe/te med hjemmebagte småkager (avec kan tilkøbes)

-

Bar ad libitum med øl/vand, vin og spiritus til natmaden

-

Natmad efter ønske fra kortet

Pris pr. kuvert

Kr. 1258,00

-----

## RECEPTION

Bar ad libitum i 2 timer med mousserende vin, sodavand og øl

-

Bryllupskage og grøntsags snacks

Pris pr. kuvert

Kr. 298,00

-----

## BRYLLUP & RECEPTION

-

Hold jeres reception og bryllupsfest

Pris pr. kuvert.

Kr. 1498,00



## BISÆTTELSE

### PAKKE 1

3 stk. uspecificeret smørrebrød  
Kaffe og te  
Kr. 125,00

### PAKKE 2

Kringle og smurt bolle  
Kaffe og te  
Kr. 95,00

### PAKKE 3

3 stk. blandet sandwich og kringle  
Kaffe og te  
Kr. 155,00

### TILKØB

Vand Kr. 32,00  
Øl Kr. 37,00

## FROKOSTBUFFET

2 slags sild - dild - løg  
Rødspættefilet - remoulade - citron  
Rejer - æg - citron  
Marineret laks - fennikel salat  
Tartelet - hønsstuvning  
Roastbeef - peberrod - agurk  
Leverpostej - bacon  
Mørbrad á la creme

Oste - kiks - druer  
Dessertkage - frugt

Kr. 279,00

-----

## CARVERYBUFFET

Marineret laks - kryddercreme - salt mandler

-

3 slags kød  
Oksefilet - kyllingebryst - lammebov  
Cremet Karl Johan sauce  
Flødestuede kartofler  
Små ristede kartofler  
Grov salat  
Grøn salat - vinaigrette

Udvalg af oste - kiks - druer  
Kage med creme og frugt

Kr. 385,00

## AFTENBUFFET 1

Rimmet torsk - blomkål - urtecreme  
Serranoskinke - rucola - artiskok

Bagt laks - fiskecreme - fennikel  
Kalvefilet - små kartofler - bagt rødbede  
Langtidsstegt nakkefilet af gris - grønsagsgratin  
Romaine salat - dressing - croutoner  
Perlebyg salat - gulerod - æble - purløg

Oste - kiks - druer  
Chokolade kage med creme

Kr. 395,00

-----

## AFTENBUFFET 2

Røget laks - peberrodcreme - radise - salat  
Moderne tunmousse - karse - agurk

Kyllingbryst - ristede kartofler - sesam  
Porcetta - knust kartoffel - sennepsfrø - creme fraiche  
Oksefilet - ristede svampe - selleri  
Spæd salat - vinaigrette  
Tomat salat - rødløg - oliven

Oste - kiks - druer  
Bærtrifli - flødeskum - makron

Kr. 385,00

## BRUNCH

3 timers arrangement

Røræg - brunch pølse - bacon

Lufttørret skinke med agurk og tomat  
Italienske pølser

Oste fra nær og fjern

Hjemmelavet marmelader  
Honning og hasselnødcreme  
Skåret frugt

Græsk yoghurt med granola og bær

Udvalg af brød og mini croissants  
Amerikanske pandekager og sirup

Kaffe, te, juice med mælk

kr. 249,00

-----

## TILKØB

Små lune frikadeller	Kr. 25,00
Røget laks med purløg	Kr. 25,00
Mini wienerbrød	Kr. 20,00
Blødkogte og spejlæg	Kr. 25,00
Gulerodskage med topping	Kr. 15,00

Brunch serveres fra klokken 11-14 i aftalt lokale med bordopstilling og blomster.  
Arrangementet er beregnet til en varighed på 3 timer.





## JULEFROKOST

AFTENBUFFET  
(fredag og lørdag med live musik)

2 slags sild - kapers - løg - dild  
(serveret på bordet)

Stegte sild - løg - dild  
Æg - rejer - mayonnaise - tomat  
Laks - sennepsdressing  
Røget laks - urtecreme - radise  
Sylte - sennep - rødbede  
Rullepølse - sky - løg  
Roastbeef - pickles - peberrod

Grøn salat - tranebær - julesalat

Rødspættefilet - remulade - citron  
Tarteletter - hønsestuvning  
Glaseret skinke - stuede spinat  
Flæskesteg - rødkål - sukkerbrunede kartofler  
Medister pølse - andelår - svesker - æble

Oste fra nær og fjern - druer - kiks  
Ris a la mande - kirsebær sauce

Julekonfekt - småkager  
Brød - smør - fedt

Fra Kr. 448,00  
(drikkevarer afregnes efter forbrug.)

-----

## HVERDAGSBUFFET

(man - tors)  
(uden musik, min. 20 kuverter)  
Kr. 298,00  
(drikkevarer afregnes efter forbrug.)



## FIRMAFEST

Hotel Niels Juel er de perfekte rammer hvis du vil Invitere dine kollegaer, kunder eller samarbejdspartnere til en uforglemmelig fest. vi er med hele vejen, fra planlægning til afvikling. vi klare alt fra alm. arrangement til stor temafest.

Velkomstdrink

-

Røget laks

Peberrodscreme - rug - karse

-

Kalveculotte - rødvinssauce

Unghanebryst

Honningbagte rodfrugter - balsamico

Kartoffelsalat - radiser - purløg

Små bagte kartofler

Artiskok med rødløg - agurker - yoghurt - urter

Tomat - mozzarella - urtepesto

Grøn salat - hjemmebagt brød - smør

-

Panna Cotta

Chokolade kage

.

Drikkevarer afregnes efter forbrug.

-

Kaffe/te med hjemmebagte småkager

(avec kan tilkøbes)

-

Natklub med musik og bartender

Blød bar med mulighed for tilkøb af fri spiritus

-

Pris pr. kuvert

kr. 650,00 excl. moms





## PENSIONISTUDFLUGT

Hotel Niels Juel har historien og beliggenheden med gode handicapforhold og gratis parkering.

### PAKKE 1

2 retters frokost menu - forret / hovedret eller hovedret / dessert  
1 genstand pr. person (øl, vand eller vin)  
Kaffe / kage

Kr. 319,00

-----

### PAKKE 2

Dagens varme ret  
1 genstand pr. person (øl, vand eller vin)  
Kaffe / kage

Kr. 249,00

-----

## RECEPTION

Trekant sandwich med blandet fyld - Grøntsags stænger med dip  
Mini croissants med fyld - Mini tærte med ost og skinke  
Grissini med serranoskinke - Kanapéer (3 stk.)  
Små frikadeller - Ostebidder - 2 slags kage - Skåret frugt

4 forskellige  
Kr. 165,00

6 forskellige  
Kr. 185,00

## 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.

Mætte maver er glade maver, derfor serverer vi ekstra garniture og brød til jeres hovedret  
ønskes 2. gangs servering af kød beregnes kr. 30,00 pr kuvert.

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.

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. og vi henviser til vores overdækket rygeområde.  
Såfremt hotellets rygepolitik 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.

Vi forbehold os retten til at ændre menu ved leverandør svigt eller tilgængelighed i sæson.  
Priser er gældende fra d. 1 januar 2019 t.o.m. d. 31 december 2019

Hotel Niels Juel - Toldbodvej 20 4600 Køge  
Telefon: 56 63 18 00 - Mail: [hotelnielsjuel@hotelnielsjuel.dk](mailto:hotelnielsjuel@hotelnielsjuel.dk) - Web: [www.hotelnielsjuel.dk](http://www.hotelnielsjuel.dk)  
find os på instagram  @HotelNielsjuel.dk eller på facebook





“Vi glæder os til at byde jer velkommen”

*Feld Olsen.*

adm. direktør - Hotel Niels Juel