



Vintermenu Guld

Velkomst

Sprød jomfruhummerrulle på hvid fisk
tilsmagt med fermenteret citronskal og dild
på bund af selleripuré, toppet med sæsonens
crudité og krydderurter.

Rosa stegt oksemørbrad med karamelliseret
spidskåls puré, østershatte fra Skyttegården,
bagt persillerod, pommes Anna og portvins
sauce.

Chokoladecake med hvid chokolademousse
på toppen, tilsmagt med appelsinskal
serveret med saltkaramel, havre crumble,
bær fra skoven syltet i brun farin, stjerneanis
og syrlig sorbet.

Vin ad libitum inkl. øl/vand og isvand.

Kaffe /te med fyldte chokolader og småkager
inkl. én avec.

Bar med øl/vand/vin og spiritus.
(max. 3 timer)

Natmad

Pølse/ostebræt med diverse tilbehør og
hjemmebagt brød.

Pris pr. kuvert kr. 1.090,00

inkl. lokaleleje, duge, servietter og blomster.

Vintermenu Sølv

Velkomst

Rimmet kammusling med grønkål, cremet grøn olie, sprød rug toppet med sæsonens urter.

Langtidsstegt oksefilet med østershatte fra Skyttegården, variation af selleri toppet med timian, pomes Anna og mild sennepsauce.

Pisket karamel pannacotta, chokolade ganache, sprød marengs, råsyltet blåbær og skovsyre.

Vin ad libitum inkl. øl/vand og isvand.

Kaffe /te med fyldte chokolader
avec kan tilkøbes.

Bar med øl/vand og vin.
(max. 3 timer)

Pris pr. kuvert kr. 910,00

inkl. lokaleleje, duge, servietter og blomster.



Vintermenu Bronze

Velkomst

Braiseret kalve kæbe , cremet perlebygotto,
syltet hyben, sprød kartoffel toppet med
urter.

Baconfarseret mørbrad af gris,
persillerodspuré, udbagt jordskokker,
rosenkål, syltet løg, små stegte kartofler med
citron og rødvinssauce.

Kokoskage med passionsfrugt mousse,
kakajord, sprød lakrids og syltede bær fra
skoven.

Drikkevarer efter forbrug.

Kaffe med hjemmebagte småkager
avec kan tilkøbes.

Pris pr. kuvert kr. 485,00
inkl. lokaleleje, duge, servietter og blomster.



Sommermenu Guld

Velkomst

Sprød jomfruhummerrulle på hvid fisk
tilsmagt med fermenteret citronskal og dild
på bund af mangosalsa, toppet med
sæsonens crudité og friske krydderurter.

Rosa stegt oksemørbrad med pastinakpuré,
grillet spidskål, forårsløg, nye kartofler og
estragoncreme.

Chokoladecake med hvid chokolademousse
på toppen, tilsmagt med appelsinskal
serveret med saltkaramel, havre crumble,
friske bær fra skoven og syrlig sorbet.

Vin ad libitum inkl. øl/vand og isvand.

Kaffe /te med fyldte chokolader og småkager
inkl. én avec.

Bar med øl/vand/vin og spiritus.
(max. 3 timer)

Natmad

Pølse/ostebræt med diverse tilbehør og
hjemmebagt brød.

Pris pr. kuvert kr. 1.090,00

inkl. lokaleleje, duge, servietter og blomster.



Sommermenu Sølv

Velkomst

Rimmet kammusling med agurk, cremet grøn olie, sprød rug toppet med friske urter.

Langtidsstegt oksefilet med østershatte fra Skyttegården, variation af gulerødder toppet med ærteskud, hasselnød røsti og løvstikkesky.

Pisket appelsin pannacotta, caramel ganache, sprød marengs, friske bær og skovsyre.

Vin ad libitum inkl. øl/vand og isvand.

Kaffe med hjemmebagte småkager
avec kan tilkøbes

Bar med øl/vand og vin
(max. 3 timer)

Pris per kuvert kr. 910,00
inkl. lokaleleje, duge, servietter og blomster.



Sommermenu Bronze

Velkomst

Braiseret kalve kæbe, cremet Karl Johan perlebygotto, sprød kartoffel toppet med friske urter.

Baconfarseret mørbrad af gris, ærtepuré, grønne asparges, smørstegt topgulerød, frisk timian, nye kartofler med persille og timian sky.

Kokoskage med passionsfrugt mousse, kakaojord, sprød lakrids og friske bær fra skoven.

Drikkevarer efter forbrug

Kaffe med hjemmebagte småkager
avec kan tilkøbes

Pris per kuvert kr. 485,00

inkl. lokaleleje, duge, servietter og blomster

Praktiske oplysninger

Alle priserne er incl. 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 tillæg på kr.1.500,- kan vi tilbyde vores vinkælder som separat lokale. **Festens varighed er beregnet til 8 timer**, herudover beregnes kr. 450,- pr. tjener pr. time.

Bararrangement beregnes til max. 3 timer.

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

Ønsker De selv at medbringe bryllup/dåbs – eller fødselsdagskage, beregnes kr. 25,- pr. kuvert.

Af hensyn til gæsternes sikkerhed er det ikke tilladt at kaste med ris i lokalerne.

Børn under 10 år : 50% rabat på en 3- retters menu. Børn under 3 år : gratis

Hotel- og restaurationsbranchens alm. regler for afbestilling er gældende. Disse er i kort form trykt på vores arrangementsbekræftelser 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.

Vi forbeholder os rette til at ændre menu ved leverandør svigt eller tilgængelighed i sæsonen.

Priserne er gældende fra 1. januar – 24. december 2020.

***Hotel Niels Juel – Toldbodvej 20, 4600 Køge. Tlf. 56631800
hotelnielsjuel@hotelnielsjuel – web: www.hotelnielsjuel.dk***