



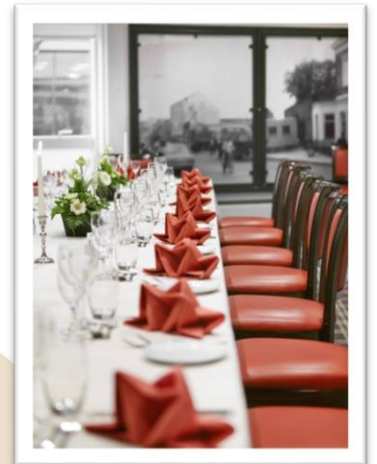
Fest på Eyde

Nyd dagen og gæsterne...

Hold festen på Hotel Eyde i smukke omgivelser med et professionelt personale og højt serviceniveau. Velkomstdrink, 3-retters traditionel menu, vin ad libitum, kaffe og småkager, fri bar, natmad, blomster, duge og servietter- **ALT INKLUSIV**
Samlet pris – ingen overraskelser



Fra kr. **865,-**



Omgivelserne

Hotel Eyde er kendt for sit høje kvalitets- og serviceniveau.

Hotelllets gæster bliver betjent af et venligt personale, som tillige udviser den professionelle opmærksomhed og omhu, som vi ved, at alle sætter pris på.

Herudover er de smukke, atmosfærefyldte omgivelser med til at gøre ethvert festarrangement til en mindeværdig oplevelse.

På Hotel Eyde har hvert lokale sin egen historie og sit eget særpræg med hensyn til klassisk elegant udsmykning og indretning. Vi har velegnede festlokaler til alle former for selskabelighed med deltagelse af mellem 12 og 150 personer.

Planlægning

Aftal et møde med os i god tid inden festdagen. Så har vi optimal mulighed for at planlægge det helt personlige arrangement – både med hensyn til festlokale, opdækning og dekoration, bord- og menukort, menu og vine samt eventuel overnatning.

Kontaktpersoner

Detaljer omkring festarrangementer på Hotel Eyde aftales med arrangementschef Marianne Kirk, som vil bistå med alle relevante oplysninger og gode råd omkring festen. På selve festdagen er den ansvarshavende tjener fast kontaktperson og sørger for, at alt fungerer perfekt og efter ønske – lige fra velkomsten og til sidste gæst er gået.

Bordkort og menukort

Inkluderet i arrangementsprisen tilbyder vi hotellets egne bordkort, lige som vi gerne udfærdiger menukort til hver kuvert.

Borddækning

Et veldækket bord forhøjer glæden ved ethvert måltid. Uanset om valget er runde borde eller anden form for bordopstilling, sørger vi altid for festlig opdækning med afstemte farver på blomsterdekorationer, duge og servietter samt smukt porcelæn og passende glas. Også andre elementer og temaer kan indgå i borddækningen efter personligt ønske.

Børn

Børn fra 0 til og med 3 år spiser med uden beregning, mens børn fra 4 til og med 11 år beregnes til halv menu pris. Der er også mulighed for at vælge en af hotellets særlige børnemenuer.

Overnatning

Tilrejsende gæster tilbydes en specialpris på overnatning inkl. morgenmad. Dog er der perioder hvor dette ikke er muligt, på grund af allerede forud bestilte værelser i f.eks. messeperioder.

Vi tager forbehold for trykfejl og prisændringer.

Best Western Plus Hotel Eyde Torvet 1 7400 Herning Tlf. 97221800 E-mail: info@eyde.dk www.eyde.dk

Menuforslag

Minimum 20 kuverter

Vi tager forbehold for trykfejl, prisændringer & sæsonudsving

”Eyde De Luxe”

Velkomst: Rodfrugtchips, røgede mandler, sprøde flager, grissini, dip
Vælg 3 retter (se nedenfor) + Boschendal hvid/rød, Carta Vieja Late Harvest, øl/vand
Kaffe/the/hjemmelavet kransekage/cognac/Baileys
Natmad: Croissanter med rejesalat, hønsesalat, sprøde salater.

Kr. 999,00

Menu januar-februar-marts

Cremet hummersuppe, jordskokkepuré, sprød torsk, grøn olie
Stenbiderrogn, røget laks, rygeost, agurk, sprødt, urter
Krondyrfilet, nøddecrunch, selleri, svampe, løg, tyttebær, pommes croquette, træffelsky
3 danske oste, kompot, oliven, sprødt
Chokolade-fondant, karamel, ananas, vaniljeis

Menu april-maj-juni

Sprødstegt rødtungefilet, spinat, skalotteløg, muslingesauce
Hvide asparges, jomfruhummer, ramsløg, sauce Hollandaise
Kalvemørbrad, ærtepuré, grønne asparges, gulerod, pommes fondant, lys sauce
3 danske oste, kompot, oliven, sprødt
Hvid chokolademousse, rabarberkompot, rabarbersorbet, kys

Menu juli-august-september

Bagt rødtungefilet, blomkål, kapers, brunet smør, hasselnødder
Gravad okse, gammelknas, tyttebær, svampe, salat
Kalvemørbrad, majs, chorizo, løg, pommes Anna, lys tomat sauce
3 danske oste, kompot, oliven, sprødt
Chokolade, solbær, is

Menu oktober-november-december

Håndpillede rejer, skorzonerrødder, dildolie, urtecroustener, ægte sauce
Røget andebryst, svamperagout, crouton, syltede tyttebær, balsamico
Okssemørbrad, sprød skank, kartoffelpuré, rødbede, løg, træffelsky
3 danske oste, kompot, oliven, sprødt
Variation over æbler, kage, sorbet

Til forret og mellemret serveres koldhævet brød, unika smør, dip
Tilvalg af ekstra ret kr. 78,00

Sæsonmenuer

Minimum 20 kuverter
Der tages forbehold for sæsonudsving

Januar-februar-marts

Forretter

Lun fisketallerken med sæsonens fisk & skaldyr
Røget kartoffelsuppe, svinekæber, karse, grøn olie
Torskesalat, syltede løg, karse, sennepsmayonnaise

Hovedretter

Oksefilet, rodfrugter, løg, bordelaise sauce
Kronrynderlår, selleri, bøgehatte, tyttebær, rosenkål, trøffelsky
Urtestegt kalveculotte, gulerødder, portobello, rødvinssky

Desserter

Danske oste, kompot, oliven, sprødt
Gâteau Marcel, mango, knas
Eydes citronfromage, karamel, specire, vaniljeis

Kr. 399,00

April-maj-juni

Forretter

Lun fisketallerken med sæsonens fisk & skaldyr
Cannelloni af kold- og varmrøget laks, rygeost, asparges, salat, rogn, sprødt
Bresaola, gammelknas, salat, bagt tomat, saltede kerner, balsamico

Hovedretter

Oksefilet, blomkål, bacon, brændte løg, asparges, estragonsky
Kalvefilet, ramsløgspesto, gulerødder, karse, grønne asparges, lys sauce
Farseret unghanebryst, forårsgrønt, cremet krydderurtesauce

Desserter

Danske oste, kompot, oliven, sprødt
Koldskåls panna cotta, rabarbergrød, rabarbersorbet, knas
Gulerodskage, havtorn, frisk ost, vaniljeis

Kr. 399,00

Til alle forretter serveres koldhævet brød, unikasmør
Til hovedretter serveres dagens kartoffel

Sæsonmenuer

Minimum 20 kuverter
Der tages forbehold for sæsonudsving

Juli-august-september

Forretter

Lun fisketallerken med sæsonens fisk, skaldyr
Røget laks, syltet agurk, radiser, rygeost, malt, dildolie
Skagenskinke, svamperagout, toast, tyttebær, brøndkarse

Hovedretter

Oksefilet, ærter, spidskål, bacon, løg, rødvinssky
Kalvefilet, majs, forårsløg, chorizo, lys tomatsauce
Farseret unghanebryst, majs, spidskål, svampe, sauce suprême, trøffel

Desserter

Danske oste, kompot, oliven, sprødt
Blommer i Madeira, skum, vaniljeis
Mazarin, hindbær, sorbet

Kr. 399,00

Oktober-november-december

Forretter

Lun fisketallerken med sæsonens fisk og skaldyr
Enebær gravad laks, gulerodscrudite, soyamandler, dildmayonnaise, frisee
Cremet jordkokkesuppe, svineskank, chips, karse

Hovedretter

Urtestegt kronhydrerlår, selleri, æble, skorzonnerod, hybensauce
Oksefilet, svampe, løg, bønner, cremet pebersauce
Andebryst, selleri, bøgehatte, tyttebær, trøffelsky

Desserter

Danske oste, kompot, oliven, sprødt
Lun æblecrumble, marcipan, vaniljeis
Chokoladekage, passionsskum, passionssorbet, marengs

Kr. 399,00

Til alle forretter serveres koldhævet brød, unikasmør
Til hovedretter serveres dagens kartoffel

Traditionelle menuer

Minimum 20 kuverter eller efter aftale
Der tages forbehold for sæsonudsving

Forretter

Kold, dampet laks med rejer, asparges krydderurtecreme, salat, sprødt
Tarteletter med høns i asparges, tomat, grønt
Klassisk rejecocktail med rejer, asparges, hjertesalat, rogn, rød dressing

Hovedretter

Kalvesteg stegt som vildt med Waldorfsalat, sødt, surt, brunede, hvide kartofler samt skysauce
Flæskesteg med sprød svær, rødkål, svesker, surt, franske kartofler, brunede, hvide kartofler samt skysauce
Sprængt kalvespidsbryst med sæsonens grønt, persillekartofler samt peberrodssauce

Desserter

3 slags is med puré, chokolade samt vaniljefløde
Citronfromage med flødeskum, chokolade
Pære belle Helene, pocheret pære med vaniljeis, chokoladesauce

3 Traditionelle retter kr. 330,-

Buffeter

Minimum 30 kuverter
Der tages forbehold for sæsonudsving

Klassisk dansk buffet – serveres kun til frokost

2 slags sild med karrysalat, kapers, rødløg, fedt
Håndpillede rejer med æg, dildmayonnaise, citron
Røget laks med asparges, lun røæg
Hønsesalat med sprød bacon
Roastbeef med peberrod, ristet løg, remoulade, surt

Det lune:

Rødspættefilet med remoulade, citron
Tarteletter med høns i asparges
Svinemørbrad med svampe a la crème, asier

Dessert:

Udvalg af oste med kompot, oliven, knækbrød
Gammeldags æblekage med makroner, flødeskum

Serveres med rugbrød, lyst brød, smør

Pr. person kr. 310,-

Special buffet

Håndpillede rejer, krebs, perlebyg, urter, vinaigrette
Varmrøget laks, syltet agurk, krydderurter, rygeostdressing
Vitello Tonnato, kalvekød, tunsauce, tomat, kapers, persille
Kylling i cremet estragondressing, sennep, cornichoner, baconknas

Lunet:

Kalveculotte stegt med urtepesto
Stegt røget kylling
Torsk i panko
2 salater efter årstiden
Sauce tartare, svampesauce,
stegte kartofler med smør, urter, havsalt

Dessert:

Udvalg af danske oste, kompot, oliven, nødder, sprødt
Marengskage, bærsikum, chokolade
Chokolademousse, bær eller frugt

Serveres med forskelligt hjemmebagt brød, unika smør, pesto

Pr. person kr. 385,-

Luksus buffet

Tallerkenanrettet forret: Røget laks, rygeostcreme, krydderurter, salat, grøn olie, maltknas

Buffet:

Håndpillede rejer, asparges, dildmayonnaise
Lyn stegt tun, ærtepuré, soya ristede cashewnødder
Sprød kylling a la Cæsar
Skagenskinke, knækbrød, svampedip, syltet grøn tomat, brøndkarse

Lunet:

Sprød rødtungefilet, hvedekerneragout i hummersauce
urtefarseret unghanebryst
Helstegt oksemørbrad
2 salater efter årstiden
Trøffelsauce, kartoffeltærte med vesterhavsost

Dessert:

Udvalg af danske oste, kompot, oliven & knækbrød
Panna cotta, puré, knas
Chokoladekage, karamelganache, fryse tørret hindbær

Serveres med forskelligt hjemmebagt brød, unika smør & rørt smør

Pr. person kr. 425,-

Vinen

Hotel Eyde har et spændende og righoldigt vinkort, der repræsenterer et bredt udvalg af kvalitetsvine, som vil tilfredsstille selv de mest kræsnе ganer.

Vi kan således opfylde langt de fleste ønsker med hensyn til kvalitet og pris fra egen kælder.

Det er imidlertid vores erfaring, at mange ønsker hotellets ekspertise til hjælp ved valget af vine, som passer harmonisk til maden.

Som udgangspunkt har vi sammensat tre forskellige standard vinforslag, der bredest muligt matcher vores menuforslag. Men der er som nævnt mange individuelle valgmuligheder.

Vinforslag 1

Vin efter forbrug – til priser **fra kr. 260,-/kr. 270,-** pr. flaske

Hvidvin:

Bouchard Aîné Blanc de Blances, Frankrig (smagen er frisk, let parfumeret, fyldig & rund) kr.260,-

Boschendal, Chenin Blanc, Sydafrika (smagen er præget af frugt) kr. 270,-

Rødvin:

Bouchard Aîné Rouge de France, Frankrig (smagen er frisk, frugtrig, blød & let drikkelig med elegant aroma) kr. 260,-

Boschendal, Larone – Shiraz/Mourvèdre/Viognier, Sydafrika (smukt afbalanceret rødvin) kr. 270,-

Dessertvin:

Portvin pr. glas kr. 45,- eller Moscato, Conti d'Elsa kr. 292,-

Vinforslag 2

Velkomstdrink: Mousserende vin, Kir (den originale med solbærlikør og hvidvin) eller Blå cocktail

Hvidvin: Bouchard Aîné Blanc de Blances, Frankrig (smagen er frisk, let parfumeret, fyldig & rund)

Rødvin: Bouchard Aîné Rouge de France, Frankrig (smagen er frisk, frugtrig, blød & let drikkelig med elegant aroma)

Dessertvin: Moscato, Conti d'Elsa

pr. kuvert kr. 305,-

Vinforslag 3

Velkomstdrink: Mousserende vin eller Kir Royal

Hvidvin: Boschendal, Chenin Blanc, Sydafrika (smagen er præget af frugt)

Rødvin: Boschendal, Larone – Shiraz/Mourvèdre, Sydafrika (smukt afbalanceret rødvin)

Dessertvin: Carta Vieja Late Harvest

pr. kuvert kr. 350,-

Kaffe / te & sødt

Kaffe/te

Prøv hertil vores lækre kransekage

eller 3 slags hjemmelavet sødt

Småkager

Alle priser pr. kuvert

kr. 34,-

kr. 32,-

kr. 39,-

kr. 24,-

Bar efter kaffen

Kun efter vinkuvert 2 og 3

Bar 1: Øl og vand

kr. 95,-

Bar 2: Øl, vand og vine

kr. 115,-

Somersby, mokai, 1/1 fl. spiritus, drinksbowler m.v kan tilkøbes

Der tages forbehold for prisstigninger.

Natmad

<i>Aspargessuppe med kødboller</i>	Kr. 70,-
<i>Orientalisk karrysuppe, kylling, ris, piment</i>	Kr. 70,-
<i>Frikadeller med kold kartoffelsalat, rugbrød & hjemmesyltede rødbeder</i>	Kr. 78,-
<i>Croissanter med rejesalat, hønsesalat & sprøde salater</i>	Kr. 75,-
<i>Hotdog med det hele.</i>	Kr. 75,-
<i>Dansk Pølsebord med 5 slags pålæg, tilbehør, lun leverpostej med svampe & bacon</i>	Kr. 95,-
<i>Udvalg af charcuteri pølser, skinke & lækre oste med syltet grønt, tapnader & pesto</i>	Kr. 95,-

Fastprisaftale

Hotel Eyde tilbyder et hvilket som helst festarrangement – dog minimum 20 personer – til en fast aftalt pris pr. person. Prisen gælder i op til 7 1/2 time fra velkomstdrink til natmaden serveres. Herudover betales en ligeledes fast aftalt pris pr. påbegyndt time.





Hold årets fest i vore klassiske rammer...



...og hyggelige omgivelser

