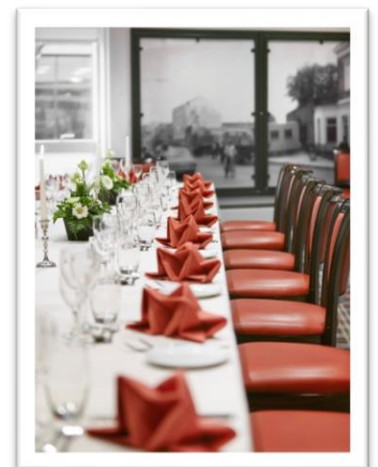




Fest på Eyde

Nyd dagen og gæsterne...

Hold festen på Hotel Eyde i smukke omgivelser med et professionelt personale og højt serviceniveau.



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

”Helaftens arrangement på Eyde ”

7 ½ times arrangement fra velkomstdrink

Velkomstdrink: Mousserende vin hertil
rodfrugtchips, røgede mandler, butterdejssnegle.

**

Vælg 3 retter fra sæsonmenu

**

Husets vine:

Dom Denise Chardonnay, Languedoc Frankrig

Côtes Du Rhône Le Reveur Rhône, Frankrig

Domaine de Grange neuves Monbasilac, Frankrig

**

Kaffe/te/hjemmelavet kransekage/cognac/Baileys

**

Fri bar med øl, vand og Boschendal hvid/rød

**

Natmad: Tapasbuffet

Kr. 1195,00

Tilkøb af ekstra ret kr. 100,00



Sæsonmenuer

Minimum 20 kuverter
Der tages forbehold for sæsonudsving

Januar-februar-marts

Forretter

Jordskokkesuppe, torsk i Skagenskinke, stegte jordskokker, persilleolie, chips
Blinis med stedbiderrogn, røget laksetatar, creme fraiche 48%, rødløg, purløgsolie, urtesalat
Hjemmegravad okseinderlår, trøffelmayonnaise, syltede bøgehatte, jordskokkechips, salat, Arla unika gammel knas

Hovedretter

Rosastegt krondyrfilet, knoldselleri, svampe, brændte løg, syltede løg, pommes croquette, trøffelsauce
Rosastegt oksemørbrad, sprød okseskank, saltbagt knoldselleri, skorzonerrødder, spinat, pommes Anna, rødvinssauce med tyttebær & peberkorn

Desserter

3 Arla Unika oste, (hvid, rød, fast), kompot, oliven, nødder, sprødt
Klassisk Gâteau Marcel, sommerens syltede bær, vaniljeis, knas
Rombraiseret ananas, Pinâ colada skum, kokoskrokant, kokosis

Kr. 475,00

Hotel Eyde finder vine afstemt efter sæson og menu kr. 425,00

April-maj-juni

Forretter

Sprødstegt rødtungefilet, spinat, skalotteløg, asparges, muslingesauce, ramsløgsolie, sprøde chips
Hvide asparges, sprød jomfruhummer, ramsløg, urteknas, karse, sauce hollandaise
Skinke fra slagter Munch i Skagen, stegte asparges, løvstikkemayonnaise, kartoffelchips, Vesterhavssost, frisèesalat

Hovedretter

Duet af dansk kalvemørbrad & Hopballe kylling, ærtepuré, grønne asparges, gulerødder, nye løg, stegt kartoffel fondant, sauce suprême
Rosastegt oksemørbrad, blomkål, pancetta bacon, nye løg, grønne asparges, pommes croquette, estragonsky

Desserter

3 Arla Unika oste, (hvid, rød, fast), kompot, oliven, nødder, sprødt
Hvid chokolademousse, syltede rabarber, rabarbersorbet, brændt hvid chokolade, skovsyre
Hjemmebagt mazarin, hvid chokoladeganache, knas, hyldeblomstmarinerede jordbær, vaniljemousse, jordbærsorbet

Kr. 475,00

Hotel Eyde finder vine afstemt efter sæson og menu kr. 425,00

Til alle forretter serveres koldhævet brød, unikasmør

Sæsonmenuer

Minimum 20 kuverter
Der tages forbehold for sæsonudsving

Juli-august-september

Forretter

Stegte kammuslinger, blomkål, kapers, brunet smør, saltede mandler, estragon
Stegt pighvar, svampe, spinat, æbler, fiskesauce med urter, karse
Svampetoast, Skagenskinke, tyttebær, hø-ost, brøndkarse, hjemmebagt focaccia-brød

Hovedretter

Rosastegt kalvemørbrad, friske majs, nye løg, chorizo, nye gulerødder, sprød kartoffelfondant, lys tomatsauce & urter
Rosastegt oksemørbrad, ærter, spidskål, peberbacon, nye løg, portobellosvamp, pommes croquette, trøffelsauce

Desserter

3 Arla Unika oste, (hvid, rød, fast), kompot, oliven, nødder, sprødt
Chokoladekage, solbær, vaniljemousse, vaniljeis med solbær, knas
Sensommerbær gratineret med hyldeblomst-sabayonne, knas, vaniljeis

Kr. 475,00

Hotel Eyde finder vine afstemt efter sæson og menu kr. 425,00

Oktober-november-december

Forretter

Cremet hummersuppe, jordskokkepuré, sprød torsk fyldt med jomfruhummer, karse
Eydes gravad laks, guleroedscrudite, frisee salat, malknas, dildmayonnaise, urter
Røget dyrekølle, svampe a la creme, syltede havtorn, crouton, rød salat, karseolie

Hovedretter

Rosastegt krondyrfilet, pancetta bacon og rosmarin, svampe, æbler, spinat, stegte rødder,
pommes croquette, hybensauce med tyttebær
Rosastegt oksemørbrad, kartoffelpuré med trøffel, spinat, løg, svampe, madeirasauce, brøndkarse

Desserter

3 Arla Unika oste, (hvid, rød, fast), kompot, oliven, nødder, sprødt
Eydes chokoladedessert: kage, mousse, is & sprødt
Hjemmebagt mazarin, æbler, hvid chokolade, æblesorbet & knas

Kr. 475,00

Hotel Eyde finder vine afstemt efter sæson og menu kr. 425,00

Til alle forretter serveres koldhævet brød, unikasmør

Buffeter

Minimum 30 kuverter
Der tages forbehold for sæsonudsving

Klassisk dansk buffet – serveres kun til frokost

2 slags sild med karrysalat, kapers, rødløg, fedt
Rødspættefilet med remoulade, citron
Håndpillede rejer, æg, mayonnaise, citron
Røget laks med asparges, lun røræg, purløg
Hønsesalat med sprød bacon, tomat, brøndkarse
Roastbeef med peberrod, remoulade, ristet løg, surt

Det lune:

Tarteletter med høns i asparges, tomat, persille
Svinemørbrad med svampe a la crème, asier
Lun leverpostej, svampe, bacon, rødbeder

Dessert:

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

Serveres med udvalg af brød, smør

Pr. person kr. 365,-

Luksus buffet

Appetizer: Røget laks, rygeost, urtesalat, maltknas

Buffet:

Lynstegt tun, avokadocreame, cashewnødder, ærteskud
Cremet skaldyrssalat, asparges, tomat, urter, brøndkarse
Rørt tatar af okseinderlår, svampemayonnaise, syltede tomater, kartoffelchips, karse
Skinke fra slagter Munch i Skagen, asparges(skorzonerrod), vinaigrette, frisée, Vesterhavsost

Det lune:

Sprødstegt rødtungefilet, bygotto med urter
Urtefarseret Hopballe kylling
Rosastegt oksemørbrad, stegte kartofler, trøffelsauce
Stegt spidskål, salat med mormordressing
Tomat/ mozzarella salat med pinjekerner, basilikumspesto

Dessert:

Danske oste, kompot, oliven, nødder, sprødt
Chokoladekage, karamelganache, frysetørret hindbær
Vanilje crème brûlée, hindbær, skovsyre

Serveres med forskelligt hjemmebagt brød, Arla unika smør

Pr. person kr. 475,00

Hotel Eyde finder vine afstemt efter sæson og menu kr. 425,00

Hotel Eyde har et spændende og righoldigt vinkort, der repræsenterer et bredt udvalg af kvalitetsvine (se vinkortet)

Kaffe / te & sødt

Kaffe/te og småkage
Kaffe/te og kransekage

Alle priser pr. kuvert

kr. 65,-
kr. 75,-

Bar efter kaffen

Bar : Øl, vand og vine

1/1 fl. Spiritus (f.eks. gin, vodka, rom)
Drinksbowler 5 l
F.eks Moscow mule, Gin Hass, Champagnebrus

Alle priser pr. kuvert

kr. 135,00
kr. 650,00
kr. 995,00

Natmad

Croissanter med rejesalat, hønsesalat & sprøde salater

Hotdog med det hele.

Udvalg af charcuteri pølser, skinke & oste med syltet grønt, tapanader & pesto

Kr. 85,-

Kr. 85,-

Kr.110,-

Børnemenü

Fra 3-11 år (alle samme menu)

Forretter

Rejecocktail med rejer, dressing, tomat, salat, asparges
Tarteletter med høns i asparges, tomat, ærteskud

Hovedretter

Burger: bøf, ketchup, tomat, syltet agurk, pommes frites, estragonmayonnaise
Kyllingenuggets, pommes frites, remoulade, grønt

Dessert

Pandekager, vaniljeis, knas, jordbærpuré, chokoladesauce

Pr. person kr. 225,00

Best Western Plus

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



Hold årets fest i vores klassiske rammer...



... og hyggelige omgivelser