

Diner Transportable

Reception, frokost, buffet
og aftenmenuer ud af huset

Hjerting Badehotel

Information

Hjerting Badehotel tilbyder at levere til receptioner, frokost, buffet og aftenmenuer ud af huset.

Buffetforslag er til minimum 25 personer.
3 retters menu er til minimum 15 personer.
Receptionsmenu er til minimum 30 personer.

Drikkevarerne til festen kan købes her i huset.
Spørg endelig ved henvendelse og vi stiller gerne vores vintjener til rådighed med råd og vejledning.
Uåbnet vin tages retur.

Ved ordrer under kr. 3.000,- er leveringsomkostningerne kr. 250,- i Esbjerg.
Udenfor Esbjerg kr. 400,-.
Ordrer over kr. 3.000,- leveres gratis i Esbjerg.

Kolde retter leveres anrettet på fade, varme retter leveres i termokasser.
Vi gør opmærksom på at maden ifølge levnedsmiddelstyrelsen ikke må stå i stuetemperatur i mere end 3 timer, og at rester skal kasseres.

Returemballage leveres tilbage rengjort den første hverdag efter festen, såfremt andet ikke er aftalt. Vi afhenter emballage mod betaling af kr. 8,- pr. kilometer dog minimum kr. 150,-

Vi ser frem til at høre fra Dem, så vi kan danne et grundlag for Deres fest.

Jeg står gerne til rådighed med råd og vejledning etc. på tlf. 75 11 70 00.

Venlig hilsen

Søren Pilegaard
Køkkenschef

Hjerting Badehotel

Strandpromenaden 1, 6710 Esbjerg V

Efterår- og vinterbuffet

Varmrøget laks med salat i syrnet fløde og sprød rugbrød

eller

Kyllingesalat med selleri, løg og persille

Langtidsstegt svinenakke med varme krydderier, serveret med sauce på øl og bagt frugt

Salat af bagte rødbeder med dild og friskost

Grov salat med fransk vinaigrette

Stegte kartofler i persillepesto

Sæsonens trifli med frugtgrød, flødeskum og vaniljecreme

eller

Chokoladecake med frugtkompot og vaniljecreme

Pris pr. couvert kr. 269,-

Forår- og sommerbuffet

Rimmet sommertorsk med fennikelsalat og urtemayonnaise samt sprøde croutons

eller

Røget svinemørbrad med peberrodsfløde, radisser og brøndkarsesalat

Rosastegt kalveculotte med let peber-cremesauce

Blomkåls cous cous med saltede mandler og rucola

Sommersalat med agurk og radisser vendt i dild vinaigrette med hytteost

Varm kartoffelsalat med krydderurter

Cheese cake med sæsonens bær på kiksebund

eller

Salat af råsyltede meloner med syrlig vaniljesirup på sandkage bund, serveret med sødet cremefraiche

Pris pr. couvert kr. 269,-

Hjerting Badehotel

Strandpromenaden 1, 6710 Esbjerg V

Klassisk festpakke

Varmrøget laks, med salat i syrnet fløde

eller

Årstidens cremede supper, med friterede rodfrugter og urter

eller

Carpaccio af urtemarineret okseinderlår, tomatkompot, vesterhavsost og salat

Langtidsstegt oksetyndsteg med årstidens grønt og puré samt kraftig sauce

eller

Urtefarseret unghanebryst med sæsonens grønt, hønsereduction og stegte kartofler

eller

Helstegt oksemørbrad med kål, svampe, pommes Anna, serveret med portvins sauce (tillæg kr. 49,-)

Sæsonens isbombe med frugtsauce og bagte frugter

eller

Bagt frugttærte efter sæson med vaniljeis

eller

Æblemazerin serveret med æblekompot og chaitliy-creme

Pris pr. couvert kr. 299,-

Hjerting Badehotel

Strandpromenaden 1, 6710 Esbjerg V

Receptionsmenu

Blandede små sandwiches

Rørt tatar på rugbrødscrouton

Tapasplanke med specialiteter, butterdejs-grissini, pesto og tapanade

Hjemmerimmet laks med avocado

Osteblokke

Skåret frugt

Kransekage og chokolade

Hjemmebagt brød

Smør

Pris pr. person kr. 229,-

Hjerting Badehotel

Strandpromenaden 1, 6710 Esbjerg V