

Velkommen til Kysthotellet

De perfekte rammer for dit og jeres selskab

Tak for din henvendelse vedrørende dit kommende arrangement.

Uanset anledningen kan vi tilbyde smukke rammer med hyggelige atriumgårde og indbydende lokaler – kombineret med veltillavede menuer baseret på sæsonens råvarer og med et lokalt islæt.

Vores kompetente personale står klar til at rådgive dig, så dine ønsker og alle detaljer omkring festen bliver imødekommet bedst muligt – altid med sans for helheden.

I dette materiale har vi sammensat en række forslag og muligheder, som alle kan tilpasses dine behov. Vi håber, det vil inspirere dig til at sammensætte præcis den fest, du ønsker.

Har du spørgsmål eller ønsker uddybning af materialet, er du meget velkommen til at kontakte os.

Det vil glæde os at byde dig og dine gæster velkommen på Kysthotellet
Djursland.

Velkomst & snacks

Velkomstdrink

Mont Marcal Cava Rosado Brut.....gl 75,-

Castell Blanc Cava Extra Brut.....gl 75,-

Kysthotellets Cava Spritz.....gl 85,-
(Cava, tør sherry, citronskræl)

Velkomstdrink uden alkohol

Mousserende vin med hyldeblomst
(Alkoholfri)

Val de France Hyldeblomst.....gl 75,-

La Baume (Hvidvin, Rose og rødvin).....gl 75,-

Andersen Winery Rhubarb.....gl 75,-

Champagne & Cremant

Champagne Phillip De Nantheuil Brut
Flaske.....825,-

Champagne Phillipe Prie Brut
Flaske.....845,-

Cremant Sandiliano Spumante Brut Grand
Cuvée
Flaske.....495,-

Snacks

Små fingersandwich pr. stk.....35,-

Sprøde Chips.....35,-

3 slags mandler.....45,-

Grøntsagssnacks med dip.....35,-

April-juli

Forretter

Koldrøget laks - brøndkarsetimbale - syrnet fløde - sprøde urter

Hvidvins pocherede hvide asparges - håndpillede rejer - limeskum - sprøde urter

Ristet kammusling - brøndkarse creme suppe - urteolie - sprødt

Dansk tørret skinke

Grønne asparges i brændenælde olie - syltede ramsløg

Hovedretter

Kylling Ballontine - sprødt skind - ristede små kartofler - rabarber kompot-flødesauce

Langtidsstegt filet af velfærdskalv - kalve glace - pommes Anna - gulerøds creme

Helstegt dansk lammekølle - ristet polenta - ratatouille - lammesky sauce

Dessert

Pocherede rabarber - Ingefær is - sprøde makroner

Kold hindbær soufflé - Mandelskum - sprødt

Pandekager - Rørt vaniljeis - sommerbær

2 retter kr. 365,- eller 3 retter kr. 425,-
Inkl. Lokale, betjening og dekorationer

Sæsonbuffet

April-juli

Lomo med æble/fennikel chutney
Bruschetta med ristede svampe og gedeost
Koldrøget laks med drænet tykmælk
Voel au vent med hønse frikasse

Rødvins braiseret inderlår af velfærdskalv
Timbale af kylling med sprødt skind

Gratineret flødekartoffel
Små stegte kartofler
Relish af grillede pærer
Gulerødder i egen juice
2 lækre salater efter sæson

Blommetrifli
Sprøde pandekager fyldt med creme anglaise

Hjemmebagt brød og smør

Kr. 445,-

Inkl. Lokale, betjening og dekorationer

Natmad



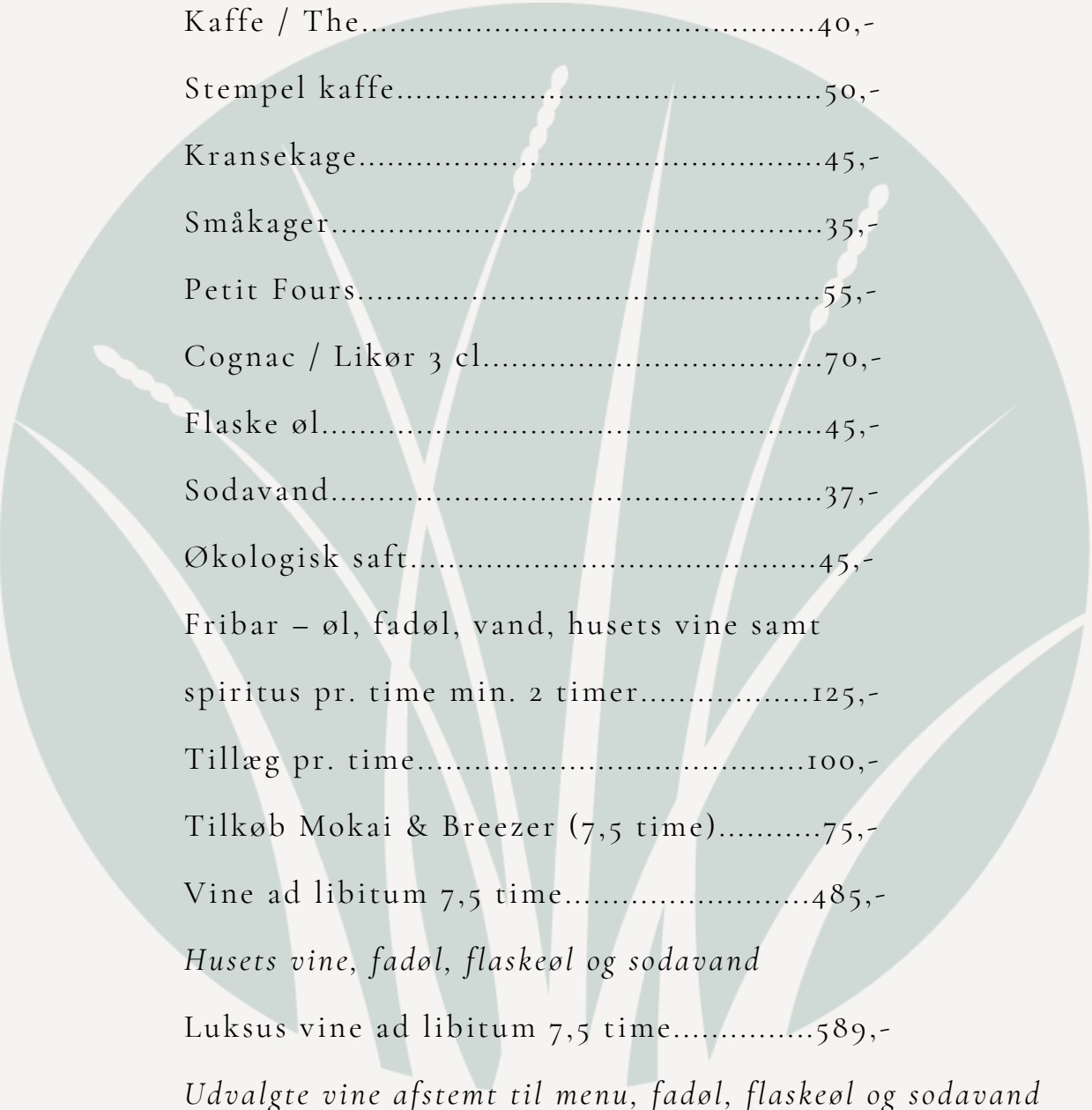
Lune tærter med bacon og løg. Salat og brød.....	95,-
Frikadeller med kartoffelsalat. Rugbrød og surt.....	85,-
Byg selv hotdogs med det hele.....	95,-
Pølse – ostebord. Med brød og surt.....	15,-
Tarteletter med høns i asparges.....	95,-

Børnemenü

Alder 3-12 år
Valgt menu til selskab
halv pris

Hjemmelavet lasagne med skåret grønt.....	85,-
Frikadeller med kartofler og sauce.....	85,-
Fiskefilet med pommes frites.....	95,-
Pasta med kødsauce og skåret grønt.....	85,-

Tilkøb pr. kuvert



Kaffe / The.....	40,-
Stempel kaffe.....	50,-
Kransekage.....	45,-
Småkager.....	35,-
Petit Fours.....	55,-
Cognac / Likør 3 cl.....	70,-
Flaske øl.....	45,-
Sodavand.....	37,-
Økologisk saft.....	45,-
Fribar – øl, fadøl, vand, husets vine samt spiritus pr. time min. 2 timer.....	125,-
Tillæg pr. time.....	100,-
Tilkøb Mokai & Breezer (7,5 time).....	75,-
Vine ad libitum 7,5 time.....	485,-
<i>Husets vine, fadøl, flaskeøl og sodavand</i>	
Luksus vine ad libitum 7,5 time.....	589,-
<i>Udvalgte vine afstemt til menu, fadøl, flaskeøl og sodavand</i>	

Vine

Bobler/mousserende

Castellblanc Cava Extra Brut.....408,-

Mont Marcal Cava Rosado Brut.....425,-

Vinicola Decordi Borgo Imperiale Cuvée Brut.....475,-

Hvidvine

Farmers Block Chenin-Viognier.....308,-

Bixio Pinot Grigio Arcole DOC.....345,-

Pfaffl Grüner Veltliner.....365,-

Rødvine

Farmers Block Shiraz.....315,-

Fioriono Sangiovese Puglia.....345,-

Badet Clément Cuvée Prestige Rouge.....335,-

Rosevine

Alliance Loire Rosé d'Anjou AOC Villa Lorane.....335,-

Brotte Reserve de l'Aube Rosé.....315,-

Alkoholfri vine

La Baume Saint-Paul Chardonnay, alkoholfri.....295,-

La Baume Saint-Paul Rosé, Grenache, Cinsault alkoholfri..295,-

La Baume Saint-Paul Cabernet/Syrah, alkoholfri.....295,-

Dessertvine

Churchill's fine Tawny Port.....345,-

Beni Di Batasiolo Asti Spumante DOCG.....425,-

Det med småt

Hvad er inkluderet i prisen

Når man vælger en selskabspakke eller et helaftensarrangement på Kysthotellet er følgende altid inkluderet i de oplyste priser

- Lokale
- Ønsket bordopstilling – vi vejleder med muligheder
- Duge og servietter
- Dekorationer og lys
- Isvand
- Opdækning og betjening

Deltagende børn

Børn har mulighed for at få serveret speciel udvalgte børneretter eller kan deltage på følgende måder:

- Børn op til 3 år deltager gratis når der bestilles samme menu
- Børn fra 3 – 11 år betales der ½ pris for, når der bestilles samme menu

Betingelser generelt

- Der fremsendes faktura på arrangementet efter afholdelse med netto 8 dages betalingsbetingelse
- Arrangementet har en tidsramme på 7,5 time.
- Ønskes festen skal fortsætte koster dette 75,- pr. person pr. påbegyndt time (eksl. Drikkevarer)

Afbestillingsregler selskaber

- Afbestilling 60-90 dage før kan ske uden beregning
- Afbestilling senere end 60 dage opkræves der 50 % af prisen
- Reduktion senere end 14 dage før opkræves der 50 % af kuvertprisen
- Sen afbestilling mindre end 14 dage før opkræves 100% af prisen
- Force Majeure ved ekstreme forhold kan afbestilles vedlagsfrit (dokumentation kræves)
- Annullering senest 21 dage før, opkræves 50 %