

SELSKABSMENU



VISSENBJERG STORKRO

VISSENBJERG STORKRO

Vissenbjerg Storkro's selskabmappe

Vi takker for Din henvendelse vedrørende selskab,
og har hermed fornøjelsen at fremsende vores selskabsmappe.

Selskabstilbud på færdigt arrangement:

Fra kr. 625,- pr. person

Velkomstdrink

3 retters selskabsmenu/buffet

Husets vin og dessertvin ad libitum, isvand

Kaffe/te med hjemmebagte kransekagestykker
og fyldte chokolader

Fri bar med husets vin, øl og vand

Natmad

Varighed:

Max. 8 timer. Minimum 15 personer, ved mindre antal bedes Du kontakte os.

Ønsker Du at benytte vores tilbud, bedes Du kontakte os,
så vi kan reservere et lokale.

Til værtsparrat tilbydes en overnatning uden beregning
(Husk at bestille værelset).

Reducerede værelsespriser for overnattende selskabsgæster.

Det skulle glæde os, om Vissenbjerg Storkro kunne danne rammen
om Dit vellykkede selskabsarrangement.

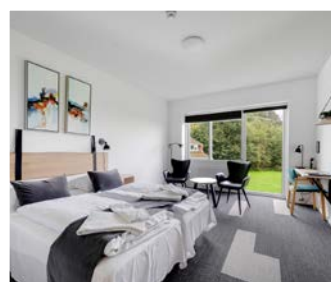
Venlig hilsen



VISSENBJERG STORKRO

Peter Madsen

Direktør



SELSKABSARRANGEMENT 1 - 2024



FORRETTER

1. **Aspargessuppe med kødboller**
Hertil lunt kuvertbrød.
2. **Tarteletter**
med høns i asparges.
3. **Rejecocktail**
Hertil lunt kuvertbrød.
4. **Tunmousse**
klassisk serveret med lunt kuvertbrød.

HOVEDRETTER

1. **Sprængt kalvespidsbryst**
Serveret med peberrodssauce, hvide kartofler samt dagens grønt.
2. **Stegt svinekam**
Serveret med rødkål, surt, brune og hvide kartofler samt skysauce.
3. **Stegt Unghanebryst**
Serveret med Pommes Rösti, ovnbagte rodfrugter, samt Sauce Chasseur
4. **Gl. daws oksesteg**
Serveret med surt, bønner, glaserede perleløg, hvide kartofler samt skysauce.

DESSERTER

1. **Luftig chokolademousse**
med syltede solbær.
2. **Mazarinkage**
med vaniljecreme.
3. **Rørt vaniljeis**
med frisk frugtsalat.
4. **Rabarbertrifli**

DRIKKEVARER

Velkomstdrink

Ad libitum under middagen:

Husets hvidvin og rødvin

Dessertvin og isvand

Fri bar med øl, vand og vin til og med natmad.

Kaffe/te med hjemmebagte kransekager og fyldte chokolader

NATMAD

**Pris pr. couvert kr.
625,- / 725,-**



SELSKABSARRANGEMENT 2 - 2024



FORRETTER

- 1. Fanø Laks**
med blomkålscreme, sprøde salater og rogn
- 2. Seranoskinke**
med artiskok og syltede tomater
- 3. Kold dampet torskefilet**
serveret med mild sennepsdressing, rogn og krydderurter.
- 4. Carpaccio af okse**
med salat, parmesan samt krydderolie.
- 5. Grillet tunfilet**
med agurk, sesam og krydderurter.

Til alle forretter serveres lunt kuvertbrød.

HOVEDRETTER

- 1. Kalvesteg stegt som vildt.**
Serveret med surt og sødt, waldorfsalat, ovnbagte gulerødder, brune og hvide kartofler samt vildtflødesauce.
- 2. Kalvekølle af krondyr.**
Serveret med årstidens grønt, krydderurtekartofler samt vildtsky.
- 3. Rosa stegt kalvefilet.**
Serveret med årstidens grønt, Pommes Anna samt rødvinsauce.
- 4. Rosa stegt Sydamerikansk oksecuvette.**
Serveret med årstidens grønt, Pommes Anna samt pebersauce.
- 5. Langtidsstegt lamme bagskank.**
Serveret med årstidens grønt, bagt kartoffelpuré med hvidløg-/persillecreme. Dertil skysauce.

*Oksemørbrad - Kalvemørbrad - Krondyr filet
Merpris kr. 65,00 pr. person*

DESSERTER

- 1. Panna cotta**
Italiensk flødedessert med syltede bær samt sprød tuille.
- 2. Islagkage**
Hjemmelavet islagkage med flødeis og sorbet, pyntet med bær samt chokolade.
- 3. Pære Belle Helene**
Pocheret pære med chokoladesauce og vaniljeis.
- 4. Gataeu Marcel**
Med frugtsorbet og marinerede bær.
- 5. Cheesecake**
Serveret med bærcoulis.

DRIKKEVARER

Velkomstdrink

Ad libitum under middagen:

Husets hvidvin og rødvind

Dessertvin og isvand.

Fri bar med øl, vand og vin til og med natmad.

Kaffe/te med hjemmebagte kranssekager og fyldte chokolader.

NATMAD

**Pris pr. couvert kr.
695; / 795;**



LUKSUS SELSKABSBUFFET 2024

Kan erstatte 3-retters selskabsmenu i selskabsarrangement 2, ved minimum 20 personer. Selskabsbuffet kan ikke vælges på konfirmationsdage.



2 SLAGS VALGFRI FORRETTER:

Fanø Laks med blomkålscreme, sprøde salater og rogn.

Grillet tunfilet med agurk, sesam og krydderurter.

Oksecarpaccio med salat, Parmesan og krydderolie.

Seranoskinke med salat og artiskok og syltede tomater.

Hertil lunt kuvertbrød.

3 SLAGS VALGFRI HOVEDRETTER:

Rosa stegt kalvefilet.

Braiserede svinekæber.

Stegt unghanebryst.

Lammeskank med hvidløg og urter.

Rosa stegt Sydamerikansk oksecuvette.

3 SLAGS VALGFRI KARTOFLER:

Flødekartofler

Ovnbagte petitkartofler

Stegt Kartoffel med hvidløgsolie.

Pommes Rösti

Pommes Anna

3 SLAGS VALGFRI SAUCE:

Rødvinsauce

Skysauce

Pebersauce

Sauce Bearnaise

Cremet svampesauce

2 SLAGS VALGFRI DESSERT:

Osteanke med tilbehør.

Frisk frugtsalat med råcreme.

Hjemmelavet islagkage.

Mazarinkage med ananas i mørk rom. Hertil pisket vaniljecreme.

Panna cotta med bær og sprøde tuilles.

3 VARIATIONER AF LÆKRE BLANDEDE SALATER.



VALGFRI NATMAD SOM TAG SELV-BORD

1. Lav selv hotdog
med det hele.

2. Frikadeller
Med kold kartoffelsalat og surt.

3. Lun biksemad
med rødbeder, rugbrød og Sauce Bearnaise

4. Urtecremesuppe
Serveret med brød.

5. Løgtærte og skinketærte
med sprød salat.

6. Saltbord
med lun leverpostej, rullepølse, spegepølse,
saltkød osv. samt diverse tilbehør.

Kombineret oste-/saltbord

Tillæg på kr. 65,- pr. person.

PRISER

PRIS PR. KUVERT:

MANDAG TIL TORSDAG:

Selskabsarrangement 1..... **Kr. 625;**

Selskabsarrangement 2..... **Kr. 695;**

Børn under 12 år fratrækkes 30 % rabat.

FREDAG TIL SØNDAG:

Selskabsarrangement 1..... **Kr. 725;**

Selskabsarrangement 2..... **Kr. 795;**

Børn under 12 år fratrækkes 30 % rabat.

*Inkl. betjening, lys, dekorationer,
indbydelseskort med kuverter,
glas- og menukort.*

Spiritus på »Baren«

- Rom, Gin, Vodka, Whisky,
samt diverse sirupper til drinks

pr. person **Kr. 95;**

Ekstra time pr. person **Kr. 60;**

Helligdags tillæg pr. person **Kr. 60;**

Musikermenu inkl. drikkevarer **Kr. 195;**

Cognac/likør afregnes
efter forbrug pr. 2 cl. **Kr. 50;**

Dobbeltværelse inkl.
morgenbuffet..... **Kr. 795;**

Enkeltværelse inkl. morgenbuffet..... **Kr. 695;**

Mod tillæg kan De vælge vin fra vores vinkort.

**Priserne er gældende for år 2024 for et
arrangement på max 8 timer**

og minimum 15 personer.

Der tages forbehold for ændringer.



BRUNCH BUFFET 2024

BRUNCH BUFFET 1:

Kaffe/te, mælk og 2 slags juice.

Diverse rundstykker, franskbrød og rugbrød.

Ost, 2 slags marmelade, Nutella, honning og smør.

2 slags pålæg og lun leverpostej.

Bacon, brunchpølser og røræg.

Sprøde løgtærter med syrlig løgcreme og parmesan.

Amerikanske pandekager med sirup.

Skåret frugt og wienerbrød.

Pris pr. person 265,-

Varighed maks. 4 timer.



BRUNCH BUFFET 2:

1 Glas mousserende Cava til velkomst

Kaffe/te, mælk og 2 slags juice.

Diverse rundstykker, franskbrød og rugbrød.

Diverse fynske oste,

2 slags marmelade, Nutella, honning og smør.

Diverse pålæg:

Seranoskinke, krospegepølse, slagterens rullepølse

lun leverpostej med bacon og champignon

Røget Fanølaks.

Bacon, brunchpølser og røræg.

Små glas skyr med granola og honning

Sprøde løgtærter med syrlig løgcreme og parmesan.

Amerikanske pandekager med sirup.

Skåret frugt og wienerbrød.

Pris pr. couvert kr. 355,-

Varighed maks. 4 timer.



PRAKTISKE OPLYSNINGER I forbindelse med afholdelse af deres arrangement på Vissenbjerg storkro

Indcheck på værelser fra kl. 14.00
Udcheck fra værelser senest kl. 10.00

Afbestilling:

- af hele arrangementet skal ske skriftligt senest 6 uger før arrangementets afholdelse. Konfirmationer skal afbestilles skriftligt 6 måneder før arrangementets afholdelse.
 - ved afbestilling af hele arrangementet senere end 6 uger før - opkræves godtgørelse på 65% af prisen for de bestilte ydelser.
 - ved afbestilling af hele arrangementet senere end 3 uger før - opkræves godtgørelse på 90% af prisen for de bestilte ydelser.
 - antallet af deltagere kan reduceres med op til 35% ved skriftlig meddelelse til hotellet senest 3 uger før arrangementets afholdelse.
 - antallet af deltagere kan reduceres med op til 10% ved skriftlig meddelelse til hotellet senest dagen før arrangementets afholdelse.

Depositum:

Senest 8 dage efter Deres reservation indbetales depositum kr. 5.000,00.
I tilfælde af afbestilling af hele arrangementet refunderes kr. 4.000,00.
Kr. 1.000,00 er ekspeditionsgebyr. Dette gælder også selvom afbestilling sker rettidigt i.flg. vore afbestillingsregler.

Fakturering:

Vissenbjerg Storkro`s priser er baseret på en samlet fakturering pr. arrangement, på kontantbasis.

Alle priser er nettopriser inkl. moms.

Ønskes der en opdeling af faktura eller fremsendelse af regning pålægges et faktureringsgebyr på kr. 75,00 pr. faktura.

Betalingsbetingelser:

Netto kontant 8 dage.

Er der spørgsmål i forbindelse med ovennævnte, er De naturligvis velkommen til at kontakte os.

Med venlig hilsen