

Selskaber & Fester

Tejnvej 100
3770 Allinge

+45 56 48 09 55

mail@hotel-abildgaard.dk

www.hotel-abildgaard.dk

Vi kalder
det All
Inclusive

På Hotel Abildgård kan du invitere dine gæster til fest, uden at blive overrasket over prisen.

Minimum 40 personer.

Pakkens indhold	Festpakke 1	Festpakke 2	Festpakke 3
Velkomstdrink	X	X	X
3 retters menu, valgfri Tillæg på enkelte retter	X	X	X
All Inclusive drikkevarer i 7 timer*	X	X	X
Kaffe og te	X	X	X
Cognac og likør	1 gang	2 gange	2 gange
Kransekagekonfekt		X	X
Valgfri natmad Tillæg på enkelte retter		X	X
Fri bar med drinks**			X
Pris pr. couvert - Voksen	Kr. 595,00	Kr. 695,00	Kr. 850,00
Pris pr. couvert - Barn under 15 år	Kr. 297,50	Kr. 347,50	Kr. 425,00

* **All Inclusive drikkevarer i 7 timer.**

Hvidvin, rødvin, 1 glas dessertvin, øl, juice og sodavand.
De 7 timer starter når selskabet sætter sig til bords.

** **Fri bar med drinks**

Cocktails med gin, lys rom, mørk rom, vodka, whisky og shots

abildgaard
ALL INCLUSIVE

Forretter

Vitello Tonnato

Kalvelårtunge med cremet tunsauce, kapers, rucculasalat og parmesan

Håndpillede rejer

Serveret med asparges, krydderurtemayo og hummus

Kyllingecocktail

Stykker af grillet unghanebryst, serveret med salater, frisk ananas, ristet bacon og cremet karrydressing

Varmrøget laks

Serveret på bund af pluksalat, dild, frisk grøn asparges og krydderurtdressing

Carpaccio

Tynde skiver rå okseinderlår med olivenolie og citronsaft, garneret med rucculasalat og parmesan

Jomfruhummer Bisque

Cremet skaldyrssuppe serveret med rejer og grønurteolie

Forretter tallerkenserveres og der serveres brød og smør

Hovedretter

Amerikansk Oksecuvette

Serveres med klassisk bearnaise sauce, sprøde ovnkartofler og honningsauterede grøntsager

Kalvefilet med "Mormor-tilbehør"

Helstegt gourmetkalvefilet serveret med Waldorfsalat, vildtsauce, surt og sødt, samt kogte kartofler

Perlehønebryst

Serveret med haneglance, pommes rissolé og grøntsagsterrine

Gris på gafflen

Svinebryst og langtidsbrasieret svinekæbe, med kraftfuld sauce, puré, syltet rødløg og grønkål

Lammetyksteg

Supermørt stykke på lammet, som alle kan lide. Serveres med kartoffelsoufflé, lammeglance og baconbønner.

Tallerkenserveres 1. gang og fadsserveres 2. gang

Desserter

Desserttallerken

Chokoladekage, 2 slags is og frugtcoulis

Pandekage med is

Hjemmelavet pandekage serveret med blommekompot og vaniljeparfait

Hvid chokolade mousse

Serveret med solbærsorbet og sprød nøddeflan

Panacotta

Italiensk vaniljecreme med blommekompot

Kransekagetærte

Tærtestykke serveret med årstidens bær, creme fraiche eller flødeskum

Alle desserter tallerkenserves

Natmad

Gullaschsuppe

Rustik suppe med kraftig smag, serveres med flutes og smør

Frikadeller

Med kartoffelsalat, flutes og smør

Pølsevogn

Ristede og røde pølser, pølsebrød, agurkesalat, ketchup, sennep, remulade, ristede løg og rå hakket løg. (Tillæg kr. 10,00 pr. couvert)

Pizza

3 slags pizza serveret med blandet salat og dressing

Tarteletter

Med valgfri stuvning: Høns/Asparges, skinke/ærter/gulerødder eller rejer/fiskeboller

I medbringer

Pynt og blomster til bordene, bordkort osv.

Vi dækker op med hvide duge, hvide stearinlys og lyse servietter.
Har i andre ønsker, er i velkommen til selv, at medbringe dette.