



Velkommen til

DIT LIVS FEST



Selskabsmenuer på





Det perfekte arrangement starter hos os

Når mærkedage skal fejres - eller der skal festes for venner og bekendte, er vores hoteller det perfekte udgangspunkt. Vi tilbyder lækkert og veltillavet mad, som I kan nyde i hyggelige omgivelser på ét af vores hoteller.

Personalet er altid parat til en festsnak og giver gerne gode råd om menusammensætning, valg af vine m.v.

Vælg ud fra forslagene i denne folder, eller tal med os om, hvilke specielle ønsker, I måtte have. Vi prøver gerne at opfylde ethvert ønske.

Når I vælger os som festarrangør, vælger I også at kunne slappe af sammen med jeres gæster. Vi sørger for det hele og skaber de bedst mulige rammer for et succesfuldt arrangement.

Vælger I at holde en helaftensfest hos os med min. 35 gæster, ønsker vi tillykke med et gavekort på en overnatning på ét af vore hoteller.



Overnatning i forbindelse med selskaber:

Enkeltværelse kr. **700,-** m/morgenmad

Dobbeltværelse kr. **800,-** m/morgenmad

Hotel Lynggaarden enkeltværelser kr. 600,- / dobbeltværelse kr. 700,-

Det med småt

Minimum 20 personer ved eget lokale

Tillæg søndage og helligdage på kr. 100,- pr. gæst, ved selskaber under 40 gæster

Depositum ved selskaber under 20 gæster, kr. 3000,- kr. Ved over 20 Gæster kr. 5000,-

Børn under 12 år halv pris.

Musiker og fotograf halv pris ved festpakker.

FEST TIL FAST PRIS

på Østergaards Hotel og Hotel Lynggaarden

Varighed 7 timer

Bobler til velkomst
3-retters sæsonmenu/eller valg fra brochure
Vin, øl og vand ad libitum hele aftenen
(Hvid, rød og dessert)
Kaffe med sødt
Natmad, vælg fra brochuren
Valgfri farve på servietter og duge

Pr. gæst

Kun kr. **895,-**

MIDDAGSARRANGEMENT

Varighed 4 timer

Bobler til velkomst
3-retters sæsonmenu/eller valg fra brochure
Vin, øl og vand ad libitum til middagen
(Hvid, rød og dessert)
Valgfri farve på servietter og duge

Pr. gæst

Kun kr. **595,-**

3 RETTERS SÆSONMENU / KLASSISK MENU

3-retters sæsonmenu/klassisk menu
Se de næste sider

Kr. **395,-**

Østergaards Hotel og Hotel Lynggaardens sæsonmenuer

FORÅR

Hvide asparges m. rejer og
sauce hollandaise

Kalvefilet med forårsgrønt,
nye kartofler m. persille smør
samt kalveglace

Rabarber Panna Cotta
m. bagte rabarber, krystalliseret hvid chokolade,
sprødt drys og hyldeblomstsorbet

SOMMER

Sprød skal m. kylling, svampe
og ærter, pyntes m. urter

Oksefilet m. asparges broccoli,
gulerødder, grillet løg, ribs,
nye kartofler og oksesauce

Jordbærmousse m. friske og marinerede jordbær,
champagne broken gel,
sprødt drys og rabarbersorbet



EFTERÅR

Laks og lyssej carpaccio, med
granatæble kerner og rucolasalat

Krondyr m. efterårsgrønt, svampesauté,
dagens kartoffel og brombærsaube

Lime cheesecake m. hvid chokolade,
hindbær og hindbærsorbet

VINTER

Røget andecarpaccio med syltede beder,
citrusmayo og salat af årstidens kål

Sprød gris med bagt selleri, vinter grønt
og æbleglace

Chokoladekage med appelsinganache,
lakrids, sprødt drys og
appelsinsorbet



Østergaards Hotel KLASSISK MENU

Forretter

Tarteletter med høns i asparges

Hønsesalat med sprød bacon og syltede tranebær

Laks Bellevue med rejer, urter i julienne
og krydderurtdressing

Hovedretter

Kalvesteg stegt som vildt med waldorfsalat, surt, sødt,
brunede/hvide kartofler, chips samt skysauce

Helstegt oksefilet med sprøde ovnkartofler
årstidens grønt samt sauce bordelaise

Gammeldags oksesteg m. glaserede perleløg, bønner,
surt, sødt, hvide kartofler samt skysauce

Stegt flæsk med hvide kartofler, rødbeder og persillesovs

Kylling danoise m. rabarberkompot, agurkesalat,
sprøde ovnkartofler samt kylling skysauce

Desserter

Citronfromage

Hjemmelavet islagkage med bærsauce og frugt

Lun æbletærte med creme fraiche

Pære Belle Helene med chokoladesauce og vaniljeis



Østergaards Hotel

SPECIALITETER

Tillæg til Pakkepris:
Forret og Dessert kr 50,- pr person
Hovedretter Kr. 75,- år person

Forretter

Rimmet torsk med rødbede crudité, syltede hokkaido, sennepmayo og karse

Kammusling m. ørredrogn, glaskål, beder, ribs og urtesauce

Der serveres brød og smør til forretter

Hovedretter

Beef Wellington m. svampesauté, glaserede gulerødder, asparges broccoli, knuste kartofler og rødvinsglace

Iberico grisekroner m. bagte jordkokker, græskar, kål, bagt kartoffelmos og rosmarin sauce

Ost

4 slags danske oste med garniture

Desserter

Østergaards desserttallerken
med et udvalg af desserter



Østergaards Hotel

BUFFET

Selskabsbuffet

Lakseroulade m. dressing
Tunmousse m. kapers og rødløg
Lufttørret skinke m. melon og pesto
Rosastegt kalvefilet m. sauté
af svampe og løg. Hertil rødvinssauce
Kylling bryst supreme m. stegte grøntsager
2 slags kartofler, 2 slags salat og dressing
2 desserter og 2 slags ost
Brød og smør

Kr. **375,-**



Receptionsbuffet

Specialiteter
6 slags efter sæson

Eks.
Lufttørret skinke m. æblesalat
Krydret okseinderlår m. rygeostecreme
Canapé m. laks
2 slags grignotons med sylt
2 slags ost
Små kager m. creme

Kr. **295,-**

Luksusbuffet

Varmrøget laks m. marinerede urter
Dampet hvid fisk m. urterasp
Røget tun m. tangsalat
Coppa m. grillede grønt
Kalvesteaks m. svampesauce
Braiserede svinekæber i skysauce m. rodfrugter
Hønningbagt laks m. spinat
2 slags kartofler, 3 slags salat og dressing
3 desserter og 3 slags ost
Brød og smør

Kr. **475,-**

Brunch / 3 timer

Røget laks m. urtecreme
3 slags pålæg
Lun leverpostej m. bacon og champignon
Scrambled eggs m. bacon og pølser
Amerikanske pandekager m. sirup
Skæreoost og brie
Marmelade og Nutella
Ymer og drys
Morgenbasser
Rundstykker/møllehjul
Kaffe/the og juice/mælk

Kr. **375,-**

Natmadforslag



Lav-selv hotdogs
Byg selv burger

Pålægsplanke m. div tilbehør og brød



Æggekage m. bacon og purløg
Suppe m. flutes





Mindestund

inkl. kaffe og te med lagkage og kringle:

kr. **175,-** pr. person

Øl og vand afregnes efter forbrug

Der kan ringes fra kirken og bestilles til yderligere 20% af deltagerantallet.

Tilkøb:

2/2 boller med smør kr. 39

2/2 boller med pålæg kr. 49

Uspecificerede snitter på franskbrød eller rugbrød kr. 39

Uspecificerede smørrebrød på franskbrød eller rugbrød kr. 59

Pålægsplanke kr. 178

Othello lagkage kr. 58

Småkager kr. 38,-

Kransekage kr. 39



Østergaards Hotel · Silkeborgvej 94 · 7400 Herning
Tlf. +45 9712 4555 · info@oestergaardshotel.dk
www.oestergaardshotel.dk



Hotel Lynggaarden · Industriparken 2 · Lind · 7400 Herning
Tlf. +45 5855 2200 · info@hotel-lynggaarden.dk
www.hotel-lynggaarden.dk