

HOTEL SIEMSENS GAARD



Hold din næste fest på
Siemens Gaard

Vi har erfaringen



Hotel Siemens Gaard, Havnebryggen 9, 3740 Svaneke
Telefon +45 5649 6149 • hotel@siemensens.dk • www.siemsensens.dk



Konfirmation • Bryllup Fødselsdag • Firmafest • Jubilæum

Lille eller stor fest, galla eller reception. Vi har erfaringen.

Lokale med udsigt over Svaneke Havn og Østersøen, eller intimt lokale med mulighed for optænding i pejsen.

Vi afholder et personligt møde, så vi sammen kan finde menu og vine, samt planlægge arrangementet helt efter ønske og budget.

Vi glæder os til at byde dig og dine gæster velkommen.

Udkast til menuer:

- Selskabsmenu 2, 3 eller 4 retter
- Gallamenu 4, 5 eller 6 retter
- Natmad
- Brunch
- Frokostbuffet
- Aftenbuffet
- Carvery buffet
- Receptionsbuffet

Selskaber ...op til 110 personer, dog max 70
Min. 12 gæster mod forudbestilling senest 7
Samme menu til hele selskabet.



Menupriser er inklusive lokaler og festopdækning.
Efter kl. 02.00 er der tillæg på kr. 500,- pr. time/tjener.
Sluttidspunkt er senest kl. 03.00

Specielle borddekorationer afregnes efter aftale.

Ved bestilling opkræves et reservationsgebyr.
Størrelse og betalingsbetingelser aftales fra gang til gang.

Ønsker I overnatninger i forbindelse med arrangementet, ydes der rabat på vores værelsespriser. I A-sæsonen 10% og i B-sæsonen 20%



Selskabsmenu 2019

Sammensæt selv din 2, 3 eller 4-retters selskabsmenu
Min. 12 gæster mod forudbestilling senest 7 dage inden
arrangementet. Samme menu til hele selskabet.

Forretter

Cremet kartoffel/porre suppe

med hønsesoufflé-boller, trøffelolie og purløg

**

Siemensens flødelegeret fisk- og skaldyrssuppe

med urter, rejer og laks

**

Jordkokcremesuppe

med trøffel og hønsesoufflé-boller

**

Hønsesalat

serveres med ristede græskarkerner
bacon, ostetern og cherrytomater
Karrydressing og smørtoast brød

**

Carpaccio af kalvefilet

serveres med spæd salat og rucola, ristede pinjekerner,
parmesanost & persillepesto

**

Laksoufflé

på spæde salater med rejer og sauce tartare

**

Symfoni af laks

Røget laks med frisk flødestuvet spinat,
lakseterrine med stenbiderrogn og sauce tartare
varmrøget laks med rejer

**

Grillede kammuslinger

serveres med varm bulgursalat og tomatcoulis

**

Laksefarseret rødtungefilet

serveres med hummerbisque og rejer



**

Mellemretter

Lemon sorbet

**

Let røget unghanebryst
med bacon og græskarkerner

**

Landskinke
med friske asparges og ferskensorbet

•

Indbagt bornholmsk Bleu
med rugkiks og druer





Hovedretter

Laksefarseret ovenbagt rødtungefilet *

serveres med frisk dampede grøntsager, ris pilaf, jomfruhummer og safransauce

•

Grillet laks

serveres med frisk flødestuvet spinat, pommes røsti, stegte svampe og hummersmør

•

Trøffelarseret unghanebryst

serveres med årstidens grøntsager, kartoffelkompot, hønseglace tilsmagt med lakrids

•

Krondyrsmedallion *

med haricotes verts i baconsvøb, pommes Anna, svampe og vildt sauce

•

Helstegt oksefilet

serveres med årstidens grøntsager, pommes røsti og kartofler.
Hertil rødvinssauce

•

Helstegt kalveculotte

med bagt kartoffel, årstidens grøntsager
grillet tomat, stegte svampe og skysauce

•

Grillet oksemørbrad *

serveres med pommes Anna, farseret tomat, årstidens grøntsager fra wok.
Hertil sauce bearnaise og bordelaise

*** Tillæg pr. kuvert kr. 40,-**



Desserter

Crème brûlée

med italiensk is og frugt



Hjemmelavet chokoladekage

med italiensk is og frisk frugt



Sprød nøddekurv

med 3 slags is, råcreme og bær



Kolde pandekager

med cognacnøddesmør og appelsincreme



3 slags bornholmske oste

med druer og valnøddekompot. Hertil bornholmske rugkiks



Pris pr. person

2 retter kr. 318,00

3 retter kr. 418,00

4 retter kr. 498,00



Natmad

2 slags tærter

porre/bacon samt grøntsager
salat og dressing
Kr. 128,-

**

Biksemad

med spejlæg,
rødbeder og brød
Kr. 128,-

**

Super Åge

med diverse tilbehør
Kr. 108,-

**

Kartoffel/porre-suppe

med purløg, bacon og cremefraiche
Kr. 98,-

**

Pølse bord med 4 slags pålæg

med diverse tilbehør
hjemmebagt rugbrød
Kr. 142,-



Galla Menu

Min 12 gæster mod forudbestilling senest 7 dage inden arrangementet. Samme menu til hele selskabet.

Stegte kammuslinger og jomfruhummer
anrettet på tomatcoli og bulgursalat

**

Jordkokcremesuppe
med sprød landskinke

**

Lemon sorbet
med stænk af champagne

**

Tournedos rossini af oksemørbrad
serveres med trøffel og foie gras.
Hertil pommes Anna, demi glace og årstidens grønt

**

Indbagt bornholmsk Bleu
med druekompot

**

Sprød nøddekurv med italiensk is
Hertil frisk frugt og råcreme

Pris pr. person
4 retter kr. 498,-
5 retter kr. 548,-
6 retter kr. 598,-



Brunch

Min 12 gæster mod forudbestilling senest 7 dage inden arrangementet. Samme menu til hele selskabet.

**

Sild

2 slags pålæg

Leverpostej

3 slags oste

Marmelader

Røræg, Pølser & Bacon

Morgenbrød

Franskbrød & Rugbrød

Wienerbrød

Mælk & Juice

Frugt

Kaffe & Te

**

Pris pr. person
Kr. 228,-



Frokostbuffet

Min. 12 gæster mod forudbestilling senest 7 dage inden arrangementet. Samme menu til hele selskabet.

**

Karrysild

Marineret spegesild med æg og tomat

Saltstegt sild med bløde løg, rødbeder og hjemmerørt sennep

Varmrøget ørred på sprød salat

Lun fiskefilet med hjemmelavet remoulade

Hønsesalat med bacon og champignon

Roastbeef med pickles og peberrod

Mørbradbøf med bløde løg

2 slags bornholmske oste med druer og rugkiks

**

Pris pr. person
Kr 298,-



Let Frokostbuffet

Min. 12 gæster mod forudbestilling senest 7 dage inden arrangementet. Samme menu til hele selskabet.

Marineret spegesild med æg og tomat

Varm røget laks med dressing

Lun fiskefilet med rejer og hjemmelavet remoulade

Hønsesalat med bacon og champignon

Mørbradbøf med bløde løg

Bornholmsk ost med rugkiks

Pris pr. person
Kr. 198,-



Aften buffet

Min. 12 gæster mod forudbestilling senest 7 dage inden arrangementet. Samme menu til hele selskabet.

Pastasalat

med fisk og skaldyr

Små fiskefrikadeller

med remoulade

Tomatsalat

med feta, oliven og tzatziki

Laksesoufflé

på spæde salater

Coq au vin

med små nye kartofler

Mini Åge

Lammeculotte

med ovnstegte grønsager og kartofler

Blandet grøn salat

med græskarkerner

Ostelagkage

med sæsonens frugter og bær

serveres med hjemmebagt brød og smør

Pris pr. person

Kr. 318,-



Carvery buffet

Sammensæt selv din buffet. Min. 15 gæster mod forudbestilling senest 7 dage inden arrangementet. Samme menu til hele selskabet.

2 slags kød

Unghane
Kalveculotte
Kalkunbryst
Svinekam
Oksespidsbryst
Lammeculotte

**

2 slags kartofler

Flødekartofler
Pommes Rösti
Små nye kartofler
Bagte kartofler
Pommes Anna

**

2 slags salater

Tomatsalat med feta og oliven
Bulgursalat med krydderurter og grøntsager
Rødkålssalat med hvidløg, sukker og balsamico
Kikærtesalat, grøn salat med tomat, champignon og agurk
Spinatsalat med æg, bacon og brød croutons
Broccolisalat med krydderurter

*serveres med dressing og skysauce,
samt hjemmebagt durumbrød og smør.*

Pris pr. person
Kr. 388,-



Receptionsbuffet

Min. 15 gæster mod forudbestilling senest 7 dage inden arrangementet. Samme menu til hele selskabet.

Mini ruller
2 stk

Trekant sandwich
2 stk

Små frikadeller
3 stk

Mini Åge i baconsvøb
2 stk

Canapé med røget laks
2 stk

Petit four
1 stk

Emmentaler med frugt
2 stk

Pris pr. person
Kr. 228,-