

HOTEL SIEMSENS GAARD



Hold din næste fest på
Siemsens Gaard

Vi har erfaringen



Hotel Siemsens 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 personer i samme lokale. Min. 12 gæster mod forudbestilling senest 7 dage inden arrangementet. Samme menu til hele selskabet.

Menupriser er inklusiv lokaler og festopdækning.
Efter kl. 02.00 er der tillæg på kr. 500,- pr. time/tjener.
Sluttidspunkt er senest kl. 04.00

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 2016

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, jomfruhummer og østersølaks

**

Jordkokcremesuppe

med trøffel og jomfruhummer

**

Hønsesalat

serveres med ristede græskarkerner, bacon, ostetern og cherrytomater.
Hertil karrydressing og smørtoastet brød

**

Carpaccio af kalvefilet

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

**

Laksoufflé

på spæde salater. Serveres med rejer og sauce tatare

**

Symfoni af laks

Røget laks med frisk flødestuvet spinat, lakseterrine med lakserogn og sauce
tatare, varmrøget laks med rejer.

**

Grillede kammuslinger

serveres med varm bulgursalat, tomatcoulis og citrusskum

**

Urtefarseret rødtungefilet

serveres med hummerbisque og jomfruhummer

**



Mellemretter

Lemon sorbet

**

Let røget unghanebryst
med bacon og græskarkerner.

**

Bornholmsk landskinke
med friske asparges og ferskensorbet.

**

Indbagt bornholmsk Bleu
med rugkiks og druer.





Hovedretter

Dampet helleflynder

serveres med hummerratatouille, nye pillede kartofler og hummerbisque

**

Laksefarseret ovenbagt rødtungefilet

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

**

Grillet laks

serveres med frisk flødestuved spinat, pommes rösti, stegte svampe og hummersmør.

**

Trøffelarseret unghanebryst

serveres med årstidens grøntsager, kartoffelkompot og hønseglace tilsmagt med lakrids.

**

Krondyrsmedallion *

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

**

Helstegt oksefilet

serveres med årstidens grøntsager, pommes rösti og asparges kartofler. Hertil rødvinssauce.

**

Helstegt kalveculotte

med bagt kartoffel, frisk flødestuved spinat, 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

**

Blødende hjerte

med Svaneke is og frisk frugt

Pris pr. person

2 retter kr. 298,00

3 retter kr. 418,00

4 retter kr. 498,00



Natmad

2 slags tærter

porre/bacon samt grøntsager
med 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,-

**

Pølsebord med 5 slags pålæg,

diverse tilbehør og 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 bornholmsk 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

Yoghurt & Müsli

Mælk & Juice

Frugt

Kaffe & Te

**

Pris pr. person
Kr. 228,-



Frokost buffet

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

**

Hjemmelavet karrysild

Hjemmelavet 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.

Hjemmelavet 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

Buffeten 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.

3 slags kød. Vælg mellem:

Unghane
Kalveculotte
Kalkunbryst
Svinekam
Oksespidsbryst
Lammeculotte

**

2 slags kartoffel. Vælg mellem:

Flødekartofler
Pommes Rösti
Små nye kartofler
Bagte kartofler
Pommes Anna

**

2 slags salater. Vælg mellem:

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

*Buffeten serveres med 3 slags 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,-