

# 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](mailto:hotel@siemensens.dk) • [www.siemsensens.dk](http://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 2020

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 rösti, 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 rösti 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**

### **Creme brulée**

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. 328,00**

**3 retter kr. 428,00**

**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. 228,-**



## ***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. 368,-**



## ***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,-**