

SELSKABER PÅ HOTEL OPUS HORSENS



HOTEL OPUS HORSENS

★★★★



... STORE SOM SMÅ

SELSKABER – STORE SOM SMÅ

Hotel Opus Horsens leverer de perfekte rammer – lige fra den intime familiefrokost til den helt store fest med sceneoptræden og musik. Vores priser gælder for selskaber på 20 til 300 gæster, og lokalerne kan kombineres på utallige måder.

GASTRONOMI I SÆRKLASSE

Hotel Opus Horsens' råvarer opfylder de højeste kvalitetskrav, og med passion for madlavning sætter vores køkken en ære i at tilberede dem, så smagen bliver raffineret og præsenterer sig flot.

OPDÆKNING

Ethvert festarrangement på Hotel Opus Horsens inkluderer separat lokale, bordopdækning med duge, stofservietter, levende lys og blomsterdekorationer – alt sammen i farver efter dit ønske.

BRYLLUP

Ved bryllup står en af vores smukke suiter – efter først til mølle-princippet – eller et af vores luksusværelser til fri disposition for brudeparret.

OVERNATNING

Hvorfor ikke invitere hele selskabet til at overnatte på Hotel Opus Horsens i forbindelse med festen? Kontakt os for en specialpris på overnatning.

KONTAKT

Kontakt os, så vi sammen kan gennemgå alt omkring din næste fest ned til mindste detalje. Når du herefter er gæst ved din egen fest, kan du være det i tryk forvisning om, at vi tager hånd om det hele.

**VI VIL GLÆDE OS TIL AT BYDE DIG
OG DINE GÆSTER VELKOMMEN.**

SÆSONMENUER

SAMMENSÆT SELV DIN 3-RETTERS FESTMENU. MIN. 20 KVERTER. GÆLDENDE INDTIL KL. 02.00.

DECEMBER | JANUAR | FEBRUAR

FORRET

Røget torsk – gulerod – peberrodsemulsion
Kalveterrin – karse – grov sennep – skorzonerrod

HOVEDRET

Gråsten kyllingebryst – persillerod – løg – bolsjebeder – cremet perlebyg
Bryst af svin fra Grambogård – svampe – selleri – rødbede – smørpisket hønsesky

DESSERT

Jordskokkekage – jordskokkeis – creme fraiche
Bagte danske æbler – æblechips – æblesorbet

MARTS | APRIL | MAJ

FORRET

Koldrøget helleflynder – malt – mizuna – vild brøndkarse
Hr. Nielsen-skinke fra OMHU - Nordisk Charcuteri – skvalderkål
– mandler – løvstikke-emulsion

HOVEDRET

Confiteret kalvespidsbryst – majroer – jordskokker – forårsløg – kryddersauce
Sydhavs-lammekølle – gulerod – grøntsager i tomat – myntesky – røsti

DESSERT

Rabarberkompot – sprød emmer – rabarberis
Kokos-panna cotta – sprød chokolade – passionsfrugstis

Indhold	Arr. 1	Arr. 2	Arr. 3	Arr. 4	Arr. 5
Velkomstdrink		•	•	•	•
Forret, hovedret og dessert	•	•	•	•	•
Hvid-, rød- og dessertvin ad libitum		•	•	•	•
Kaffe og te		•	•	•	•
Kransekagekonfekt		•	•	•	•
Avec					•
Natmad			•	•	•
Fri bar med øl, vand og vin i maks. 3 timer				•	•
Pr.kuvert	425,-	755,-	810,-	925,-	950,-
Pr. kuvert inkl. valgte vine		815,-	870,-	985,-	1.010,-





SÆSONMENUER

SAMMENSÆT SELV DIN 3-RETTERS FESTMENU. MIN. 20 KVERTER. GÆLDENDE INDTIL KL. 02.00.

JUNI | JULI | AUGUST

FORRET

Varmrøget lakserillette – fennikel – safrancreme – rugsejl
Rimmede kammuslinger – ærter – bacon

HOVEDRET

Oksefilet fra Grambogård – sommerkål
– danske svampe – løg med top – calvadossauce – sommerkartofler
Dansk kalvemørbrad – sommerselleri
– grillet hjertesalat – små rødbeder – sauce Robert

DESSERT

Kraftig chokoladecake – jordbær – vaniljeis – basilikum
Italiensk marengs – sommerbær – sabayonne – skovmærke

SEPTEMBER | OKTOBER | NOVEMBER

FORRET

Hummerbisque – rejeragout – urter – boghvede
Svinekæbe – græskarchutney – sprød græskar – fennikel

HOVEDRET

Krondyrsinderlår i urtepanade – blomkål – skorzonerrod – løg – vildtsauce
Perlehønebryst – persillerod – glaskål – skovsvampe – svampesauce

DESSERT

Citrontærte – krystalliseret chokolade – chokoladecreme – chokoladeknæk
Mazarinkage – havtornis – skyr – saltede mandler

Indhold	Arr. 1	Arr. 2	Arr. 3	Arr. 4	Arr. 5
Velkomstdrink		•	•	•	•
Forret, hovedret og dessert	•	•	•	•	•
Hvid-, rød- og dessertvin ad libitum		•	•	•	•
Kaffe og te		•	•	•	•
Kransekagekonfekt		•	•	•	•
Avec					•
Natmad			•	•	•
Fri bar med øl, vand og vin i maks 3 timer				•	•
Pr. kuvert	425,-	755,-	810,-	925,-	950,-
Pr. kuvert inkl. valgte vine		815,-	870,-	985,-	1.010,-

SKØNNE BUFFETER

TIL DEN UHØJTIDELIGE SAMMENKOMST. MIN. 25 KVERTER.

OPUSBUFFET

KOLDT

Skagensalat

Røget tun – rucolapesto – grillede artiskokker

Varmrøget lakserillette – hytteost – stenbiderrogn

Hr. Nielsen-skinke fra OMHU - Nordisk Charcuteri – melon – tzatziki

Gravad okseinderlår – flødeost – løvstikke

Salatbar med 3 slags salat samt 10 slags tilbehør

VARMT

Confiteret bryst af svin fra Grambogård

Oksefilet fra Grambogård

Krydderstegt Gråsten-kyllingebryst

Laks bagt med mynte og lime

Små ovnbagte kartofler – kryddersauce

DESSERT

Ostevogn med oste fra Sønderhaven Gårdmejeri

Mazarintærte med havtorn

Frisk frugt

Brød – smør – kiks

Kr. 420,- pr. kuvert

BRUNCHBUFFET

Græsk yoghurt med sirup og bær

Kannelsnegle og croissanter

Amerikanske pandekager med ahornsirup

Smoothies

Frisk frugt

Marmelade

Blødkogte æg

Røræg med bacon og pølser

Koldrøget laks med asparges

Salumi della casa

(forskellige italienske pålægsspecialiter)

3 slags ost

Leverpostej med ristede svampe

Brød – smør

Kaffe – te – juice

Kr. 375,- pr. kuvert

Vi sammensætter gerne en buffet efter dit ønske i samarbejde med køkkenchefen. Pris efter aftale.



STÅENDE BUFFETER

TIL DEN UHØJTIDELIGE SAMMENKOMST. MIN. 25 KVERTER.

STREET FOOD

DEN LUNE BUFFET

Sliders 3 slags burger:

Syltet agurk – sennep

BBQ – løg

Bacon – estragonmayonnaise

Oksekød i teriyakisauce

Nudler med kylling

Spyd med tigerrejer i koriander

Durocgris på spyd marineret i kokos

Haydari

Humus

Kr. 395,- pr. kuvert

RECEPTIONSBUFFET

DEN KOLDE BUFFET

Kartofler i malt med rygeost

Radiser med dildmayonnaise

Koldrøget laks på sprød rugbrød

Tigerrejer med koriander

Skagenskinke med cornichoner

Bresaola med soltørrede tomater

Comté – Morbier – Fourme d'Ambert

Kokos-panna cotta med passionsfrugt

Mørk chokolademousse med frysetørrede bær

Kr. 410,- pr. kuvert



Vi sammensætter gerne en buffet efter dit ønske i samarbejde med køkkenchefen. Pris efter aftale.



NATMAD

VÆLG MELLEM

Hotdogs med tilbehør

Frikadeller – kold kartoffelsalat – surt

Salumi della casa – ost – oliven – paté – friskbagt brød – olivenolie
(forskellige italienske pålægsspecialiter)

Kartoffel-/porresuppe – sprød bacon

Tarteletter med høns i asparges

Kr. 89,- pr. kuvert



HOTEL OPUS HORSENS

★★★★

Egebjergvej 1 | DK-8700 Horsens | T: +45 76 25 72 00 | F: +45 76 25 72 01 | info@hotelopushorsens.dk | hotelopushorsens.dk