



Selskaber



HOTEL OPUS HORSENS

★★★★

VI ER KLAR TIL FEST

Hvad kan I forvente, når I holder selskab på Hotel Opus Horsens?

LOKALER

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

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.

Bageren fra Munkebjerg Hotel forsyner os med velduftende, friske og hjemmebagte brød og boller – bagt ud fra vores helt egne opskrifter.



BLOMSTERDEKORATIONER

Vores egen blomsterdekoratør, Susanne, designer de smukke og kreative blomsterdekorationer, der pryder bordene til jeres fest. Ud over blomster inkluderer festerne hos os også et separat lokale, bordopdækning med duge, stofservietter og levende lys – alt sammen i overensstemmelse med jeres ønsker til farver. På den måde bliver jeres fest helt jeres egen.

OVERNATNING

Hvorfor ikke invitere hele selskabet til at overnatte på Hotel Opus Horsens i forbindelse med festen?

Kontakt os for en specialpris på overnatning.

BRYLLUP

Ved bryllup står en af vores smukke suiter eller et af vores luksusværelser til rådighed for brudeparret.



FØDEVAREALLERGI

Skulle nogle af jeres gæster lide af fødevareallergi, så giver vi dem den bedste madoplevelse uanset hvad. Vores køkken er vant til at tage hånd om alle slags allergier, så det skal I ikke bekymre jer om. Informer os blot, når vi gennemgår programmet for jeres fest.



KONTAKT

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

Lækre menuforslag til jer i tre forskellige kategorier.

KATEGORI 1 KR. 345,- PR. KUVERT

FORRETTER

Rejecocktail
1000 øer - Citron - Dild

Kalveterrine
Karse - Grov sennep

Varmrøget lakserillette
Fennikel - Safrancreme - Rugsejl

HOVEDRETTER

Langtidsstegt oksebovdråbe
Rød spidskål - Østershatte - Perleløg -
Calvadossauce

Confiteret kalvespidsbryst
Persillerod - Løg - Kryddersauce

Gråstenkylling
Sæsongrønt - Tomatsauce

*Til alle hovedretter
serveres små kartofler.*

DESSERTER

Kokos-panna cotta
Sprød chokolade - Passionsfrugtis

Islagkage a la 80'erne med frisk frugt

Æblekompot
Æblesorbet - Knas

KATEGORI 2 KR. 385,- PR. KUVERT

FORRETTER

Svinekæbe
Gulerod - Peberrodsemulsion

Røget torsk
Tomatmayonnaise - Peberfrugt - Boghvede

Koldrøget laks
Ingefær-/chiliemulsion - Saltet agurk -
Ristet havre

HOVEDRETTER

Langtidsstegt oksefilet
Svampe - Selleri - Løg - Rødvinsauce

Kalvefilet
Blomkål - Fennikel - Gulerod - Sauce Robert

Perlehønebryst
Rodfrugtsauté - Squash - Perleløg - Fløde-
sauce

*Til alle hovedretter
serveres små kartofler.*

DESSERTER

Kraftig chokoladekage
Havtornis - Skyr - Saltede mandler

Mazarinkage
Havtornis - Skyr - Saltede mandler

Citrontærte
Krystalliseret chokolade - Chokoladecreme -
Chokoladeknæk



KATEGORI 3
KR. 425,- PR. KUVERT

FORRETTER

Koldrøget hellefisk
Malt - Mizuna - Brøndkarse

Hr. Nielsen-skinke fra Omhu
Urter - Mandler - Løvtikkeemulsion

Rimmede kammuslinger
Ærter - Bacon

HOVEDRETTER

Sydhavslammekølle
Gulerod - Grønstsager i tomat - Myntesky

Dansk oksemørbrad
Selleri - Butternut - Svampe - Rødvinsauce

Krondyrsinderlår i urtepanade
Blomkål - Skorzonerrod - Løg - Vildtsauce

*Til alle hovedretter
serveres små kartofler.*

DESSERTER

Chokoladefondant
Vaniljeis - Knas

Rabarberkompot
Sprød emmer - Rabarberis

Gâteau Marcel
Passionsfrugtkerner - Chokoladeknas - Mynte



DRIKKEVARER

Lidt, der kan slukke tørsten

**VINE AD LIBITUM
KR. 295,- PR. KUVERT**

Husets velkomstdrink og vine ad libitum under middagen (hvid-, rød- og dessertvin).

**KAFFE OG TE MED SØDT
KR. 55,- PR. KUVERT**

**SOFTBAR
KR. 145,- PR. KUVERT**
Husets vine i 3 timer efter middagen.

LAD JER INSPIRERE

Er I mest til buffet? Vi har et udvalg klar til jer.

MINIMUMBESTILLING ER 25 KVERTER.

BRUNCHBUFFET KR. 265,- PR. KVERT

Amerikanske pandekager med ahornsirup

Blødkogte æg

Røræg med bacon og pølser

Græsk yoghurt med sirup og bær

Kanelsnegle og croissanter

Smoothies

Frisk frugt

Marmelade

Koldrøget laks med asparges

Salumi della Casa

(italienske pålægsspecialiteter)

3 forskellige slags oste

Leverpostej med ristede svampe

Brød og smør

Kaffe, te, juice



SERVERING AF BRUNCHBUFFET

Serveres i 3 timer mellem kl. 9.00 og 13.30. Ønsker I brunchen serveret i mere end 3 timer, er tillægsprisen kr. 50,- pr. kuvert.



OPUSBUFFET KR. 410,- PR. KVERT

KOLDT

Skagensalat

Røget tun med rucolapesto og grillede artiskokker

Varmrøget lakserillette med hytteost

Hr. Nielsen-skinke fra Omhu med melontzatziki

Gravad okseinderlår med flødeost og løvstikke

Salatbar med 3 slags salat samt 10 forskellige slags tilbehør

TILKØB LIDT EKSTRA

Crémant d'Alsace ad libitum.

Pris pr. kuvert kr. 75,-

Bitter ad libitum.

Pris pr. kuvert kr. 75,-

VARMT

Confiteret bryst af svin

Oksefilet

Krydderstegt Gråsten-kyllingebryst

Laks bagt med mynte og lime

Små ovnbagte kartofler og kryddersauce

DESSERT

Ostevogn med danske oste

Mazarintærte med havtorn

Frisk frugt

Brød, smør og kiks



**DEN DANSKE
FROKOSTBUFFET
KR. 225,- PR. KUVERT**

Æg med rejer og mayonnaise
Roastbeef med remoulade og ristede løg

4 slags blandede salater
1 grøn salat med tilbehør

Fiskefilet med remoulade og citron
Frikadeller med rødkål
Tarteletter med høns i asparges
Dampede blomkål
Stegte pimientos de padrón

Ostevogn med hyben-/blommekompot

Tærter med bær og creme fraiche

Brød, smør og kiks

**AFTENBUFFET
KR. 325,- PR. KUVERT**

Koldrøget laks
Danske specialiteter fra Omhu
Oliventapenade, haydari og pesto

3 slags blandede salater
1 grøn salat med tilbehør

Krydderstegt svinefilet
Langtidsstegte kalvecuvetter
Ovnbagt kyllingebryst
Bagt laks med urter
2 slags grøntsager efter sæson
Små kartofler og rødvinsauce

Ostevogn med frugtkompot

Chokolademousse med frisk frugt

Brød, smør og kiks



FESTENS AFSLUTNING

Når festen lakker mod enden

NATMAD
KR. 89,- PR. KUVERT

Hotdogs med tilbehør

Microcroissanter med fyld af rejer, skinke og hønsesalat

Salumi Della Casa
(forskellige italienske pålægsspecialiteter)
Serveres med ost, oliven og paté
Hertil friskbagt brød og olivenolie

Skipperlabskovs med rødbeder og rugbrød

Tarteletter med høns i asparges





Vi vil glæde os til at byde jer
og jeres gæster velkommen.



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