
LAD JER INSPIRERE AF VORES LÆKRE
SELSKABSMENUER OG BUFFETER

OPUS



VI ER
KLAR TIL
DIN FEST

Menu

FORRET
RIMMEDE KAMMUSLINGER
Ærter - Bacon

HOVEDRET
DANSK OKSEMØRBRAD
Selleri - Butternut - Svampe - Rødvinsauce

DESSERT
GÂTEAU MARCEL
Passionsfrugtkerner - Chokolade

SELSKABSMENU

KATEGORI 1

Minimum 10 kuverter

OPUS

KONTAKT

76 25 72 00 eller

info@hotelopushorsens.dk

FORRETTER

REJECOCKTAIL A LA OPUS

Rogn – citron – asparges – dild

SVINETERRINE

Tomat – basilikum – sprødt

LAKSERILLETTE

Hytteost – løg – brøndkarse

HOVEDRETTER

LANGTIDSSTEGT KALV

Rødbeder – svampe – timianglace

KYLLINGEBALLOTINE

Panchetta – ærter – rosmarinsauce

SVINEFILET

Gulerødder – urter – bagt tomat – estragonsauce

Til alle hovedretter serveres små kartofler vendt i smør og urter.

DESSERTER

CITRONTRIFLI

Citron – skyr – marengs

ROMSYLTEDE BÆR

Skovbær – rom – passionsfrugt – parfait

CHOKOLADE

Chokolade – mørdej – karamel – vanilje

Pris pr. kuvert kr. 345,-

KATEGORI 1 | FESTPRIS

	1	2	3	4
Velkomstdrink		•	•	•
Forret, hovedret, dessert	•	•	•	•
Husets hvidvin ad libitum		•	•	•
Husets rødvin ad libitum		•	•	•
Dessertvin, et glas		•	•	•
Kaffe og te med sødt			•	•
Natmad			•	•
Fri bar, 3 timer, øl, sodavand, husets vine				•

Pr. kuvert

345,- 640,- 784,- 929,-



SELSKABSMENU

KATEGORI 2

Minimum 10 kuverter

OPUS

KONTAKT

76 25 72 00 eller

info@hotelopushorsens.dk

FORRETTER

TORSK

Røget torsk – estragon – rugbrød

LAKS

Koldrøget laks – stenbiderrogn – vagtelæg

AND

Tyttebær – chili – fennikel – urter

HOVEDRETTER

DUET AF KALV

Spidsbryst – rillette – rødbede – sauce bordelaise

LAMMEKØLLE

Squash – rosenkål – myntesauce

KYLLING

Friskost – tomat – majs – svampesauce

Til alle hovedretter serveres små kartofler vendt i smør og urter.

DESSERTER

SKOVBÆR

Skovbær – fløde – chokolade

ANANAS

Saltbagt ananas – mynte – kokos

BROWNIE

Chokolade – bær – passion

Pris pr. kuvert kr. 385,-

KATEGORI 2 | FESTPRIS

	1	2	3	4
Velkomstdrink		•	•	•
Forret, hovedret, dessert	•	•	•	•
Husets hvidvin ad libitum		•	•	•
Husets rødvin ad libitum		•	•	•
Dessertvin, et glas		•	•	•
Kaffe og te med sødt			•	•
Natmad			•	•
Fri bar, 3 timer, øl, sodavand, husets vine				•

Pr. kuvert

385,- 680,- 824,- 969,-



SELSKABSMENU

KATEGORI 3

Minimum 10 kuverter

OPUS

KONTAKT

76 25 72 00 eller

info@hotelopushorsens.dk

FORRETTER

LAKS

Marineret laks – ærter – cremefraiche

UNGHANE

Vol au vent – unghane – morkler – trøffel

CARPACCIO

Krondyr – parmesan – urter

HOVEDRETTER

OKSEMØRBRAD

Indbagt oksemørbrad – portobello – salatløg – trøffelsauce

PERLEHØNE

Gulerødder – blomkål – estragonsauce

KRONDYR

Løg – granatæble – svampe – gin – brombærsauce

Til alle hovedretter serveres små kartofler vendt i smør og urter.

DESSERTER

GÂTEAU MARCEL

Chokolade – havtorn – knas

BLANCMANGE

Vanilje – nødder – appelsin

DESSERTBRÆT

Chokolade – jordbær – passion

Pris pr. kuvert kr. 425,-

KATEGORI 3 FESTPRIS	1	2	3	4
Velkomstdrink		•	•	•
Forret, hovedret, dessert	•	•	•	•
Husets hvidvin ad libitum		•	•	•
Husets rødvin ad libitum		•	•	•
Dessertvin, et glas		•	•	•
Kaffe og te med sødt			•	•
Natmad			•	•
Fri bar, 3 timer, øl, sodavand, husets vine				•
Pr. kuvert	425,-	720,-	864,-	1.009,-



OPUS-BUFFET

DET KOLDE

Koldrøget torsk med urtecreme
Lyngrillet tun med wakametang
Gravet okseinderlår med trøffel og parmesan
Tre slags charcuteri med tilbehør
Tre slags blandede salater

DET VARME

Confiteret bryst af svin
Langtidsstegt oksemørbrad
Fylt kyllingebryst fra Gråsten
Bagt laks med urtepanade
Sæsonens grønt
Petitkartofler vendt i urter og smør
Whiskysauce

DESSERT

Ostebæret med udvalg af franske oste og tilbehør
Cheesecake med mango og passionsfrugt
Frisk frugt
Brød, smør og kiks

Pris pr. kuvert kr. 410,-

OPUS-BUFFET FESTPRIS	1	2	3	4
Velkomstdrink		•	•	•
Forret, hovedret, dessert	•	•	•	•
Husets hvidvin ad libitum		•	•	•
Husets rødvin ad libitum		•	•	•
Dessertvin, et glas		•	•	•
Kaffe og te med sødt			•	•
Natmad			•	•
Fri bar, 3 timer, øl, sodavand, husets vine				•
Pr. kuvert	410,-	705,-	849,-	994,-



DEN DANSKE FROKOSTBUFFET

DET KOLDE

Æg med rejer, citron, rogn og hjemmerørt mayonnaise
Roastbeef med hjemmelavet remoulade, ristet løg og peberrod
Koldrøget laks med æggestand

DET VARME

Fiskefilet med hjemmelavet remoulade og citron
Frikadeller med rødkål
Hakkebøf med bløde løg og brun sovs
Tarteletter med høns i asparges
Små kartofler

SALAT

To slags blandede salater
En grøn salat med tilbehør
Dressing

DESSERT

Ostevogn med tilbehør
Mazarintærte med chokolade, bær og cremefraiche
Brød, smør og kiks

Pris pr. kuvert kr. 225,-

FROKOSTBUFFET FESTPRIS	1	2	3	4
Velkomstdrink		•	•	•
Forret, hovedret, dessert	•	•	•	•
Husets hvidvin ad libitum		•	•	•
Husets rødvin ad libitum		•	•	•
Dessertvin, et glas		•	•	•
Kaffe og te med sødt			•	•
Natmad			•	•
Fri bar, 3 timer, øl, sodavand, husets vine				•

Pr. kuvert 225,- 520,- 664,- 809,-



AFTENBUFFET

DET KOLDE

Koldrøget laks med syltet fennikel og urter
Lufftørret skinke med syltet peber, pesto og mandler
Paté med pickles

DET VARME

Ramsløgmarineret svinekam
Langtidsstegt kalvetyksteg
Fyldt kalkunbryst med feta og soltørret tomat
Bagt hvidfisk i sennepssovs
To slags grønt efter sæson
Små kartofler vendt i smør og urter
Rødvinsauce og pebersauce

SALAT

To slags blandede salater
En grøn salat med tilbehør
Dressing

DESSERT

Ostevogn med tilbehør
Citrontrifli med marengs
Brød, smør og kiks

Pris pr. kuvert kr. 355,-

AFTENBUFFET FESTPRIS	1	2	3	4
Velkomstdrink		•	•	•
Forret, hovedret, dessert	•	•	•	•
Husets hvidvin ad libitum		•	•	•
Husets rødvin ad libitum		•	•	•
Dessertvin, et glas		•	•	•
Kaffe og te med sødt			•	•
Natmad			•	•
Fri bar, 3 timer, øl, sodavand, husets vine				•
Pr. kuvert	355,-	650,-	794,-	939,-



BRUNCHBUFFET

Amerikanske pandekager med ahornsirup
Blødkogte æg
Røræg med bacon og pølser
Græsk yoghurt med sirup og bær
Kanelnegle og croissanter
Smoothies
Frisk frugt
Marmelade
Koldrøget laks med asparges
Salumi della Casa
(italienske pålægsspecialiteter)
Tre forskellige slags oste
Leverpostej med ristede svampe

Brød og smør

Kaffe, te, juice

Pris pr. kuvert kr. 265,-



TILKØB LIDT EKSTRA

CRÉMANT D'ALSACE AD LIBITUM

Pris pr. kuvert kr. 75,-

BITTER AD LIBITUM

Pris pr. kuvert kr. 75,-



SELSKABSMENU

De sidste detaljer for
en vellykket fest

OPUS

KONTAKT

76 25 72 00 eller
info@hotelopushorsens.dk

NATMAD

Aspargessuppe med hjemmebagt brød

Gullaschsuppe med hjemmebagt brød

Hotdogs med tilbehør

Tarteletter med høns i asparges

Æggekage med tilbehør og rugbrød

Frikadeller med kartoffelsalat

Pris pr. kuvert kr. 89,-



DRIKKEVARER

VINE AD LIBITUM

Husets velkomstdrink og husets vine ad libitum under middagen (hvid- og rødvin) og et glas dessertvin.

Pris pr. kuvert kr. 295,-

KAFFE OG TE MED SØDT

Pris pr. kuvert kr. 55,-

FRI BAR

Husets vine, øl og sodavand i 3 timer efter middagen.

Pris pr. kuvert kr. 145,-