
LAD JER INSPIRERE AF VORES LÆKRE
SELSKABSMENUER OG BUFFETER

OPUS

A photograph of a dining table with a person pouring red wine into a glass. The scene is set in a restaurant or hotel. In the foreground, there are several glasses, including a wine glass and a water glass, and a small vase with dried flowers. The background is slightly blurred, showing other diners and tables. The overall atmosphere is elegant and sophisticated.

VIER KLAR TIL AT HOLDE DIN FEST

SELSKABSMENU

KATEGORI 1

Minimum 10 kuverter

OPUS

KONTAKT

76 25 72 00 eller

info@hotelopushorsens.dk

FORRETTER

CREMET SVAMPESUPPE – sauterede svampe – sprød gris

LAKSETATAR – estragoncreme – avokado – urter – serveret på sprød toast

STEGT KAMMUSLING – saltet agurk – druetang – salturt – spiseligt sand – citrusskum

HOVEDRETTER

SVINEBRYST – perleløg – miniæble med lun æblekompot – syltet æblebrunoise i æblejuice – timian – syltede sennepskorn – æble-/løgpuré – glace

BAVETTE (FLANKESTEAK) – grønne asparges – ramsløg – forårsløg – grøn olie – oksesauce

ANDEBRYST – rødbedebånd – radicchio – rød grønkål – rødbedepuré – bagte figner – sauce smagt til med rødbedejuice og solbær

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

DESSERTER

ØLLEBRØDSSIFON – havre crumble – vaniljeis

SAT HYLDEBLOMSTCREME – marineret hyldeblomst – hvid chokolade

MAZARINKAGE – nougattop – mandarinsorbet

Pris pr. kuvert kr. 375,-

KATEGORI 1 FESTPRIS	1	2	3	4
Velkomstdrink		•	•	•
Forret, hovedret, dessert	•	•	•	•
Husets hvidvin ad libitum		•	•	•
Husets rødvin ad libitum		•	•	•
Dessertvin, ét glas		•	•	•
Kaffe og te med sødt			•	•
Natmad			•	•
Fri bar, 3 timer, øl, sodavand, husets vine				•
Pr. kuvert, alm.	375,-	720,-	884,-	1049,-
Pr. kuvert, luksus	375,-	815,-	1054,-	1269,-

Priserne er for et 8-timersarrangement. Derefter er timeprisen pr. tjener kr. 450,- + forbrug.



SELSKABSMENU

KATEGORI 2

Minimum 10 kuverter

OPUS

KONTAKT

76 25 72 00 eller

info@hotelopushorsens.dk

FORRETTER

VARMRØGET LAKS – æble-/peberrodsskum – rugbrødschips – urter

RØDBEDETATAR – syrnet fløde – friteret boghvede – karse – brøndkarse

GLASKÅLRAVIOLI – hummer – urter – bisque – grøn olie

HOVEDRETTER

BRAISERET OG GLASERET SVINENAKKE – puffet svær – æble – variation af løg

OKSESTRIPLOIN – perleløg – saltbagt selleri – selleri-puré – syltede sennepskorn – glace

FASANBRYST – stegte kantareller – syltede ribs – kastanje creme – vildtsauce

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

DESSERTER

CHEESECAKE – espresso – Martini – bær

RØDGRØD – infuseret fløde – vaniljeis

ÆBLEKOMPOT – yuzustøv – verbena – hvid chokoladecreme – æblekompot – verbenasorbet

Pris pr. kuvert kr. 415,-

KATEGORI 2 FESTPRIS	1	2	3	4
Velkomstdrink		•	•	•
Forret, hovedret, dessert	•	•	•	•
Husets hvidvin ad libitum		•	•	•
Husets rødvin ad libitum		•	•	•
Dessertvin, ét glas		•	•	•
Kaffe og te med sødt			•	•
Natmad			•	•
Fri bar, 3 timer, øl, sodavand, husets vine				•
Pr. kuvert, alm.	415,-	760,-	924,-	1089,-
Pr. kuvert, luksus	415,-	855,-	1094,-	1309,-

Priserne er for et 8-timersarrangement. Derefter er timeprisen pr. tjener kr. 450,- + forbrug.



SELSKABSMENU

KATEGORI 3

Minimum 10 kuverter

OPUS

KONTAKT

76 25 72 00 eller

info@hotelopushorsens.dk

FORRETTER

CREMET HUMMERBISQUE – cognac – grillede jomfruhummerhaler

RØGET HELLEFISK – mangotortellini – syltede ribs – urter

TATAR – okseinderlår – æg - urter

HOVEDRETTER

STEGT PIGHVAR – hvidvinsbagt fennikel – grov creme på græskar – anissauce

LAMMEKRONE I URTEPANADE – variation af gulerødder – rosenkål – myntesauce

ØKSEMØRBRAD – fyldte portobello – sæsonens grønt – glace

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

DESSERTER

VANILJE-PANNA COTTA – rabarberkompot – fuille – rabarberconsommé

TÆRTE MED HASSELNØDDECREME – chokoladeganache – revne hasselnødder – hasselnøddeis

GÂTEAU MARCEL MED HVID CHOKOLADE – basilikummarinerede jordbær – jordbærsorbet – sprødt

Pris pr. kuvert kr. 455,-

KATEGORI 3 | FESTPRIS

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

Pr. kuvert, alm.	455,-	800,-	964,-	1129,-
Pr. kuvert, luksus	455,-	895,-	1134,-	1349,-

Priserne er for et 8-timersarrangement. Derefter er timeprisen pr. tjener kr. 450,- + forbrug.



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
Fyldt 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. 440,-

OPUS-BUFFET FESTPRIS	1	2	3	4
Velkomstdrink		•	•	•
Forret, hovedret, dessert	•	•	•	•
Husets hvidvin ad libitum		•	•	•
Husets rødvin ad libitum		•	•	•
Dessertvin, ét glas		•	•	•
Kaffe og te med sødt			•	•
Natmad			•	•
Fri bar, 3 timer, øl, sodavand, husets vine				•
Pr. kuvert, alm.	440,-	785,-	949,-	1114,-
Pr. kuvert, luksus	440,-	880,-	1119,-	1334,-

Priserne er for et 8-timersarrangement. Derefter er timeprisen pr. tjener kr. 450,- + forbrug.



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. 245,-

FROKOSBUFFET FESTPRIS	1	2	3	4
Velkomstdrink		•	•	•
Forret, hovedret, dessert	•	•	•	•
Husets hvidvin ad libitum		•	•	•
Husets rødvin ad libitum		•	•	•
Dessertvin, ét glas		•	•	•
Kaffe og te med sødt			•	•
Natmad			•	•
Fri bar, 3 timer, øl, sodavand, husets vine				•
Pr. kuvert, alm.	245,-	590,-	754,-	919,-
Pr. kuvert, luksus	245,-	685,-	924,-	1139,-

Priserne er for et 8-timersarrangement. Derefter er timeprisen pr. tjener kr. 450,- + forbrug.



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. 385,-

AFTENBUFFET FESTPRIS	1	2	3	4
Velkomstdrink		•	•	•
Forret, hovedret, dessert	•	•	•	•
Husets hvidvin ad libitum		•	•	•
Husets rødvin ad libitum		•	•	•
Dessertvin, ét glas		•	•	•
Kaffe og te med sødt			•	•
Natmad			•	•
Fri bar, 3 timer, øl, sodavand, husets vine				•
Pr. kuvert, alm.	385,-	730,-	894,-	1059,-
Pr. kuvert, luksus	385,-	825,-	1064,-	1279,-



Priserne er for et 8-timersarrangement. Derefter er timeprisen pr. tjener kr. 450,- + forbrug.

BRUNCHBUFFET

Crémant ad libitum

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)
Tre forskellige slags oste
Leverpostej med ristede svampe

Brød og smør

Kaffe, te, juice

Pris pr. kuvert, voksen kr. 345,-

Pris pr. kuvert, barn kr. 135,-

Prisen er for et 3-timersarrangement, der afholdes mellem kl. 9.00 og 13.00. Derefter er timeprisen pr. tjener kr. 450,- + forbrug.



TILKØB LIDT EKSTRA

ØL OG SODAVAND I 3 TIMER

Pris pr. kuvert kr. 95,-

Ekstratimepris pr. kuvert kr. 35,-

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. 109,-



DRIKKEVARER

VINE AD LIBITUM, ALM.

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

Pris pr. kuvert, alm. kr. 345,-

VINE AD LIBITUM, LUKSUS

Champagne som velkomstdrink og udvalgte vine ad libitum under middagen (hvid- og rødvin) og et glas dessertvin.

Pris pr. kuvert, luksus kr. 440,-

KAFFE OG TE MED SØDT, ALM.

Pris pr. kuvert kr. 55,-

KAFFE OG TE MED SØDT, LUKSUS

Inkl. cognac og likør kr. 130,-

FRI BAR, ALM.

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

Pris pr. kuvert, alm. kr. 165,-

FRI BAR, LUKSUS

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

Pris pr. kuvert, luksus kr. 215,-

