



FROKOST ARRANGEMENT

Minimum 20 kuverter

Fra kl.11.30, 5 timer.

Havestuen & Julianestuen senest til kl. 17.00

FROKOSTSELSKAB

INKLUDERET I PRISEN

Lokaleleje inkl. husets blomster & lys
Velkomstbobler & salte snacks
Ny Hattenæs Frokostbord
Udvalgte vine til menuen, rød- & hvidvin
Sodavand & øl under hele arrangementet
Kaffe/te til desserten

995,- PR. KUVERT

BØRNEPRISER

Børne Menu 1
Velkomst drik
Fri sodavand under hele arrangementet
3-retters sæsonmenu og Ny Hattenæs Frokostbord

725,- PR. KUVERT

Børne Menu 2
Velkomst drik
Fri sodavand under hele arrangementet
2-retters børnemenu

500,- PR. KUVERT

Tilbydes kun til børn under 12 år.





TILKØBSMULIGHEDER

Natmad <i>Ny Hattencæs luksus hotdogs*</i> <i>Charcuteri og ostebord</i> <i>Byg selv oksesliders</i>	145,-
<i>* Ny Hattencæs vandt i 2024 Årets Mest Innovative Hotdog.</i> <i>Smag den lækre kantarel-pølse som var en del af vores vinder-hotdog.</i>	
Sødt til kaffen <i>Konditorens søde indslag</i>	65,-
3 små snacks serveret inden maden <i>Paratha, rejer, hybenrose</i> <i>Skagenstoast, rejer, krabbe, dild</i> <i>Friteret perlehøne, havgus, syltede svampe</i>	155,-
Dessertvin	85,-
Avec til kaffen	75,-

FØRSTE SERVERING

Serveres på opsatser på midten af bordet.

(vælg 3 ting)

“DE KLASSISKE DANSKE”

Gammeldags marineret sild med kapers, rødløg og karrysalat Kold
røget laks med peberrodcreme og spæde urter
skaldyrssalat med dild og endive
Fiskefilet med remoulade og citron
Hønsesalat med lard d' alsace og svampe
Roastbeef med friteret løg, peberrod, estragoncreme

“DE KLASSISKE FRANSKE”

Ceviche på kammusling med mango og lime
Rørt oksetatar med kartoffelchips og friséesalat
Pil-selv-rejer med mayonnaise og citron
Marineret tun med avocado creme, frisse og sesam
Tarte Flambée, creme fraiche, lard d'alsace
Tomatsalat, burrata, olivenolie, pinjekerner

ANDEN SERVERING

(vælg 1 ting fra hver kategori)

KØD

Oksefilet med rødvinssauce +50,-
Stegt perlehøne med hønsecreme
Lammeculotte med lamme-skysauce
Stegt Lyssej med beurre blanc sauce

GARNITURE

Stegte kartofler med piment d'esplette
Cremet pasta riso
Kogte kartofler vendt med persille og skalotteløg

GRØNTSAGER

Grillede grøntsager med olivenolie
Glaserede guleroder med timian og honning
Ratatouille med rødløg, tomat, squash
Bønne a la francaise

SALAT

Mormorsalat med grønne æbler, blomkål og mormordressing
Grøn salat med syltede rødløg, mandler og senneps-vinaigrette

TREDJE SERVERING

(vælg 1)

Vores konditor lagkage
Sæsonens dessert
Sæsonens tærte
Ostebord med surt og sødt

SÆSONENS DESSERTER OG TÆRTER

JANUAR, FEBRUAR, MARTS

Sæson-dessert: Citronfromage med krystalliseret hvid chokolade

Sæson-tærte: Mango og passionsfrugt tærte med lakrids-marengs

APRIL, MAJ, JUNI

Sæson-dessert: Rabarber trifli med makroner og hvid chokoladecreme

Sæson-tærte: Rabarbertærte med sabayonne

JULI, AUGUST, SEPTEMBER

Sæson-dessert: Rabarber trifli med makroner og hvid chokoladecreme

Sæson-tærte: Rabarbertærte med sabayonne

OKTOBER, NOVEMBER, DECEMBER

Sæson-dessert: Chokolademousse med syltede bær og sprød chokolade

Sæson-tærte: Mazarintærte med blommer i madeira



KONTAKT

EVENTKOORDINATORER

På Ny Hattenæs har vi to dygtige eventkoordinatorer;

Emilie og Nina.

De kontaktes begge på:
selskab@nyhattenaes.com

Tlf.: +45 6915 6465

HOTEL
· Ny Hattenæs ·
SILKEBORG