



# BRYLLUP VINTER

*januar, februar, marts*

# BRYLLUPSRECEPTION

## BRYLLUPSRECEPTION

(3 timer)

Velkomstbøbler  
Trekantssandwich  
Fadøl & sodavand ad libitum  
Kaffe/te  
Bryllupskage fra egen konditor, vælg fra bryllupskagemenuen

455,- PR. KUVERT

## BRYLLUPSRECEPTION +

(3 timer)

Velkomstbøbler  
5 canapeer – salte & søde  
Se udvalg på næste side  
Fadøl & sodavand ad libitum  
Kaffe/te

585,- PR. KUVERT

## SKALDYRSRECEPTION

(3 timer)

Velkomstbøbler  
Luksus skaldyrsbuffet  
Se udvalg på næste side  
Fadøl & sodavand ad libitum  
Kaffe/te  
Bryllupskage fra egen konditor, vælg fra bryllupskagemenuen

865,- PR. KUVERT

# CANAPEER

Vælg mellem 3 eller 5 snacks

Frisk hjertesalat med håndpillede rejer, urtecreme  
Rørt oksetatar på kartoffelchips, karse  
Sprød wonton, grillet jomfruhummer, agurk, nim sauce  
Sprød paratha med Skagensrejer, tomatcreme, hybenrose  
Surdejsvaffel med Thybo ost og iberico skinke  
Krustade med tun, avocado, sesam  
Danske kartofler, løvstikke creme, sylt, sprøde chips  
Ristet rugbrød med Thybo, chutney  
Citrus tærter  
Trøffel kugler  
Macarons

# LUKSUS SKALDYRS RECEPTION

Danske østers, nims sauce, bloody mary  
Kogt jomfruhummer, aioli, surdejsbrød  
Taskekrabbe-klør, mayonnaise, citron  
Kammusling, kokosmælk, citrus  
Søkogte rejer, dild, citron



# BRYLLUPSKAGE

*januar, februar*

## **RÅHVID: RØDE BLOMMER**

Indlæg af kompot på røde blommer smagt til med portvin og brun farin

Vanilje mousse med Amaretto likør

Mælkechokolade ganache indlæg

Lyse chokolade bunde

Knas på nøddepraline og vaffelflager

råhvid vanilje glace

## **RÅHVID: PASSIONSFRUGT**

Passionfrugt-mousse

Indlæg af mangofrugt

Hvid chokoladeganache smagt til med yuzu og lime

Bløde lagkagebunde med marcipan

Knas med hvid chokolade og vaffelflager

Råhvid citronglace med vanilje

## **KARAMELFARVET: ORANGECHOKOLADE**

Chokoladebunde med hasselnødder

Indlæg af confiteret quamquats og mandarin pure

Mousse på original beans mælkechokolade

Chokolade mousse lavet på karamelliseret hvid chokolade

Hvid chokolade ganache smagt til med vanilje og kaffe

Knas med sprøde vaffelflager og mælkechokolade

Karamelliseret kaffeglance med vanilje

# BRYLLUPSKAGE

*marts*

## **RÅHVID: RABARBER**

Rabarberkompot

Friskostmousse med vanilje

Karamel ganache med original beans

Mandelbund

Knas på karamelliseret hvid chokolade

Råhvid citron glace med vanilje

## **LYSEGRØN: (ÅRETS KAGE 2014)**

Lime og citron mousse

ristet Kokos skum

Indlæg af mangofrugt

Mandelbund

Knas med hvid chokolade

Grøn lime glace med vanilje

## **GUL: CITRON OG MYNTE**

Hvid chokolademousse med citron

Lemoncurd

Indlæg af confiteret citron med frisk mynte

Mandelbund

Knas med hvid chokolade

Lys gul citron glace med vanilje

# BRYLLUPSPAKKE

## NY HATTENÆS BRYLLUPSPAKKE

### VINTERTILBUD (NOVEMBER-MARTS)

(9 timer)

Lokaleleje inkl. husets blomster & lys  
3-retters bryllupsmenu, vælg fra sæsonens menuer  
Udvalgte vine til menuen  
Øl & vand under middagen  
Kaffe/te efter desserten  
Fri øl, vand & vin efter middagen  
Natmad, vælg fra natmadsmenuen

**1.395,- PR. KUVERT**

**1.335,- PR. KUVERT**

## NY HATTENÆS EKSKLUSIVE BRYLLUPSPAKKE

### VINTERTILBUD (NOVEMBER-MARTS)

(9 timer)

Lokaleleje inkl. husets blomster & lys  
3-retters bryllupsmenu, vælg fra sæsonens menuer  
Udvalgte vine til menuen  
Øl & vand under middagen  
Kaffe/te efter desserten  
Fri øl, vand & vin efter middagen  
Drinks serveret af Cocktailkonsortiet  
Natmad, vælg fra natmadsmenuen

**1.695,- PR. KUVERT**

**1.635,- PR. KUVERT**

# MENUFORSLAG VINTER

*januar, februar, marts*

## FORRETTER

Grillede jomfruhummere med semi dried tomat, sprøde Havgus-flager, BBQ

Marineret tun med avocado, teriyaki, sesam, frissesalat

Rørt oksetatar med sprøde kartoffelchips, hjertesalat, estragon

## HOVEDRETTER

Grillet Iberico pluma med pommes croquette, karamelliserede løg, citronconfit-creme, citronellesauce

Stegt havtaske med hvidvinsbraiseret fennikel, karotter, sauce Nage

Kalvemørbrad med jordskokker, okseragout, pommes puré, trøffelskum, sauce Bordelaise  
(tilkøb 50,-)

## DESSERTER

Eksotisk islagkage, passion, kokosparfait, banan, lime

Ananas i yuzu med ananassorbet, hvid chokoladecreme

Pære som kompot, karamelmousse, karamelsauce, pæresorbet og bagt tuille



## NATMAD

### FORSLAG TIL NATMAD

Ny Hattenæs luksus hotdogs\*  
Charcuteri og ostebord  
Byg selv okseslidens

*\* Ny Hattenæs vandt i 2024 Årets Mest Innovative Hotdog.  
Smag den lækre kantarel-pølse som var en del af vores vinder-hotdog.*



## ØVRIGE TILKØBSMULIGHEDER

### FLYT RECEPTIONEN TIL EN AF HJEJLEBÅDENE

Hvis båden er booket via Ny Hattenæs  
Hvis båden er booket via Hjejleselskabet  
Spørg for priser på bådleje

**3000,-**  
**5000,-**

### PØLSEVOGN TIL NATMADEN

Pølsevognen åbner senest kl. 01 og serverer maks. 1 time

**FRA 5000,-**

### DRINKSKRUKKER ELLER GIN BAR

Drinks krukke 4 timer  
2 varianter  
eller  
1 variant & Gin og tonic bar  
inkl. 1 slags gin, fri tonic, lemon soda & mango sirup

**200,- PR. PERSON**

### FLERE RETTER

Tilkøb 4. ret til menuen  
3 stk. oste  
5 stk. oste

**FRA 145,- PR. KUVERT**  
**95,- PR. KUVERT**  
**145,- PR. KUVERT**

### SØDT TIL KAFFEN

**65,-**

# OVERNATNING PÅ HOTELET

## VED SELSKAB PÅ MINIMUM 20 PERSONER,

Ved booking af alle 14 værelser.

Ved mere end 2 personer på værelset

*Prisen er inklusive vores lækre morgenkomplet.*

*Deadline for endeligt antal værelser er 1 måned før ankomst, såfremt man ikke er bundet af alle 14 værelser.*

*Senest 2 uger før ankomst skal vi bede om en navneliste med ønsket fordeling af værelser.*

**SPECIALPRIS**  
**1400,- ENKELT VÆRELSE**  
**1600,- DOBBELTVÆRELSE**  
**300,- PR. PERSON**

