



BRYLLUP EFTERÅR

oktober, november, december

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

oktober, november

BRÆNDT ORANGE: GULERODS-KARAMEL

Karamelmousse med gulerodssaft

Æble med græskar indlæg

Friskostcreme med citron og appelsin

Bunde med pumpkinspice sirup

Knas på sprøde vaffelflager

Karamel Glace med vanilje

RÅHVID: GULE BLOMMER

Citron mousse med hvidvin og vanilje

Kompot på gule blommer

Ganache på karamelliseret dulcey chokolade med krokant

Lagkagebunde med smørbagte kastanjer

Sprød vaffel knas med bagt hvid chokolade

Råhvid glace med vanilje og earl grey the

BEIGE-FARVET: HASSELNØD OG KARAMEL

Karamelmousse med vanilje og salt

Mælkechokolade ganache med hasselnødde praline

Kiksebund med hasselnød lagt sammen med saltkaramel

Hasselnøddebunde

Beige karamel glace med vanilje

BRYLLUPSKAGE

december

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 hasselnødde

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

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

oktober, november, december

FORRETTER

Ceviche af kammusling med violette kartoffelchips, koriander, basilikum

Helleflynderterriner med selleri, grønne æbler, basilikumsolie, citrussauce

Morkelragout med syltet rødbede, morkelskum, semi-dried jordkokker

HOVEDRETTER

Vildtfilet med stegte vilde svampe, syltede tyttebær, jordkokkechips, Pommes Anna, pebersauce

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

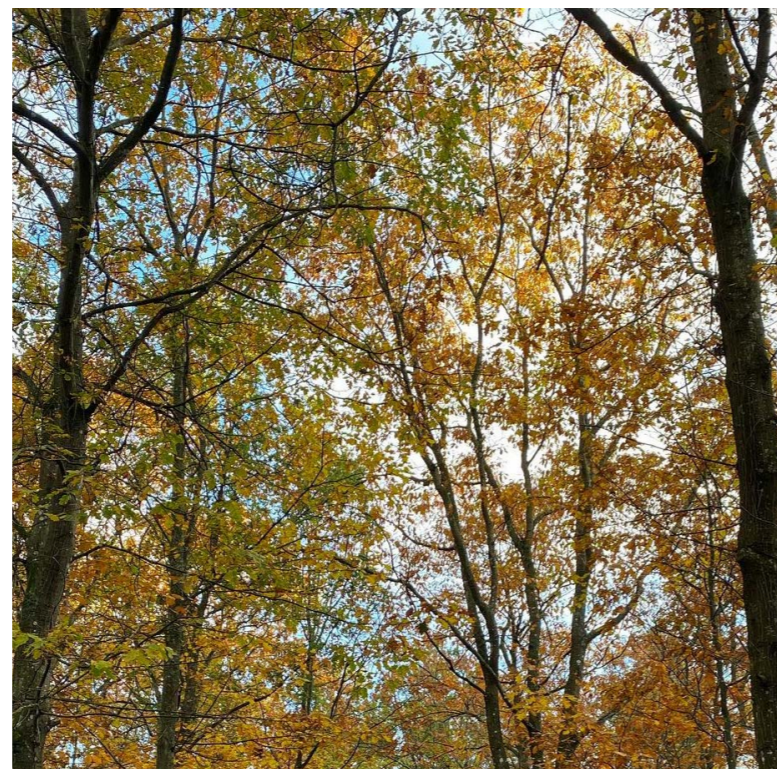
Rosastegt canette bryst med grønkål, palmekål, syltede valnødder, tranebærsauce

DESSERTER

Kæmpeeskimo som islagkage med vaniljeparfait, solbær/brombær sorbet, Original Beans chokolade, bær consommé

Røde æbler som sorbet og kompot, hvid chokolade, creme fraiche mousse

Chokolademousse på Original Beans, nøddepraline-is, karamel, sprød chokolade
(tilkøb 25,-)

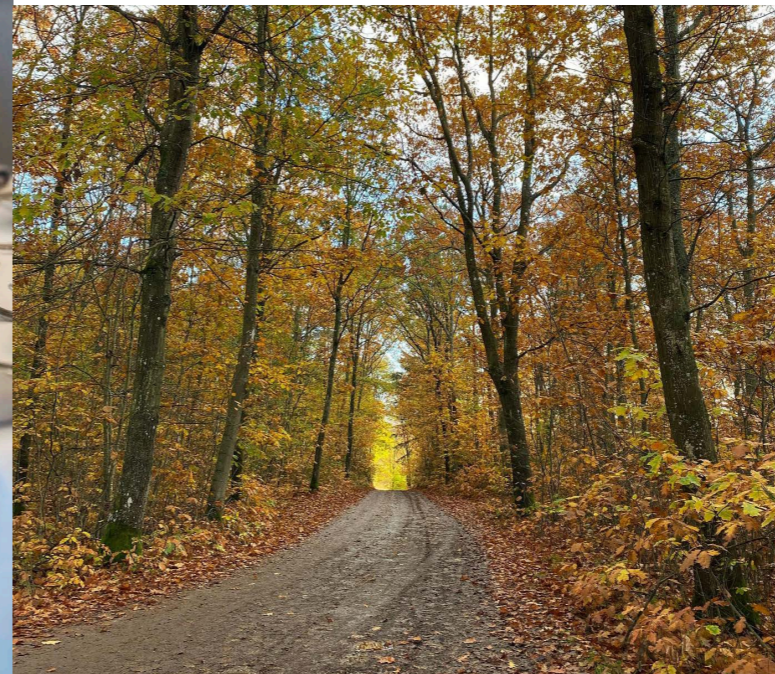
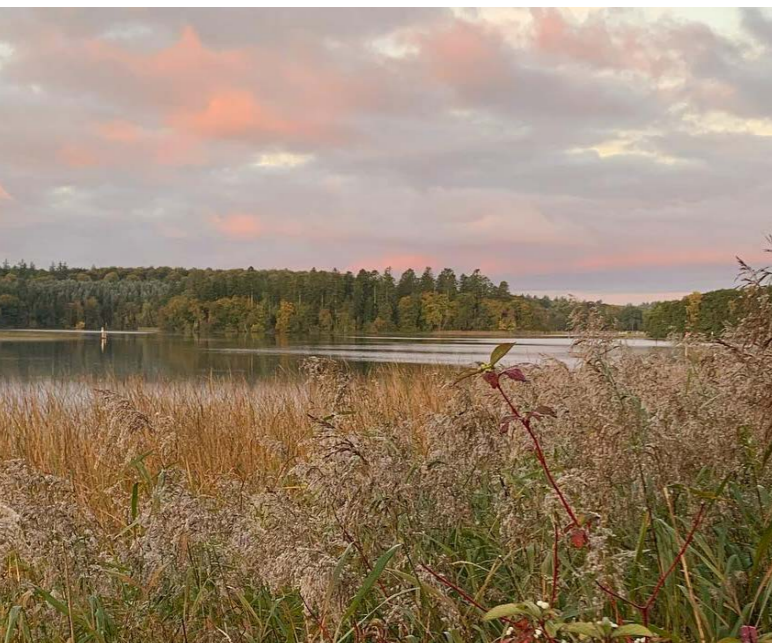


NATMAD

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

Drinkskrukker 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 HOTELLET

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.

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

