



KONFIRMATION

*I tidsrummet 11.30-18, 5 timer.
OBS Havestuen og Julianestuen indtil kl. 17.00*

KONFIRMATION

INKLUDERET I PRISEN

Lokaleleje inkl. husets blomster & lys
Velkomstbobler & salte snacks
Konfirmationsmenu,
vælg mellem 3-retters sæsonmenu og 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. 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,-

3-RETTERS FROKOSTMENU

FORRETTER

Koldrøget laks fra Færøerne med små salater, vagtelæg, syrnede fløde

Dampede, hvide asparges med Iberico skinke, sprød Havgus, ramsløgsskum

Jomfruhummertatar med blomkålscreme, blomkåls Couscous, Piemonte hasselnødder, syrnede fløde

HOVEDRETTER

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

Stegt havtaske med blomkål, hasselnødder, nye danske kartofler, hummersauce

Kalvemørbrad med grønne asparges, nye løg, knuste kartofler, sauce Bordelaise (tilkøb 50,-)

Sommerbuk med Pommes Anna, grillede løg, citronconfit-creme, pebersauce (16/5-31/7)

DESSERTER

Rabarberkompot med hvid chokoladecreme, skovmærkesorbet, rabarberconsommé

Islagkage med havesyresorbet, vaniljeparfait, syrlig yoghurtmarengs, yoghurtis

Chokolademousse på Original Beans med siphonskum, saltkaramel, vaniljeiscreme (tilkøb 25,-)

NY HATTENÆS FROKOSTBORD

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 & spæde urter

skaldyrssalat med dild & endive

Fiskefilet med remoulade & citron

Hønsesalat med lard d' alsace & svampe

Roastbeef med friteret løg, peberrod & estragoncreme

“DE KLASSISKE FRANSKE”

Ceviche på kammusling med mango & lime

Rørt oksetatar med kartoffelchips & friséesalat

Pil-selv-rejer med mayonnaise & citron

Marineret tun med avocado creme, frisse & sesam

Tarte Flambée, creme fraiche & lard d'alsace

Tomatsalat, burrata, olivenolie & pinjekerner

NY HATTENÆS FROKOSTBORD

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

NY HATTENÆS FROKOSTBORD

TREDJE SERVERING

(vælg 1)

Vores konditor lagkage

Sæsonens dessert

Sæsonens tærte

Ostebord med surt og sødt

SÆSONENS DESSERTER OG TÆRTER

Sæson-dessert: Rabarber trifli med makroner og hvid chokoladecreme

Sæson-tærte: Rabarbertærte med sabayonne



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