



Festarrangement

Hos os er rammerne ideelle, og med den gode beliggenhed direkte ned til Storebælt. Vi er et hold af engagerede medarbejdere, som vil gøre din fest til noget specielt.

En fest på Knudshoved kan se således ud:

- Velkomstdrink serveret i Havstuen eller på terrassen
- Middag – appetizer samt 3 retter fra menuplanen inkl. husets rød- og hvidvin, øl/vand samt dessertvin ad lib. under middagen.
- Kaffe med chokolade inkl. 1 gl. cognac/likør
- Natmad
- Bordopdækning med blomster, lys og servietter i valgfri farver

Pris pr. person _____ **kr. 965,-**

Muligheder for tilkøb:

Buffet i stedet for hovedret	kr. 100,- pr. person
Øl, sodavand samt husets vin ad lib. efter middagen	kr. 115,- pr. person
Spiritus (selvbetjent bar)	kr. 100,- pr. person
Eftermiddagskaffe med skåret frugt og snacks	kr. 35,- pr. person
Rød løber ved hovedindgangen	kr. 1.500,-
Telt i gården ved Vognporten	kr. 3.500,-
Guirlande inkl. blomster og opsætning	kr. 200,- pr m

Menu

Appetaizer

- Rejebisque med persilleolie og rejer
- Carpaccio af okse med grillet citron
- Kyllingeroulade med lun spinat
- Røget hellefisk som tatar og syltet gulerod
- Grillet kammusling med beurre blanc

Forret

- Torsk med kartoffelskæl og løg samt muslingesky
- Fiskeroulade med kæmperejer og tang
- Røget kyllingesalat med hjemmelavet bacon og tørret ananas
- Røget laks med rygeost og persilleflan
- Fiskesuppe med jomfruhummersouffé

Hovedret

- Kalvefilet med duebryst og grønne bønner samt svampesauce
- Stegt andebryst med flæskesvær og syltede grøntsager
- Oksemørbrad med riliette af bryst og løgtærte
- Farseret svinemørbrad med svampesouffle og hvide asparges med persille
- Lammefilet med lammebryst samt pom anna og grønt

Dessert

- Kold soufflé af rabarber samt rabarberkage og hjemmelavet is
- Citronkage med marengs, citronhalvmåne og mormors citronfromage
- Chokoladekage med chokolademousse og lakrids is samt knas
- Æbletærte, æblegrød med fløde og æble med marcipan
- Bananasplit à la Knudshoved med 2 slags bananer og karamel
- Tiramisu med marinerede bær og nødderulle med chokolade

Natmad

- Pølse-ostebord med brød og kiks
- 2 slags sandwich
- Røde og ristede pølser med brød og tilbehør
- Smørrebrød eller snitter med pålæg

Buffet

Dansk

Grydestegt kylling med rabarber
Dansk bøf med spejlæg
Krebinetter med stuvet ærter
Stegt flæsk med persillesauce
Glaseret skinke
Frikadeller med hjemmelavet rødkål
Brændende kærlighed
Tomatsalat
Pastasalat
Flødekartoffel
Labskovs
Stroganoff
Brød og smør

Cavery

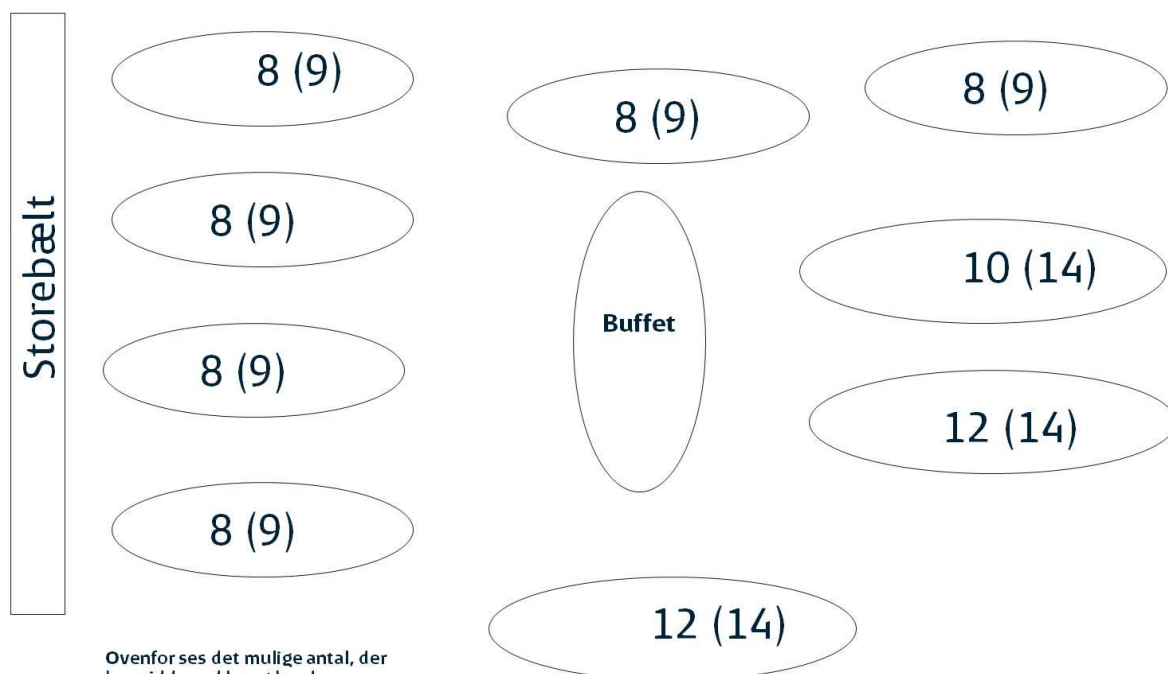
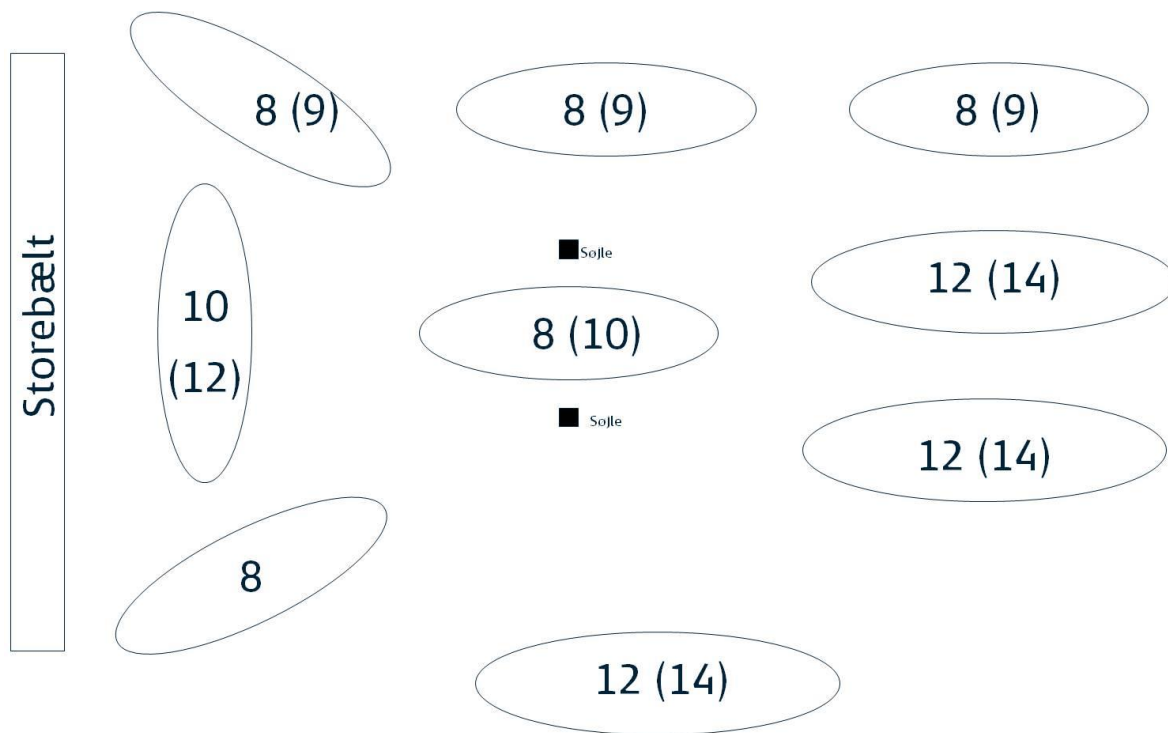
Oksefilet
Skinke med sennep
Lammekølle
Kyllingebryst med ost
Stort salatbord
Flødekartofler
Små kartofler med krydderurter
Bådkartofler
2 slags sauce
Brød og smør

Italiensk

Bruchetta med tomat
Pirogger
Risotto med svampe
Pizza
Oksefilet med røget salt
Nakkefilet i brun sukker og hvidløg
Lune kæmperejer med løg
Lasagne
Fyldt pasta med kødsauce
Hjemmelavet pasta med bacon, porer og trøffel
Røget oksefilet med parmesan og tomat
Carpaccio med salat
Tomatsalat med mozzarella og pesto
Pasta salat

Bordopstilling

Der er bl.a. følgende muligheder for bordopstillingen i restauranten:



Ovenfor ses det mulige antal, der kan sidde ved hvert bord.
Tallet i parentes er max antal.

Borddækningen:

- Vi bruger dæktallerkner, og der kan vælges mellem sølvtallerken, en helt sort tallerken, en helt hvid tallerken eller en hvid med brun kant.
- Vi samarbejder med Art Of Flowers, som står for alle vores blomsterdekorationer – se mere på <http://www.artofflowers.dk/>.
- Der kan vælges mellem hvide stofservietter eller tykke papirservietter i forskellige farver.

Afbestilling og betaling

- Senest 30 dage før festen skal der aftales tidspunkter, menu, bordplan, bordpynt mm samt foreløbigt antal deltagere.
- **Senest 10 dage før arrangementet** skal endeligt antal og bordplan være aftalt, dette kan gøres pr. mail.
- Liste med overnattende gæster skal være os i hænde senest 7 dage før.
- Værelser kan afbestilles frem til dagen før uden beregning herefter fuld pris.
- Ved reducere af antal senere end 8 dage før, betales der 100 % af prisen
- Der betales ½ pris for børn mellem 4-11 år. Børn 0-3 år er gratis.
- Efter festen fremsendes regning med giroindbetalingskort

Vær at vide

- Vi har 2 børnestole, oplys venligt hvis de skal bruges.
- Skal der bruges projektor, pc eller anden IT udstyr under festen, kan dette bestilles på forhånd. Det koster ikke noget at låne.
- Vi frabeder os venligst at der kastes med ris inden døre.

Overnatning

- Bestilling af værelserne foregår via værterne, og der sendes en samlet liste til os senest 7 dage før festen.
- Betaling for værelserne foregår over regningen, således at gæsterne selv afregner med værterne.
- Medmindre andet er oplyst, er værelserne klar til check ind fra kl. 15 og skal forlades igen senest kl. 10.
- Morgenmaden serveres mellem kl. 8-10, dog kun ved min. 5 dobbeltværelser.

Priser værelser

Vi har 16 enkeltværelser og 34 dobbeltværelser, hvoraf 4 værelser har mulighed for ekstra opredning.

- Enkeltværelse kr. 400,- pr. nat
- Dobbeltværelse kr. 600,- pr. nat
- 3 sengs værelse kr. 850,- pr. nat
- Luksus suite m/ spa (2 stk.) kr. 950,00 pr. nat

I er meget velkomne til at kontakte os, såfremt I har spørgsmål.