

Hotel Søpark

Selskabskort 2020



*Hold festen i smukke omgivelser
- en del af Milling Hotels*



Kontakt

*Hotel Søpark
Vestergade 29
4930 Maribo*

Telefon: +45 54 78 10 11

Mail: Soepark@millinghotels.dk

www.millinghotels.dk

Festpakker

Arrangementer	A1	A2	A3	A4	A5
Velkomstdrink	✓	✓	✓	✓	✓
Snacks		✓	✓	✓	
Sæsonens Hors d'oeuvre			✓	✓	
Forret*	✓	✓	✓	✓	✓
Hovedret*	✓	✓	✓	✓	✓
Mellemret*			✓	✓	
Dessert*	✓	✓	✓	✓	✓
Natmad*	✓	✓	✓	✓	
Vinmenu 1 (Husets vin)**	✓	✓			✓
Vinmenu 2 (Restaurantchefens vinvalg - Vine ud fra menu)			✓	✓	
Isvand ad libitum	✓	✓	✓	✓	✓
Kaffe & te	✓				✓
Kaffe & te med Køkkenchefens søde sager		✓			
Kaffe & te med Petit four			✓	✓	
1 x Cognac eller likør	✓	✓	✓	✓	
Fri bar inkluderer***: Flaske øl	✓	✓		✓	
Sodavand	✓	✓	✓	✓	
Husets vin	✓	✓		✓	
Restaurantchefens vinvalg - Vine ud fra menu			✓		
3 slags spiritus		✓	✓	✓	
Pris pr. couvert	kr. 769,-	kr. 869,-	kr. 969,-	kr. 1.099,-	kr. 599,-

* Se "Menuforslag" på næste side ** åben i max 3 timer

Arrangementerne A1, A2 & A3 er 7-timers, A4 er et 9-timers & A5 er et 5-timers arrangement. Ved forlængelse herefter er omkostningerne kr. 1.500,- pr. påbegyndte time, hvor drikkevarer afregnes efter forbrug. De 7 timer regnes således: Hvis velkomstdrinken serveres klokken 18.00, så serveres natmaden klokken 01.00. Frem til klokken 02.00, spises natmad & hygges. Fri bar slutter kl. 01.00.

Bordene dækkes med Restaurant Søparks flotte hvide duge, hvide stofservietter & hvide lys.

Ønskes der andre farver, eksempelvis grøn, kan dette arrangeres mod merpris á kr. 25,- pr. couvert.

- god fest og lidt til

Forretter

Lakseroulade

med stenbidder-crème, sprøde flager og urtesalat

Tørret okseinderlår

på selleripuré, figner og brombær

Porcheret torsk

med gulerodscreme, syltede svampe og granatæble

Dampet østersø-laks

i cremet fiskesuppe og urter

Alle forretter serveres med brød & smør

Mellemretter

Gedeost i brændt vinblad på crouton

serveret med nødder - ruco-lasalat

Fyldt portobello

med kerner, røget laks og feldsalat

Cocktail af skaldyr anirion

med kanelcreme

Limesorbet

med Campari

Hovedretter

Velhængt helstegt oksefilet

serveret med spinattimbale, rodfrugter og kantarel-sauce

Kalv som vildt

med timianbagte æbler, gulerødder, svampesouffle og vildt-sauce

Farseret majshanebryst

med kastanjefyld, rabarber-kompot, dampet grønt og sauce calvados med mandler

Indbagt svinemørbrad

med bønne/rødløg sauté, grillet tomat og sauce bordelaise

Desserter

Æbletærte med pecan kromkant

med rom is

Pandekager

med passionsmousse, vaniljeis og ristede mandler

Cheesecake med blåbær/yoghurtis

med chokolade crumble

Triple chokoladecake

med Bailey crème brûlée og æblesorbet

Natmad

Suppe med flûtes

- Aspargessuppe
- Høsekødsuppe med kød- & melboller
- Løgsuppe med ostebrød

Traditionelle tarteletter

med fyld efter eget valg.
Eksempelvis høns i asparges, stuvede ærter & gulerødder med skinkestrimler m.m.

Æggekage

med rugbrød, sennep & rødbeder

Pitabrød

med tomat, agurk, salat, ærter, majs, peberfrugt & lignende.

Vælg imellem 4 slags fyld:

- Kebab, Tun, Kylling, Skinke

Pølsebord

med pølser fra ind- og udland.
Serveres med passende tilbehør, rugbrød og franskbrød samt lun leverpostej med bacon & champignon

Ostebræt med danske og internationale oste

samt passende tilbehør.
Hertil serveres flûtes & kiks

Sandwich

med fyld efter kokkenes valg

Salatbar

indeholdende salat, tomat, agurk, majs, ærter m.m.

Serveres med dressing flûtes.

Vælg imellem 5 slags tilbehør:

- Barbeque-marineret kyllingebryst, Tunsalat, Æggesalat, Skinkesalat, Rejesalat



Brunch



På Hotel Søpark ved vi, hvor vigtigt et solidt måltid er. Derfor tilbyder vi jer en, ikke kun solid, men også alsidig brunch, hvor alle favoritterne vil være at finde.

- Rundstykker, franskbrød og rugbrød
- Wienerbrød
- Sild
- Røget laks
- Græsk yoghurt med müsli
- Udvalg af pålæg
- Lune frikadeller
- Lufttørret spegeskinke med marineret salat
- Stegte brunch pølser
- Sprødstegt bacon
- Lun røræg
- Lune pandekager med sirup
- Udvalg af danske og udenlandske oste
- Groftskåret frugt
- 2 slags marmelader, honning og smørbar chokolade
- Køkkenchefens hjemmelavede smoothies
- Kaffe og the
- Appelsinjuice og æblejuice samt mælk

Pris pr. couvert

kr. 255,-

ved minimum 25 couverter

Børn under 12 år - halv pris

Arrangementet er uden dug - dug kan tilkøbes

Velkomstdrink kan tilkøbes for kr. 35,- pr. glas



- god start på dagen og lidt til

Buffet nr. 1

**Buffet nr. 1 laves på kokkens kreativitet & fantasi,
baseret på sæsonens bedste råvarer.**

Buffeten vil bestå af 3 forretter, 3 hovedretter & 1 dessert

Pris pr. couvert

kr. 225,-

ved minimum 20 couverter

Buffet nr. 2

Dampet laks á la Bellevue med skaldyr & cumberlandsauce.

Spegeskinke med melon & asparges

Gratineret fisketærte med spinat

Stikkelsbærglaseret unghanebryst

Kalveculotte bagt med sennep & tomat hertil

Noilly Prat stegte svampe

Sæsonens salat med årstidens grønt

Tomatsalat med bøffelmozzarella & balsamico

Sesamstegte kartofler med krydderurter

3 slags af husets oste serveres med kompot & kiks

Chokoladekage med jordbærcoulis

Pris pr. couvert

kr. 275,-

ved minimum 20 couverter

Buffet nr. 3

Stegt sandart med krydderurtesalat & hummersauce. Serveres på tallerken

Tigerrejer i creme sauce

Grillede courgetter med bresaola & semi dried tomater samt balsamicoglance

Bruschetta med unghanebryst & oliventapanade

Lollandsk gris med chorizo anrettet på tomater & ærter

Solbærglaseret kalvekød lagt på svampe-ragout

Italiensk inspireret salat

Pommes au four

Røget brie med saltede mandler & hyben marmelade

Dansk økologisk blå kornblomst pærekompot og kiks

Blødbagt chokoladekage med puré af hindbær

Pris pr. couvert

kr. 345,-

ved minimum 20 couverter

Alle buffeter serveres med hjemmebagt brød og smør

Overnatning

Når du holder dit festarrangement eller selskab på Hotel Søpark, kan vi tilbyde dig og dine gæster overnatning på hotellet inklusiv morgenbuffet til en festpris.

Pris pr. person i dobbeltværelse kr. 370,-

Pris pr. person i enkeltværelse kr. 500,-

Vælger I, at holde jeres bryllupsfest på Hotel Søpark stiller vi, uden beregning, en af vores suiter til rådighed for brudeparret til overnatning i forbindelse med bryllupsfesten.



Hvis du ikke ønsker festpakker får du her muligheden for at sammensætte dit helt eget indhold. Du afkrydser i rubrikkerne til venstre for de ønskede retter og drikkeelse. Hvis der er nogle spørgsmål kontakt da venligst hotellet via telefon eller mail

Mad

(Priser pr. couvert)

Snacks til velkomst kr. 35,-
*Bestående af chips og
peanuts*

2 retters menu kr. 275,-
Se siden "Menuforslag"

3 retters menu kr. 325,-
Se siden "Menuforslag"

Mellemret kr. 85,-
Se siden "Menuforslag"

Natmad kr. 100,-
Se siden "Menuforslag"

Kaffe, te & sødt

(Priser pr. couvert)

Kaffe/te kr. 25,-

Sødt til kaffen kr. 40,-
*Køkkenchefens valg af
hjemmelavet specialiteter*

Petit four til kaffen kr. 55,-

Drikkeelse

*(Priser pr. couvert - med mindre
andet er noteret under valgmulig-
heden)*

Velkomstdrink kr. 35,-
Pris pr. glas

Vinmenu 1 kr. 228,-
Husets vin ad libitum

Vinmenu 2 kr. 275,-
*Restaurantchefens vinvalg - ad
libitum*

Husets vin kr. 228,-

Husets dessertvin kr. 40,-
Pris pr. glas

2 cl. cognac/likør kr. 35,-

2 cl. spiritus kr. 25,-

1/1 flaske spiritus kr. 600,-

Flaske øl kr. 35,-
Pris pr. flaske

Sodavand kr. 30,-
Pris pr. flaske

Fri bar (3 timer) kr. 200,-
*Inkluderer flaske øl, sodavand og
vin*

Fri bar (3 timer) kr. 300,-
*Inkluderer flaske øl, sodavand,
vin og 3 slags spiritus*

Tilkøbsmuligheder

(Priser pr. couvert)

Blomsterdekoration kr. 25,-

Musikermad kr. 135,-