

Selskaber & Fester

Tejnvej 100
3770 Allinge
Telefon: +45 56 48 09 55
E-mail: mail@hotel-abildgaard.dk
Web: www.hotel-abildgaard.dk

Hotel Abildgaard - Bornholm

Vi kalder
det All
Inclusive

På Hotel Abildgaard kan du invitere dine gæster til fest, uden at blive overrasket over prisen.

Pakkens indhold	Festpakke 1	Festpakke 2	Festpakke 3
Velkomstdrink	X	X	X
3 retters menu, valgfri Tillæg på enkelte retter	X	X	X
All Inclusive drikkevarer i 7 timer*	X	X	X
Kaffe og te	X	X	X
Cognac og likør	1 gang	2 gange	2 gange
Kransekagekonfekt		X	X
Valgfri natmad Tillæg på enkelte retter		X	X
Fri bar med drinks**			X
Pris pr. couvert - Voksen	Kr. 495,00	Kr. 595,00	Kr. 750,00
Pris pr. couvert - Barn under 15 år	Kr. 247,50	Kr. 297,50	Kr. 375,00

* **All Inclusive drikkevarer i 7 timer.**

Hvidvin, rødvin, 1 glas dessertvin, øl, juice og sodavand.
De 7 timer starter når selskabet sætter sig til bords.

** **Fri bar med drinks**

Bartenderen laver sjove drinks med gin, vodka, rom, whiskey, Jägermeister, div. shots, Kaluha, Tequila, Pisang Ambon m.f.

abildgaard
ALL INCLUSIVE

Forretter

Vitello Tonnato

Kalvelårtunge med cremet tunsauce, kapers, rucculasalat og parmesan

Rejecocktail

Klassisk rejecocktail serveret på tallerken, med rejer, babysalater, grøn asparges og lækker cocktaildressing

Kyllingecocktail

Stykker af grillet unghanebryst, serveret med salater, frisk ananas, ristet bacon og cremet karrydressing

Varmrøget laks

Serveret på bund af pluksalat, garneret med tigerrejer, dild, frisk grøn asparges og krydderurtdressing

Tarteletter

2 tarteletter med dit valg af stuvning. Høns og asparges, Rejer og fiskeboller eller Skinke med ærte/gulerødder

Carpaccio

Tynde skiver rå okseinderlår med olivenolie og citronsaft, garneret med rucculasalat og parmesan.

Røget torsk

Med urtecreme, salat og rejer.

Fisketapas

Tallerken med 3 anretninger. Hjemmelavet grovhakket fiskefrikadelle med torsk og laks, tunmoussé og sauterede tigerrejer. Serveres med mascaponecreme.
(Tillæg kr. 35,00 pr. couvert)

Forretter tallerkenserveres og der serveres brød og smør

Hovedretter

Amerikansk oksecuvette

Delikat marmoreret oksekød serveres med klassisk bearnaise sauce, sprøde ovnkartofler og honningsauterede grøntsager

Kalvesteg stegt som vildt

Kalvesteg med hele programmet. Waldorfsalat, bønner, flødevildtsauce, pommes persille, samt asier og tyttebærsyltetøj

Perlehønebryst

Serveret med haneglance, pommes rissolé og grøntsagsterrine

Marineret svinekam

Hvidløgs- eller barbecuemarineret svinekam serveret med kryddersauce og flødestuede kartofler og rodfrugter

Lammetyksteg

Supermørt stykke på lammet, som alle kan lide. Serveres med kartoffelsoufflé, lammeglance og baconbønner.

Helstegt oksemørbrad

Serveres med gratineret portobellosvamp, trøffelsauce og sprøde ovnkartofler. (Tillæg kr. 50,00 pr. couvert)

Tallerkenserveres 1. gang og fadsserveres 2. gang

Desserter

Desserttallerken

Chokoladecake, 2 slags is og frugtcoulis

Pandekage med is

Hjemmelavet pandekage serveret med blommekompot og vaniljeparfait

Hvid chokolade mousse

Serveret med solbærsorbet og sprød nøddeflan

Creme Brulé

Serveret med lakridssirup og sprødt brændt rørsukker

Panacotta

Italiensk vaniljecreme med blommekompot

Kransekagetærte

Tærtestykke serveret med årstidens bær, creme fraiche eller flødeskum

Jordbærtrifli

Marinerede friske jordbærstykker med vaniljecreme og makron

Ostetallerken

Udvalg af 3 oste, stoutsvesker, sprødt og sødt. Bornholmske rugkiks

Nøddekurv med 3 slags is

Pyntet med frisk frugt. (Tillæg kr. 15,00 pr. couvert)

Alle desserter tallerkenserves

Natmad

Gullaschsuppe

Rustik suppe med kraftig smag, serveres med flutes og smør

Frikadeller

Med kartoffelsalat, flutes og smør

Pølsevogn

Ristede og røde pølser, pølsebrød, agurkesalat, ketchup, sennep, remulade, ristede løg og rå hakket løg. (Tillæg kr. 10,00 pr. couvert)

Pizza

3 slags pizza serveret med blandet salat og dressing

Tarteletter

Med valgfri stuvning: Høns/Asparges, skinke/ærter/gulerødder eller rejer/fiskeboller

Pølse- ostebord

Hvidløgsbrie, ekstra lagret skive ost, rullepølse, spegepølse, lun leverpostej med ristet champ./bacon, rugbrød, smør og fedt. (Tillæg kr. 25,00 pr. couvert)

I medbringer

Pynt og blomster til bordene, bordkort osv.

Vi dækker op med hvide duge, hvide stearinlys og lyse servietter.
Har i andre ønsker, er i velkommen til selv, at medbringe dette.