



Selskabskort

*Vi glæder os til at byde jer velkommen
på Hotel Sønderborg Strand*

Dorit Møller - Hoteldirektør



Hotel Sønderborg Strand

Fester i skønne omgivelser. Med vores unikke og centrale placering ved både strand og centrum af byen, samt vores smukke selskabslokaler, er Hotel Sønderborg Strand det helt rigtige sted at afholde festen.

Hold fest på en søndag

Hotel Sønderborg Strand leverer den bedste service og kvalitet - på alle ugens dage. Nogen vælger at holde deres fest på en søndag. Du kan naturligvis gøre det samme. Det kan være, at det passer dig, familien eller vennerne bedst. Eller måske falder bryllupsdagen, fødselsdagen eller en hel anden årsdag sammen med lige præcis en søndag. Vi tilbyder, i forbindelse med at festen holdes en søndag, meget favorable priser på overnatning fra søndag til mandag.

Overnatning

Holder du selskab her på hotellet, og er I flere end 20 personer, overnatter værtparret uden beregning i forbindelse med festen. I får et komfortabelt dobbeltværelse inkl. Hotel Sønderborg Strands store morgenbuffet næste morgen. Til dine gæster kan vi tilbyde overnatning i vores dejlige værelser inkl. Hotel Sønderborg Strands store morgenbuffet, til en speciel selskabspris. Ved bryllupper her på hotellet overnatter brudeparret uden ekstra omkostninger i en af vores flotte suiter.

Menuer og priser er gældende fra 1. januar til 31. december 2021.



Vinarrangementer

Velkomstdrink

Velkomstbuffet med Cava, 2 slags specialøl og 1 alkoholfri drink Kr. 59,-

Vinarrangement

Ad libitum / hvidvin / rødvin / dessertvin serveres under middagen Kr. 299,-

Vi sammensætter også gerne en speciel vinmenu efter jeres ønsker. Prisen varierer efter valget af vine.

Drikkevarepakke, under hele festen

Velkomstdrink, vinarrangement, kaffe/the, øl, vand og vin Kr. 449,-

Fri Bar – efter kaffen: Husets hvidvin og rødvin, fadøl og diverse vand

1 time, pr. person Kr. 119,-

2 timer, pr. person Kr. 179,-

3 timer, pr. person Kr. 199,-

Alle priser er pr. kuvert

Musik til din fest

Skal du have underholdning eller musik til din fest, kan vi være behjælpelige med f.eks. at finde musikere til at spille. Det kunne også være en Jukeboks eller en Playliste.

Vi hjælper naturligvis med inspiration.



Festarrangement

Velkomstdrink

Forret:

Vælg imellem

Carpaccio af okse med krydderurteolie og havgus
Let røget andebryst med ristede nødder og appelsin
Røget laksetatar med frisée salat og jordskokke chips

Hovedretter:

Vælg imellem

Oksetyksteg med stegte svampe, majs og røget BBQ-sauce
Chilimarineret kalveculotte med årstidens grønt og timianreduktion
Bryst af majskylling med sprød landskinke, bagte løg og sæsonens grønt, samt cremet sky

Dessert:

Vælg imellem

Glaserede fyldte pandekager med nøddecreme og is
Bagt æbletærte med kanel parfait
Pære Belle Helene
Karamel panna cotta med jordbærspejl og lime sorbet
Kaffe/the med petit fours

Pris pr. person

kr. 699,-

Inkl. vinmenu
samt dessertvin
(min. 10 couverter)



*Vi bruger
kun råvarer
af højeste
kvalitet*

Konfirmationsbuffet - Festbuffet

Forret:

Vælg imellem

Tarteletter med høns i asparges

Lakse trio med sprød salat og dild creme

Serranoskinke med rucola og pesto

Buffet:

Tortilla med kylling eller oksekød dertil salsa

Oksefilet med svampe og rødløg

Cuvette af kalkun med sauteret grønt

Grøn salat med dressing

Tomatsalat med mozzarella og pesto

Italiensk pastasalat

Smørristede kartofler med friske urter og havsalt

2 slags sauce

Dessert:

Vælg imellem

Jordbærmousse på chokoladebund med bær og orangesorbet

Islagkage med bær coulis og nøddesejl

Dessert tallerken

Marinerede bær og frugt med vaniljecreme, karamel samt rørt is

Pris pr. person

kr. 299,-

(min. 20 couverter)





I Sus og Dus

Velkomstdrink:

Champagne

Forret:

Vælg imellem

Variation af årstidens fisk og skaldyr med rodfrugtechips
Iberico skinke med friske figner og mozzarella
Indbagt fransk løgsuppe

Hovedretter:

Vælg imellem

Lammekrone med brændte, syltede løg med grøn olie
Oksemørbrad med stegte kejslerhatte
Kalvefilet med jomfruhummer og grillet asparges
Fyldt unghanebryst med lotus chips

Til alle hovedretter kan der frit vælges imellem:

Pommes anna, pommes fondant, pommes duchesse, pommes rösti og pommes rissoles

Til alle hovedretter kan der frit vælges imellem:

Calvados sauce, rosmarin glace, røget pebersauce, lys urtesauce, rødvin glace

Dessert:

Vælg imellem

Citrontærte med vaniljesyltet frugt, bærgelé og iscreme med vanilje
Chokoladecake Gâteau Marcel med hvid chokoladeparfait og variation af frugt
4 søde desserter "Kage, Mousse, Sorbet, Sprødt"
5 slags oste med syltede ting

Kaffe/the med petit fours

Valgfri natmad

Bar med øl, husets vin og vand

Pris pr. person

kr. 999,-

Inkl. vinmenu
samt dessertvin
(min. 20 couverts)





Strand buffet

Forret:

Vælg imellem

Lufttørret okseinderlår med vesterhavsost

Kammuslinger med grønne asparges og kærnemælk

Unghane terrin med sprødt skind

Buffet:

Bagt torsk med salat

Varmrøget makrel med æggestand

Små chorizo med oliven

Spidskålssalat med ristede nødder

Fyldt svinemørbrad med flødeost

Indbagt kyllingebryst

Stegt okseculotte

Sauteret grønt

Stegte kartofler

To slags saucer

Dessert og ost:

Udvalg af Unika oste med tilbehør

Fyldte pandekager med nougatcreme og nødder

Chokoladekage med mousse og syltede bær

Pris pr. person
kr. 349,-
(min. 20 couverter)

*Vi har
fokus på
de lokale
råvarer*



Luksus Brunch

2 glas af Cava

Gravad laks med sennepsdressing
Marinerede rejer på crispy salat og avocado
Lakseroulade på lille tærte med spinat
Pålægsgfad med danske og udenlandske pølser
Serranoskinke med melon
Den lune postej med champignon
Porcheret æg med crouton, bacon og purløg
Røræg med små pølser og sprød bacon
Croissant med hønse- og rejesalat
Udvalg af danske og udenlandske oste med tilbehør
Yoghurt med mysli
Pandekager med sirup
De små søde "Wienerbrød"
Frisk frugt
Marmelade
Lyst og groft brød
Smør
Kaffe og te
2 slags juice, og smoothie

**Seneste ankomst kl. 10.30*

Pris pr. person
kr. 299,-
(min. 15 couverter)

Pr. pr. person
uden Cava kr. 269,-





*Hold
din fest
i skønne
omgivelser
på Hotel
Sønderborg
Strand*

De små lækre til enhver anledning

Canapé, pris pr. stk.

Røget hellefisk med senneps creme,	kr. 18,-
Avocado med stenbiderrogn,	kr. 20,-
Parmaskinke med trøffelmayo,.....	kr. 15,-
Chorizo med cornichoner,.....	kr. 15,-
Fennikel salami med gammel knas,	kr. 15,-
Rørtbrie med valnød,.....	kr. 15,-

Små anretninger, pris. pr. stk

Rimmet kammusling med cherry tomat,.....	kr. 22,-
Hvidløgsmarinerede tigerrejer med rugbrødsgruble,.....	kr. 25,-
Bresaola med parmesan,	kr. 20,-
Bruschetta med tomat,.....	kr. 16,-
Sprødt rugbrød med røget laks,	kr. 20,-
Grillet kyllingsbryst med croutoner,.....	kr. 18,-

De små nattetimer

Lav selv hotdogs med "Æ hele svineri"	kr. 79,-
Tarteletter med høns og asparges	kr. 79,-
Biksemad med spejlæg, rødbeder og sønderjysk rugbrød	kr. 89,-
Flødelegeret aspargessuppe med kødboller	kr. 79,-
Udvalg af pølser og paté samt oste og tilbehør	kr. 99,-
Gullaschsuppe med hjemmebagt brød	kr. 79,-
Frikadeller med kold kartoffelsalat	kr. 79,-

*Slut den
gode fest
af med
lækker
natmad*





Det praktiske og “det med småt”

Bekræftelse og betaling

Når du har planlagt dagen for din fest med hotellets restaurantchef, modtager du en bekræftelse på arrangementet. Selskabet betales kontant eller med, et af Hotel Sønderborg Strands godkendte, kreditkort ved arrangementets afslutning eller sendes faktura efter aftale.

Der betales depositum i henhold til gældende regler fra Horesta.

Vi gør opmærksom på, at rygning på hotellet ikke er tilladt, men vi naturligvis stiller udendørs faciliteter til rådighed. Vi håber på din forståelse.

Med venlig hilsen og god fest

Hotel Sønderborg Strand



Fester i skønne omgivelser





Ring og hør mere hos hotellet på telefon 7442 1900

Strandvej 1
6400 Sønderborg

hotel@sonderborgstrand.dk
www.sonderborgstrand.dk