



SELSKABSMENU

**Hotel
Ringkjøbing**

RINGKJØBING • 97 32 00 11

Indholdsfortegnelse

Når dine gæster fortjener lidt ekstra	5
Det klassiske danske landkøkken	6
Sammensæt selv	8
Vegatar menu	11
Dit livs fest	12
Bryllupsarrangement.....	14
Kokkens favorit menu til små og store selskaber.....	15
Brunch.....	16
Snack buffet.....	16
Stort kaffebord	17
Receptionsbuffet	17
Tarteletbuffet	18
Det klassiske danske frokostbordt	18
Den sidste rejse	19
Sammensæt selv 8 retter	20
Tapas buffet	22
Italiensk bufe.....	22
Middelalderbuffet	23
Fiske- og skaldyrbuffet.....	24
Luksus buffet	25
Øvrige priser	27
Praktiske oplysninger	27



Foto: Ringkjøbing Museum / www.levendehistorie.dk

Historien om Hotel Ringkjøbing

Ringkjøbing er en gammel handels- og søfartsby med en historie tilbage til midten af 1200-tallet. I byen opleves stadig en intim og hyggelig atmosfære, og i bykernen ligger smukke, gamle huse ud til snævre, brostensbelagte gader. Hotel Ringkjøbing, som blev opført ca. år 1600, er byens ældste hus, bortset fra kirken. Købmandsgården var gennem mange år byens største købmandsgård med bygninger helt op ad Vestergade. Gennem hele 1700-tallet og indtil 1805 var den ejet af skiftende amtsforvaltere, der havde store kornmagasiner i gården. Den nordlige halvdel af gårdkomplekset blev frasolgt i 1806.

Siden 1833 har der været gæstgivergård og hotel, hvilket således betyder, at Hotel Ringkjøbing er et af landets ældste hoteller. I 1817 blev den nordlige del revet ned og den nuværende "Borgmestergaard" blev bygget. Borgmestergaarden er en stor grundmuret bygning i en, for Ringkjøbing, usædvanlig empire stil. Navnet Borgmestergaarden har bygningen fået, fordi flere byfogeder og borgmestre gennem tiden har boet

her. De tidligere ejere af Hotel Ringkjøbing købte Borgmestergaarden i 2003, så efter ca. 200 år har de to markante bygninger på torvet i Ringkjøbing altså igen fået samme ejere.

Hotel Ringkjøbing har i dag 58 værelser, alle nænsomt renoverede. Specielt fremhæves vores suite med udsigt til torvet. Suiten er indrettet med luksusinventar og tekstiler, ligesom der er spabad på badeværelset. På Hotel Ringkjøbing afholdes mange fester hvert år. Vi har 4 selskabslokaler med plads fra 25 til 100 personer.

Vi arrangerer også mindre kurser og dagsmøder, ligesom vi leverer mad ud af huset til alle former for sammenkomster.

Vi arrangerer årligt ca. 20 musikarrangementer på torvet foran hotellet. Mindre kæledyr er velkomne på hotellet – dog mod betaling af et mindre tillæg.



Du møder mange
mennesker
dit Liv
Du skal
kun rigtige
venner
som går
gæder
i dit Herte

Når dine gæster fortjener lidt ekstra ...

Det er en vellykket fest, når det lykkes at forene de festlige rammer med mad af høj kvalitet og god service. Festen må gerne huskes i mange år, og danne grundlag for gode minder, både for gæster og for værtparret.

På Hotel Ringkjøbing kan vi lide at gøre lidt ekstra ud af din fest. Når I holder jeres fest på Hotel Ringkjøbing, er alle vore priser inkl. lokale, servering og opdækning med lys, duge, servietter og dekorationer.

Vi glæder os til at byde jer og jeres gæster velkommen, og vi vil naturligvis gøre alt for at jeres selskab bliver en succes. Vi lover jer veltilberedt mad af friske råvarer fra vort køkken – serveret smukt og diskret af vore dygtige tjenere.

Menu- og vinforslag kan selvfølgelig altid tilpasses jeres ønsker.

Med venlig hilsen

Direktion og personale, Hotel Ringkjøbing

Det klassiske danske landkøkken

FORRETTER

Klar suppe med boller og urter, hertil serveres hjemmebagt brød	Kr. 99,-
Tarteletter med høns i asparges	Kr. 99,-
Torskerand med rejer, citron, smør og dressing	Kr. 109,-
Rejecocktail med grønne asparges, citron og hummerdressing	Kr. 119,-
Aspargessuppe med kødboller og persilledrys	Kr. 99,-
Lille fisketallerken fra hav og fjord efter kokkens valg	Kr. 169,-
Røget lakserulle med æggemousse på sprød salatbund, serveret med asparges	Kr. 129,-

HOVEDRETTER

Gammeldaws dansk oksesteg med gulerødder, bønner, glaserede perleløg, kraftig skysauce, surt og sødt	Kr. 199,-
Braiseret kalvetykkam stegt som vildt med waldorffsalat, bønner, surt og sødt samt brunede-, hvide og franske kartofler	Kr. 229,-
Sprødstegt svinekam med rødkål, svesker, brunede-, hvide og franske kartofler og flæskkestegsauce	Kr. 190,-
Pocheret hamburgerryg med sur og sød sauce, 2 slags årstidens grøntsager og persillekartofler	Kr. 195,-
Forloren and (fyldt mørbrad) med svesker og persille, hertil flødesauce, sauté af rødfrugter og persillekartofler	Kr. 175,-
Oksebryst og hønsekød i peberrodssauce med 2 slags årstidens grøntsager, rødbeder og hvide kartofler	Kr. 210,-



DESSERTER

Jordbær trifli med creme, sprødt og fløde	Kr. 89,-
Hindbærfromage med råcreme og hvid chokolade	Kr. 99,-
Islagkage med 2 slags is, kagebund og brombærcreme	Kr. 99,-
Pandekage med vaniljeis og syltetøj	Kr. 99,-
Vaniljeis rand med chokoladesauce og frugtsalat	Kr. 99,-
Hjemmebagt æbletærte med kanel og hvid chokolade, hertil syrnede honningcreme	Kr. 89,-
Fløderand med jordbærsauce	Kr. 79,-

HUSMANDSKOST

Gule ærter med sprængt flæsk, pølse, rødbeder, sennep, groft brød og persille kartofler	Kr. 159,-
Braiseret svinekæber i skysauce fra retten med syltede løg og rustik kartoffelmos	Kr. 189,-
Stegte kalveben på glaserede rodfrugter med kraftig skysauce, surt og kartoffelmos	Kr. 189,-
Skipper lobescoves med rødbeder, smør, purløg og groft brød	Kr. 159,-
Frikadeller med stuvet hvidkål, rødbeder, sennep, kartofler og groft brød	Kr. 149,-
Stegt flæsk med persillesauce, rødbeder og hvide kartofler	Kr. 175,-
Æggekage med bacon, tomat, purløg, groft brød, sennep og rødbeder	Kr. 155,-



Sammensæt selv menuer

SUPPER

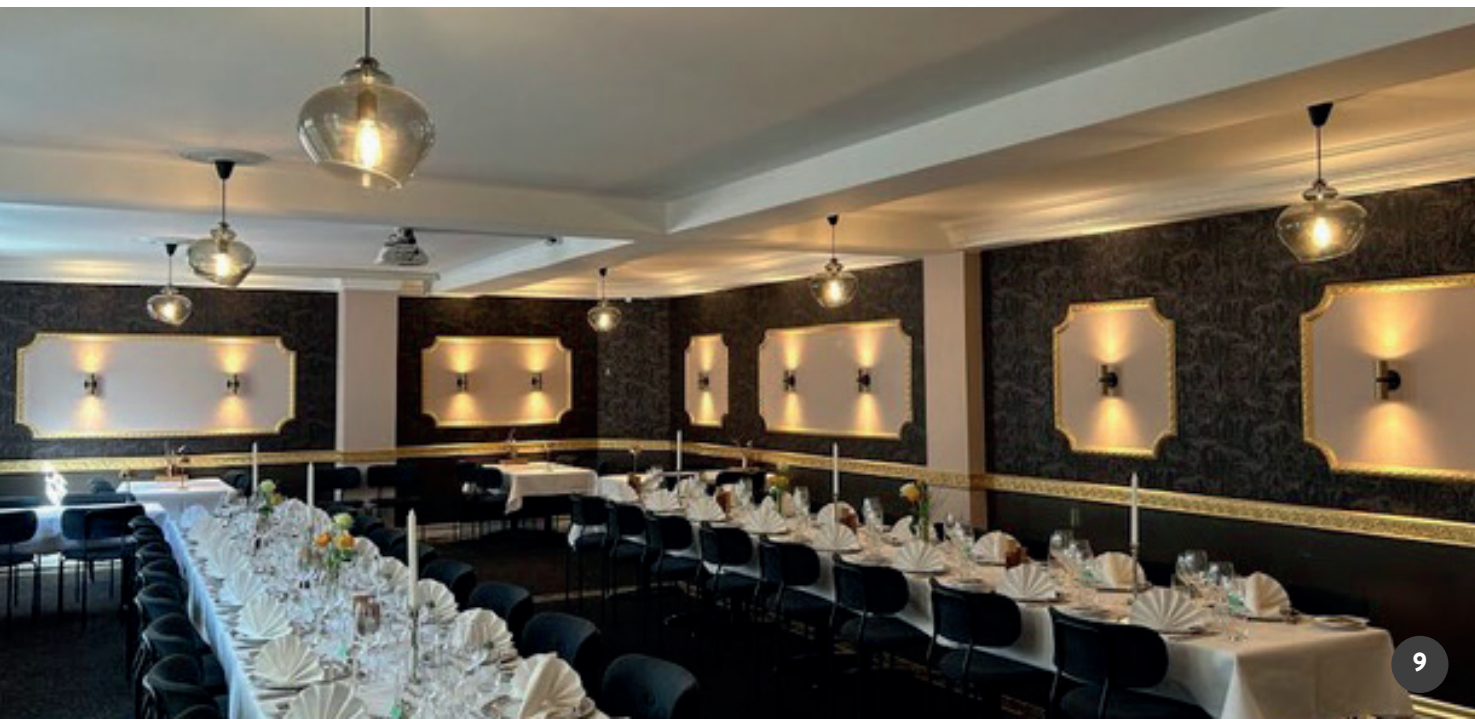
Hummer Bisque med Nori olie og friske hummerhaler	Kr. 129,-
Vildt consommé med trøffel og pocheret vildtkød	Kr. 119,-
Lime/creme suppe med kylling og urter i brunoise	Kr. 99,-
Kantarelsuppe tilsmagt med portvin og ahornsirup	Kr. 129,-
Borsch á la Russe med oksekød, hønsekød og lufttørret krydret pølse, rustikke grøntsager og creme fraiche	Kr. 99,-
Mulligatawny suppe med kokos, hønsekød og ris	Kr. 99,-
Nordsøsuppe med buket af hvid fisk, små urter og pastinak chips	Kr. 119,-
Klar okse-/hønsekødssuppe med urter, melboller og kødboller	Kr. 99,-
Aspargessuppe med kødboller	Kr. 99,-

FORRETTER

Rødtungefilet dampet i hvidvin med laksemousse, serveret i varm syrnet purløgscreme, sauteret spinat, hertil urte chiffonade	Kr. 169,-
Rose af røget laks og hellefisk med flødestuvet spinat og grønne asparges	Kr. 139,-
Røget krondyrkølle med svampe Royal, sauce Cumberland, sprød salat og friteret rukola	Kr. 119,-
½ hummer med fyld af hummer souffléfars, serveret på salturt og med dildfløde	Kr. 249,-
Dampet slethvar anrettet på urtesalat, hertil safrancreme og grillet citron	Kr. 169,-
Fisketerrin med torsk og kulmule anrettet på marinerede rejer, spinatsalat og urtedressing	Kr. 119,-
Middelhavs inspireret tapas tallerken specificeret fra sydeuropæiske regioner	Kr. 149,-
Skåret hønsebryst i let karrydressing med ananas, asparges og ristet sesam bacon	Kr. 109,-

HOVEDRETTER

Kalkunroulade med Madeira sky, baconbagt fennikel, sennepskål og stegte kartofler	Kr. 185,-
Ovnbagt rødfisk med sauce Hollandaise, smørdampede asparges, rejesauté og persillekartofler	Kr. 225,-
Langtidsstegt Hereford filet med sauce Bordelaise, tomatsauté, broccoli og kartoffeltårn	Kr. 299,-
Rosastegt kalvefilet med flødesauce, årstidens grøntsager, syltede brombær og rødøg	Kr. 299,-
Filet Royal vendt i urtepanade serveret med Choron sauce, sauté af årstidens grøntsager og kartoffelterrén	Kr. 249,-
Enebær braiseret krondyrkølle med kraftig vildtsky, sauté af kvæde, svampe og skovbær hertil nøddepaneret kartoffelgratin og urtefrit	Kr. 285,-
Grillet langtidsstegt oksemørbrad med klassisk sauce Bearnaise, baconbagt gulerod og kartoffelrose	Kr. 349,-
Kombination af dansk kalvefilet med indlæg af Serrano skinke og babyspinat, hertil smørpisket kalvejus, årstidens garniture og rustikke urtekartofler	Kr. 299,-



DESSERTER

Hotel Ringkjøbing Special med vanilje parfait, marcipan, rommarinerede rosiner, makroner og pistaciefløde	Kr. 129,-
Banana Split med lun chokoladesauce og mandelsplinter	Kr. 119,-
Pære Belle Helene med lun chokoladesauce og nougat twill	Kr. 119,-
Valgfri fromage	Kr. 79,-
Marcipanbund rullet med nougattrøffel og vaniljeis anrettet med havtornsirup, frugt og bær	Kr. 119,-
Nøddekurv med 3 slags is, årstidens frugt og bær, hertil serveres hindbærpuré	Kr. 139,-
Belgisk chokoladekage parfumeret med cognac og serveret med rabarber/jordbær kompot	Kr. 99,-
Pandekager med blåbærsyltetøj, vaniljeis trekant og Cointreau glace	Kr. 109,-
Nøddekage med pisket smørglasur, rørt karamelis og frisk frugt	Kr. 99,-
Lun æblecrumble med kanelis og blåbær	Kr. 99,-
Desserttallerken bestående af 2 slags kage, 2 slags is, frugtcoulis og sprødt	Kr. 139,-

NATMAD

2 slags pålæg, lun leverpostej, hjemmebagt boller og rugbrød	Kr. 129,-
Lav selv hotdog med alt tilbehør	Kr. 119,-
Minestrone suppe med Durum brød	Kr. 99,-
Frikadeller med kartoffelsalat, sennep, rødbeder og rugbrød	Kr. 99,-
Tærter med forskelligt fyld, blandet salat og urtedressing	Kr. 99,-
Lasagne med mixed salat, hjemmebagt brød, purløgss dressing og stenovnsbagt brød	Kr. 119,-
Fyldig gullaschsuppe med hjemmebagt brød	Kr. 99,-
Klar suppe med boller og flûtes	Kr. 109,-
Asparges suppe med kødboller og flûtes	Kr. 109,-
Croissanter med 2 slags fyld	Kr. 139,-
Karrysuppe med ris og hønsekød	Kr. 119,-
Løgssuppe med ostesnitte	Kr. 99,-
Biksemad med spejlæg	Kr. 129,-

3 retters Vegetar menu

min. 15 personer

FORRET

- Røget gulerod med peberrodscreme på friskost, hertil forskellige slags kål, puffede korn og dild

HOVEDRET

- Fylde bagte portobello svampe med kartoffelpuré, stegt knoldselleri og kold estragoncreme, toppet med ristet græskarkerner. Serveret med årstidens salat med purløgsvinaigrette, danske æbler, saltede nødder og frisk timian

DESSERT

- Karamelliseret æbletærte med nøddetopping, vaniljesyltede æbler og yoghurtcreme med ingefær

3 RETTER
399,-
pr. couvert



Dit livs fest

Min. 20 pers.

Øl og vand
ad libitum
i 7 ½ time

85,-

DEN KLASSISKE

KR. 695,-

- Forret:** Klassisk hønsesalat med bacon og ananas.
- Hovedret:** Kalvesteg stegt som vildt med bønner, waldorfsalat, brunede kartofler, surt og sødt samt hvide kartofler eller
Gammeldags oksesteg med glaseret perleløg, små gulerødder, hvide kartofler med persille, skysauce samt surt og sødt
- Dessert:** Hjemmelavet islagkage med appelsin is. Lag af bagt makronbunde og pyntet m/ chokolade krokant
- Kaffe:** Kaffe/te med hjemmebagt kranssekage
- Natmad:** Aspargessuppe

DEN GODE

KR. 775,-

- Forret:** Dampet torsk loins svøbt i serano skinke, serveret i urte creme
- Hovedret:** Grillet kalvefilet med smørstegte petit kartofler og årstidensgrønt.
- Dessert:** Isroulade med syltede brombær samt nøddeknas
- Kaffe:** Kaffe/te med hjemmebagt kranssekage
- Natmad:** Croissant med rejefyld og hønsesalat

INKLUDERET I MENUERNE

- Velkomstdrink
- Husets hvid- og rødvin ad libitum i 7½ time
- 1 glas dessertvin

DEN ELEGANTE

KR. 875,-

- Forret:** Laksefarseret rødtungefilet i varm purløgscreme, hertil friterede urter samt sauteret spinat
- Hovedret:** Oksemørbrad stegt i net, med trøffel bearnaise, syltede grønne tomater, gulerods terrine og stegte svampe samt persille kartofler.
- Dessert:** Nøddekurv med is og frisk frugt, anrettet med hindbærpuré
- Kaffe:** Kaffe/te med hjemmebagt kranssekage
- Natmad:** Natmad Hjemmebagte boller med 2 slags pålæg og lun leverpostej

DEN FREMRAGENDE

KR. 1050,-

- Forret:** Røget laksetartar på bund af salturt og grillet Schwarz Brot.
- Mellemret:** Champagne sorbet med citron kaviar
- Hovedret:** Langtidsstegt kalvemørbrad tilberedt med svampepanade og bacon crumble hertil årstidens grønt, rødvin saucé samt Pommes Anna.
- Mellemret:** Hjemmerøget Lyng brie med birkesirup, grillede artiskok hjerter, oliven og sprødt.
- Dessert:** **Lille desserttallerken bestående af:**
Ægte chokolade gateau parfumeret med Stauning Whisky. Nøddecornette med havtorns mousse. Basilikum parfait
- Kaffe:** Kaffe/te med hjemmebagt kranssekage
- Natmad:** Valgfri



Bryllupsarrangement

- Velkomstdrink: Mousserende vin
- Buket af friske aspargessorter lagt på sprød parmakinke, naperet med sauce hollandaise og serveret med hakkede æg
- Pocheret pighvar lagt på krydret salturt med syrnet safranfløde
- Champagne sorbet med frossen basilikum
- Kalvemørbrad garneret med rimmet jomfruhummerhaler serveret med små dampede kartofler med ramsløgsmør og mandel/grønkålsdrys samt kraftig kalvefond
- Rabarber iskage glaseret med jordbær glace og nougat krokant
- Husets hvid-, rød- og dessertvin
- Kaffe/te med kransekage
- Natmad: Hotdog m. div. tilbehør

Suite med spa til brudeparret uden beregning



Øl og vand
ad libitum
i 7 ½ time

85,-

1499,-

pr. couvert



*Suite med spa
til brudeparret
uden beregning*

Kokkens favorit menu til små og store selskaber

Vælg mellem

3 RETTER
699,-
pr. couvert

FORRETTER

- Fiske tapas med gravad regnbueørrede, røget tatar af hellefisk og lyng grillet kæmpe reje hertil brød og dip.
- Pighvar serveret på en syrlig safran creme toppet med krydderurter

HOVEDRETTER

- Krondyr medaljon med rød waldorfsalat, små turnerede kartofler vendt i nødder, skov svampe, smørstegte kvæder samt vildt sky.
- Sandart med kartoffel noisetter, dild beurre blanc hertil bagt citron samt friteret norie tang.
- Marmoret oksefilet (Europæisk Sashi AAA 200g pr. person) hertil turnerede kartofler, smørstet asparges hoveder, honning glaseret gulerødder samt løg symfoni. (ved valg af denne ret tilkøb 55,-)

DESSERTER

- Dessert tallerken med 3 slags fyldt is konfekt.
Fx chokolade, hindbær og basilikum/ eller efter årstiden
- Hvid Chokolade panna cotta med sprød florentiner



Brunch

Fra kl. 10.30-16.30. Min. 15 couverter

- Yoghurt med knas og kompot
- Røræg med brunch pølser og bacon
- Ferskrøget laks med friske asparges
- Fjordskrubbe med remo pickles
- Hønsesalat med croissanter
- Grøntsagstærte
- Lun leverpostej med bacon og svampe
- 3 slags pålæg
- Udvalg af oste
- Pandekager med syltetøj og ahornsirup
- Frisk frugt
- Muffins
- Kaffe, te og diverse brød

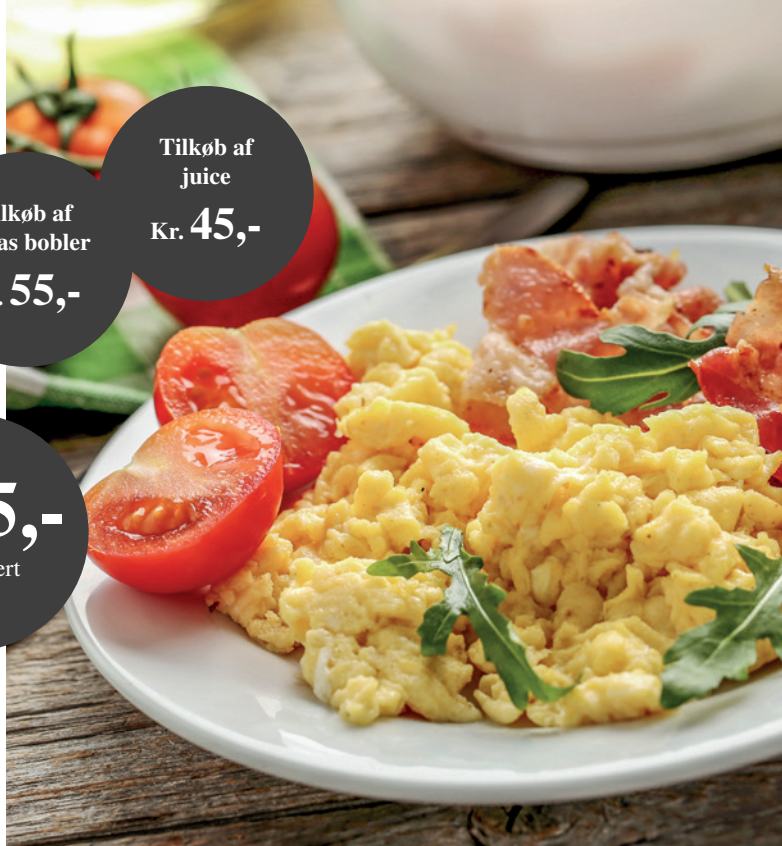
Tilkøb af
1 glas bobler

Kr. 55,-

Tilkøb af
juice

Kr. 45,-

295,-
pr. couvert



Snack buffet

- Forskellige chips
- Nødder
- Selleristave
- Dip
- Fyldte oste peperoncinis

139,-
pr. couvert

Stort kaffebord

Min. 20 pers.

- Hjemmebagte boller
- Lagkage
- Æblekage
- Kringle
- Småkager
- Tørkage
- Kransekagetoppe
- Frugttærte med creme fraiche
- Kanelkage
- Kaffe/te

239,-
pr. couvert



Receptionsbuffet

Stående. Min. 15 pers.

- Tapasspyd
- Finger sandwich
- Minifrikadeller på spyd med cornichon
- Finger pizza
- Blinis med hytteost toppet med radiser
- Pindemadder med brie og druer
- Fylde svampe med fløderørt krydderpaté
- Jordbær dyppet i chokolade
- Chokoladekage drysset med lufttørret hindbær

299,-
pr. couvert



Tarteletbuffet

Min. 20 couverter

Fyld: Høns i asparges
Grønærter og gulerødder
Chili con Carne
Skaldyrstuvning
Svinekød i mild karrysauce
Carbonara

Tilbehør: Blandet salat med dressing

175,-
pr. couvert



369,-
pr. couvert



Det klassiske danske frokostbord

Min. 20 pers.

- 2 slags sild med karrysalat
- Stegt rødspættefilet med hjemmerørt remoulade
- Æg og rejer med mayonnaise
- Røget laks med æggestand og purløg
- Røget hellefisk med senneps dressing
- Roastbeef med peberrodssalat, remoulade, ristede løg og surt
- Lun leverpostej med svampe, bacon og tyttebær
- Frikadeller med kold kartoffelsalat og syltede rødbeder
- Lun ribbensteg med rødkål og agurkesalat
- Tarteletter med høns i asparges
- 2 slags ost med frisk frugt
- Frugtsalat med råcreme og chokoladespånar
- Brød og smør

Den sidste rejse

MINDESAMMENKOMSTER

Vi tilbyder begravelsesforplejning i rolige omgivelser og hvor I selv bestemmer forplejning til jeres mindekomsammen.

Klassisk smørrebrød (anbefales 2-3 stk. pr. person)	kr. 60,-
Pålægsbord med 2 salgs pålæg, lun leverpostej samt brød og smør	kr. 199,-
Franskbrød serveres med enten rullepølse, hamburgerryg eller ost (anbefales 2 stk. pr. person)	kr. 65,-
2 slags suppe på buffet (vælg mellem klar hønsekødssuppe, aspargessuppe, karrysuppe samt husmandssuppe)	kr. 149,-
Kaffebord med ½ bolle, kringle, småkager samt lagkage og kaffe	kr. 175,-
½ bolle med smør	kr. 25,-
½ bolle med smør og pålæg/ost	kr. 40,-
Kaffe/te	kr. 48,-
Lagkage.....	kr. 60,-
Kringle	kr. 40,-
Gammeldags æblekage	kr. 49,-
Småkager	kr. 35,-
Petit Four	kr. 45,-

Kontakt os på tlf. 9732 0011 eller info@hotelringkobing.dk for en uforpligtende snak.



Sammensæt selv 8 retter

Min. 20 pers.

DET KOLDE

- 2 slags sild med karrysalat og løgringe
- Rejer med mayonnaise og citron
- Sauterede kæmperejer med hvidløg og persille
- Indbagte rejer med rissalat og karry/abrikos dressing
- Ferskrøget laks med asparges
- Gravad laks med sennepsdressing
- Røget hellefisk med sennepsdressing
- Lakserøget sild med æggemousse og syltede løg
- 2 slags europæiske lufttørrede pølser med soltørrede tomater
- Røget spegeskinke med asparges
- Oksebryst med æble/peberrodssalat
- Hønsesalat Bombay med bacon
- Grillet tyndskåret kyllingebryst på salatbund og ananas med karrycreme
- Grøntsagstærte
- Tomatsalat
- Artiskoksalat
- Mixed grøn salat med dressing

SUPPER

- Karrysuppe med ris og hønsekød
- Aspargessuppe med kødboller
- Fransk løgsuppe med ostebrød
- Italiensk minestrone suppe

DET LUNE

- Lun rødspættefilet med citron og hjemmerørt remoulade
- Røget laks med lun spinatcreme
- Røget torsk med flødestuvet spinat og asparges
- Dybstegte tigerrejer i orly dej med marinerede bambus-skud

KØD

- Mørbradbøf med champignon á la crème
- Tarteletter med høns i asparges
- Små lune hakkede tournedos med champignon og rødøløg
- Glaseret herregårdsskinke med flødekartofler
- Fylt farseret svinemørbrad med årstidens sauté
- Krydret oksekød i butterdejsroulade med sur/sød sauce
- Baconstegt kalkunroulade med bouillon kartofler
- Lune frikadeller med rødkål og surt
- Lun leverpostej med bacon og champignon
- Flæskesteg med rødkål
- Gratinerede pandekager med krydret oksekød og grøntsager julienne
- Helstegt oksefilet med rustikke pommes frites
- Valgfrie saucer til kødretterne (max. 4 kødretter)
- Sauce Bearnaise / Sauce Robert / Peber sauce

DESSERTER

- Hasselnøddekage med hindbærpuré og kold vanilje creme
- Frugttærte med kransekagekant, fyldt med creme og frisk frugt
- Frisk frugtsalat med vaniljecreme og nødder
- 2 slags ost med druer og frugt
- Nougatroulade med brombærcoulis
- Fromage (citron, appelsin eller rom) med frugtsauce
- Chokolade/kokoskage med rørt is
- Chokolademousse med orangesauce

Ekstra ret – Kr. 40,- pr. styk

Brød og
smør er
inkluderet

8 RETTER
399,-
pr. couvert

Tapas buffet min. 20 personer

- Tigerrejer i sursød sauce
- Blinis med hytteost, varmrøget laks og dild
- Tortillaruller med røget laks og peberrods creme
- Pulled kylling på spinatvaffel med chutney
- Skaldyrssalat med rejer, krebsehaler, mango og avocado
- Wraps med serrano, salat og pesto
- Røget andebryst med syltede rødløg og balsamico
- Italienske kødboller med parmesan og chilimayo
- Ristede asparges med langtidsbagte tomater og balsamico
- Kartoffel rösti med løgkompot og stegte svampe
- Bagt laks med spinatricotta
- Hvidløgsgstege tigerrejer med aioli
- Mini Mozzarella med basilikum og cherrytomat
- Kyllingesouffle med urter og sauce verte
- Røget skinke med artiskokker og pesto

- Små nye kartofler med rygeostcreme og karse
- Lynstegt tun med soya og tangsalat
- Stegt kammusling med hollandaisecreme og dild
- Peberpate med cornichoner
- Chorizo med oliven og soltørret tomat

DESSERT

- Key lime pie med brændt marengs
- Brownie med hvid chokolademousse
- Ost med oliven og marmelade
- Chokoladekage med hindbærskum
- Hjemmelavet is med bær
- Jordbær i chokolade

Tilkøb ekstra ret 40,- pr. ret

VÆLG
10 RETTER
389,-
pr. couvert

Italiensk buffet min. 20 personer

- Oliventapenade med grissini
- Carpaccio på sprøde salater med pesto og parmesan
- Bagt torsk med pesto samt små tomater
- Grønne oliven
- Porchetta med skysauce og stegte grøntsager
- Stegt citron kylling med frisk rosmarin
- Frisk tagliatelle vendt i trøffelolie og friske urter

- Panzanella salat med agurk, peberfrugt og croutons
- Caprese salat med tomat, mozzarella og basilikum
- Italienske oste
- Tiramisu

449,-
pr. couvert

Middelalderbuffet

Min. 25 pers.

FORRETTER

- Røget sild – røget sild med hybencreme
- Røget helt – frisk røget fjord helt serveret med æg royal og finthakkede løg
- Dampede blåmuslinger – friske blåmuslinger dampet med dansk cider, serveret på bund af årstidens urter

HOVEDRETTER

- Ølben – kalveben braiseret i mørkt øl. Anrettet på brunede løg og kartofler
- Høns i salvie – plukket hønsekød vendt i legeret salviocreame og anrettet med friske asparges og halve æg
- Oksesteg – grydestegt tykkam serveret i stegeskyen med stegte skovsvampe og kartoffeltærte
- Vildsvinekølle – langtidsstegt tilberedt med rosmarin, citron, hvidløg og tomat. Hertil serveres bagte rodfrugter.
- Grillet svineskank – svineskank marineret i rødvin og kanel og serveret med mosede kartofler og sauce af marinaden

DESSERTER

- Gammeldags æblekage – æblekompot lagt i lag med smørristet rasp og flødeskum
- Nøddetærte – mørdejstærte med mandelfyld, pyntet med syltede stikkelsbær
- Mælkecreme – sød tykmælkscreme serveret med råmarinerede skovbær
- Kloster oste – 2 slags danske kloster oste med solbærkompot og løgmarmelade



TILBEHØR

- Rugbrød lavet på surdej, hjemmebagt oldtidsbrød, frisk kærnet smør tilsat sydesalt, rugkiks, syltede rødbeder og krydderfedt

VÆLG

- 3 forretter
- 3 hovedretter
- 3 desserter

399,-
pr. couvert

Fiske- og skaldyrssbuffet

- Slethvar bisque med citronkaviar
- Lakserøget sild med hytteost og salturt
- Pil-selv rejer med citron og hjemmerørt mayonnaise
- Røget helt med løgkaramel, groft salt og dildskum
- Indbagt brosme i mat butterdej anrettet med marinerede muslinger
- Grillede jomfruhummer med hvidløg og ramsløg i Beurre Blanc
- Pighvar lasagne i safran tomatsalsa
- Hjemmelavede fiskefrikadeller med sauce remoulade og syltede gulerødder
- Grillet guldbrasen med sauté af rippet persille, havtorn og hyben, hertil purløg-screme
- Danske blåmuslinger dampet i smør med hvidvin og små urter

549,-
pr. couvert

GENEREL INFORMATION

Minimum antal: 20 personer ved alle menuer og buffeter



Luksus buffet

- Tournedos af lakserøget sild fyldt med æggemousse og salturt
- Stegt fjordskrubbefilet med remopickles, sauterede rejer og friske grønne asparges
- Ovnbagt rødfisk med syrnede urtefløde og friteret rucola
- Filet af kronstyr rullet med svampepanade, hertil rodfrugter vendt i birkesirup
- Sprængt oksebryst med stuede spidskål og syltede rodfrugter
- Kalvecuvette af sødmælkskalv braiseret med kanel og Stout og anrettet på årstidens grønt
- Hjemmerøget lyngbrie med saltede mandler og oliven
- Æblecrumble med creme fraiche

469,-
pr. couvert





Øvrige priser

Velkomstdrink	Kr. 55,-
Tilkøb af husets vin ad libitum i 7 ½ time ved menuer/buffeter, hvor vin ikke er inkluderet	Kr. 349,-
Tilkøb af øl og vand ved fast pris arrangementer	Kr. 85,-
Tilkøb af øl og vand ad libitum i 7 ½ time	Kr. 249,-
Kaffe/te	Kr. 48,-
Fyldt chokolade	Kr. 45,-
Kransekage	Kr. 40,-
Småkager	Kr. 35,-
Cognac/likør	Kr. 55,-
Fri spiritus efter kaffen (alm. mærker) 3 timer	Kr. 275,-

Praktiske oplysninger

HOLD JERES FEST HOS OS

Vælger De at holde festen med min. 35 gæster hos os, ønsker vi Dem tillykke med et gavekort på et weekendophold samt gratis overnatning for værtsparret på festaftenen. Indbydelser er gratis.

Børn under 12 år: ½ pris på helaftens arrangemente
Helligdage: Ekstrapris pr. couvert kr. 55,-

Vi forbeholder os ret til evt. at flytte jeres arrangement til passende størrelse lokale.

Se mere på www.danske-hoteller.dk

OVERNATNING MED MORGENMAD

Enkeltværelse kr. 750,-
Dobbeltværelse kr. 950,-
Opredning til børn kr. 350,

DEPOSITUM

Bemærk, der i visse perioder opkræves depositum på kr. 5000,- ved bestilling af selskab.

AFBESTILLING

Afbestilling af hele arrangementet skal ske skriftligt senest 6 uger før arrangementets afholdelse.

Konfirmation skal afbestilles skriftligt senest 6 måneder før arrangementets afholdes.

Ved afbestilling senere end de 6 uger/6 mdr. betales 50% af prisen for det bestilte, med mindre lokalet bliver solgt til anden side. Reducering af antal på mere end 10% skal ske skriftligt til hotellet senest 8 dage før afholdelse af arrangementet.

Mindre end 10% kan ske indtil 3 dage før på telefon
97 32 00 11

BETALINGSBETINGELSER

Netto kontant 8 dage. Der kan ligeledes afregnes med betalingskort eller kreditkort. Regningen kan også betales ved overførelse til vores pengeinstitut.



HOTEL RINGKØBING

Torvet 18 · 6950 Ringkøbing
Tlf. 97 32 00 11 · info@hotelringkobing.dk
hotelringkobing.dk