SELSKABER

2019 / 2020

HORISONT
Hotel & Konference

BRUNCHBUFFET

Brunch starter senest kl. 11:30
Min. 30 voksne - varighed 4 timer

Færøsk røget laks fra Katrinedals røgeri

Skyr m. hjemmeristet mysli & honning fra egen gård

Gode pølser & pålæg

Små ristede pølser, bacon & røræg

Gode danske oste m. garniture

Hjemmelavet marmelade & nutella

Frisk frugt & kage

Rugbrød - Rundstykker - kaffe, the & juice ad libitum

Pris kr. 335,- pr. person

HORISONT
Hotel & Konference

FROKOSTBUFFET

Min. 30 voksne - varighed 4 timer

Sild & Karrysalat
3 forskellige slags pålæg
3 årstidernes salater

1 lun vegetarret
2 lune kødretter m. tilbehør

Ostebræt m. danske oste & garniture
Dagens dessert
Kaffe / The

Rugbrød – fransk brød – smør

Pris kr. 355,- pr. person

HORISONT
Hotel & Konference

FORÅR & SOMMERBUFFET

Min. 30 voksne – varighed 7 timer

Husets velkomstdrink

Forret

Grillet carpaccio m. parmesan, soya mandler & trøffel mayo

Eller

Rørt laksetatar m. sprøde chips & urte dressing

Hertil brød & smør

Hovedret

Okse tyndstegsfilet m. bearnaisesauce, små ovnbagte kartofler & sæsonens grøntsager
Krydret kylling m. stegte ris & friteret lotusrødder
Kartoffelpizza m. lufttørrede skinke & pesto
2 af årstidens lækre salater m. dressinger
Pesto, hummus & aioli

Hertil brød & smør

Dessert

Mazarinkage m. vanilje is
Panna cotta m. bær & sprød nøddetuille
Frisk skåren frugt
Kaffe & the

Øl, vand & husets hvid- & rødvin ad libitum

Pris kr. 665,- pr. person

HORISONT
Hotel & Konference

EFTERÅR & VINTERBUFFET

Min. 30 voksne – varighed 7 timer

Husets velkomstdrink

Forret

Dampet lys fisk, skaldyr bisque m. rouille & urter

Eller

Bresaola m. syltede svampe, pesto & sprødt

Hertil brød & smør

Hovedret

Okse tyndstegsfilet m. bearnaise, pommes anna & sæsonens grøntsager
Små burgere m. pulled pork & coleslaw
Bønnecassoulet m. creme fraiche & chorizo pølser
2 af årstidens lækre salater m. dressinger
Pesto, hummus & aioli

Hertil brød & smør

Dessert

Brownies m. vanilje is
Bær mousse m. marengs
Frisk skåren frugt
Kaffe & The

Øl, vand & husets hvid- & rødvin ad libitum

Pris kr. 665,- pr. person

HORISONT
Hotel & Konference

HORISONT
Hotel & Konference

SAMMENSÆT SELV MENUEN

FORÅR & SOMMER SÆSON
Min. 30 voksne – varighed 7 timer

FORRETTER

Tunmousse m. salat & dressing ***kr. 85,-***

(Maj-juni) Hvide asparges m. hollandaisesauce & rejer ***kr. 90,-***

Røget laks m. grønt & sprødt ***kr. 90,-***

Grillet carpaccio af oksemørbrad m. trøffelolie, salat & parmesan ***kr. 90,-***

Alle forretter serveres med brød & smør

HOVEDRETTER

Hopballe Mølle kylling m. nye kartofler, agurkesalat & skysauce ***kr. 180,-***

Indbagt svinemørbrad i butterdej m. nye kartofler, garniture & portvinsglace ***kr. 180,-***

Lam m. ristede kartofler, grillet spidskål, garniture & rosmarin sky sauce ***kr. 195,-***

Okse tyndstegsfilet m. pommes anna, garniture & bearnaise ***kr. 190,-***

DESSERTER

Bananasplit m. vaniljeis, flødeskum & chokoladesauce ***kr. 85,-***

Bærmousse m. nøddetuille ***kr. 85,-***

Brownie m. hvid chokolademousse & passionsfrugt coulis ***kr. 90.-***

Kokkens desserttallerken m. kage, is, frugt, sødt & sprødt ***kr. 95,-***

HORISONT
Hotel & Konference

SAMMENSÆT SELV MENUEN

EFTERÅR & VINTER SÆSON
Min. 30 voksne – varighed 7 timer

FORRETTER

Hummersuppe m. dampet hvid fisk & urter ***kr. 90,-***

Bønnecasolet m. andeconfit ***kr. 95,-***

Risotto m. svampe, sprødt & rødbede salsa ***kr. 85,-***

Quiche Lorraine m. sprødt & dansk Coppa fra Omhu ***kr. 85,-***

Alle forretter serveres med brød & smør

HOVEDRETTER

Okse tyndstegsfilet m. peber sauce, kartoffelmos m. nøddesmør ***kr. 185,-***

Færøsk laks m. rodfrugter, fritatta & stegt polenta m. løgglace ***kr. 195,-***

Andebryst m. rødvinssauce, sprødt, sæsonens grøntsager & kartoffeltimbale ***kr. 195,-***

Svinekæber m. svampesauce, garniture & schweizisk spätzli ***kr. 185,-***

DESSERTER

Is fragilite m. kirsch & marinerede frugt ***kr. 85,-***

Pocheret pære m. vanilje is & chokoladesauce ***kr. 85,-***

Gateau Marcel m. vanilje is & frisk frugt **kr. 95,-**

Kokkens desserttallerken m. kage, is, frugt, sødt & sprødt ***kr. 95,-***

HORISONT
Hotel & Konference

NATMAD

Hjemmelavet hotdogs m. det hele ***kr. 90,-***

Asparges suppe m. kødboller & brød ***kr. 90,-***

Quiche Lorraine (klassisk løgtærte med bacon) m. grøn salat & dressing ***kr. 90,-***

Pølse & oste bord m. brød & dip ***kr. 90,-***

. . .

SNACKS TIL VELKOMST

Chips & nødder ***kr. 20,-***

Hjemmelavede knækbrød m. krydderurtedip ***kr. 20,-***

Nordiske ølpinde (salami) ***kr. 25,-***

HUMAN TO HUMAN

HORISONT

Hotel & Konference

3RETTERS MENU

Min. 30 voksne – varighed 7 timer

Husets velkomstdrink

. . .

3 retters menu
(vælg fra "sammensæt selv menuen")

. . .

Øl, vand & husets hvid- & rødvin ad libitum
Kaffe & the

Pris kr. 895,- pr. person

HORISONT
Hotel & Konference

KONFIRMATIONSMENU

Min. 30 voksne - varighed 6 timer

Husets velkomstdrink

FORRET - tallerken

Røget laks m. spinatcreme
eller
Klassiske Cesar salat m. kylling & bacon

Hertil brød & smør

HOVEDRET - buffet

Okse tyndstegsfilet m. bearnaise, pommes frits, små ovnbage kartofler
& sæsonens grøntsager
Klassiske høns i asparges
Små sliders m. oksekød & ost
2 x årtidens lækre salat m. dressing
Aioli, hummus & pesto
Gulerod & agurke stænger

DESSERT - buffet

Panna cotta m. bærkompot
Brownie m. vanilje is
Gammeldags frugtsalat m. råcreme & chokolade
Frisk skåren frugt
Kaffe & the

Øl, vand & husets hvid- & rødvin ad libitum
(6 timer)

Pris kr. 610,- pr. person

HORISONT
Hotel & Konference

JULEFROKOST

Min. 30 voksne - varighed 8 timer (start senest kl. 18:00)

Husets velkomstdrink

FORRET – buffet

Sild & karrysalat
Røget ørred m. spinat creme
Lun leverpostej m. bacon

Hertil brød & smør

HOVEDRET - buffet

Pancetta m. rødkål & brunede kartofler
Andeconfit m. hvidkålssalat & appelsin
Glaseret skinke m. grøn langkål
Klassiske høns i asparges

DESSERT - buffet

Ris a la mande m. lun kirsebær sauce
Kaffe & the

Natmad – buffet

Charcuteri bord m. diverse tilbehør

Hertil brød & smør

Øl, vand & husets vine ad libitum
(8 timer)

Pris kr. 850,- pr. person

HORISONT
Hotel & Konference

HORISONT

Hjemlige rammer og fredelige grønne omgivelser giver god plads til hele familien, vennekredsen eller kollegerne.

Uanset om du skal fejre konfirmation, barnedåb, firmafest eller fødselsdag, finder du den perfekte kombination af rummelige lokaler og smukke omgivelser hos os.

Besøg os og få en rundvisning og en snak om, hvordan vi sammensætter dit arrangement, så både du og dine gæster altid vil huske det.

VÆRELSER

I forbindelser med dit arrangement er det også muligt at overnatte. Vi har i alt 9 dobbeltværelser og 56 enkelt værelser. Reservationerne skal foregå gennem værten af selskabet, samt først muligt ved reservering af minimum 25 værelser

Enkeltværelse & morgenbuffet: **kr. 795,- pr. døgn**
Dobbeltværelse & morgenbuffet: **kr. 995,- pr. døgn**
Morgenmad serveres kl. 08:00 – 10:30 – Udtjekning senest kl. 11:00

BØRN

Hos os får børn halv pris på den samlede kuvertpris. Børn er gældende fra 12 år og ned efter. Børn under 3 år er gratis.

Da vi værner om dyrene og vores interiør, frabedes alt brug af stjernekastere indendørs samt kastning af ris både ude og inde.

EKSTRA TIMER

Arrangementerne har en varighed af 7 timer, dog undtagen brunch, frokost og konfirmationer. Ønsker I at blive længere, koster det kr. 1500,- pr. påbegyndte time, **eksklusiv** drikkevarer.

T: 7020 8810 E: info@horisont-aarhus.dk W: www.horisont-aarhus.dk

HORISONT
Hotel & Konference