



KONFIRMATIONSMENU

Min. 30 personer - varighed 7 timer

HUSETS VELKOMSTDRINKS & HUSETS SNACK

Inkl. Sprød knækbrød med urtemayonnaise

FORRET - TALLERKEN

Klassiske tarteletter med høns i asparges

Eller

Cæsarsalat med kylling, sprøde croutons & mild dressing

Hertil brød og smør

HOVEDRET - BUFFET

Marineret svinekam

Citrus-kylling stegt med urter

Sliders med bøf af okse

Ovnstegte kartofler med krydderurter

Sprøde pommefrites med kold bearnaise creme

Bagte gulerødder med yoghurt dressing, granatæble og kerner

Grøn salat med årstidens grønt

DESSERT - BUFFET

Jordbærtrifli

Rabarbertærte

Sæsonens frugt

Kaffe & te

Øl, vand & husets vin ad libitum (7 timer)

PRIS PR. PERSON - 859 DKK.



HORISONT
HOTEL & KONFERENCE



TILKØB

SNACKS TIL VELKOMST

Krydrede butterdejssnegl med friskost

Pr. person - 35 dkk

FORRET

Varmrøget laks med sprød salat, urtemayonnaise & syltede æbler

Pr. person - 59 dkk

HOVEDRET

Krydderurtestegt okse med bearnaise

Pr. person - 98 dkk

DESSERT

Isbar med 4 slags is og toppings

Pr. person - 69 dkk.

SØDT TIL KAFFEN

Flødeboller - småkager

Pr. person - 79 dkk.

NATMAD

Hot dogs - byg selv

Pr. person - 95 dkk.

Pølsebord med tilbehør

Pr. person - 95 dkk.



HORISONT
HOTEL & KONFERENCE



DRIKKEVARER

HUSETS VINE – Inkl. i ad libitum

Velkomst – Cava, Castell de Fades, Spanien

Hvidvin - Verdejo, Melea, Vino de la Tierra de Castilla, Spanien

Rødvin – Tempranillo, Melea, Vino de la Tierra de Castilla, Spanien

**

OPGRADERING AF VINE

Velkomst – Cremant de Alsace, Charles Fray, Frankrig

Pr. person. - 25 dkk.

**

HVIDVIN

Riesling, Green Soul, Organic, Rheinhessen, Tyskland

Pr. person - 25 dkk.

Pinot Grigio, Domini Del Leone, Venezia, Veneto, Italien

Pr. person - 39 dkk.

**

RØDVIN

Ganacha, Aragón, Bodegas Tempore, Generation 73, Spanien

Pr. person - 35 dkk.

Ripasso, Domini del Leone, Veneto, Italien

Pr. person - 49 dkk.

**

ØL & VAND EFTER FORBRUG

Sodavand – 39 dkk.

Pilsner eller Classic øl – 45 dkk.



HORISONT
HOTEL & KONFERENCE