



SELSKAB PÅ HORISONT

2023

(Der tages forbehold for evt. prisændringer)



HORISONT

Hjemlige rammer og smukke grønne omgivelser giver god plads til hele familien, vennekredsen eller kollegaerne.

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

Med rendyrket madglæde og passion for lokale råvarer serverer vi god og inspirerende mad med fokus på smag og bæredygtighed. Køkkenet laver danske retter med præg fra hele verden.

Vi har et tæt samarbejde med vores lokale leverandører, som sikrer os friske råvarer. Vi lægger stor vægt på smag og kvalitet – vi bruger derfor dansk kød. Vores oste er ligeledes danske og vores laks leveres fra Færøerne. Fiskerøgeriet Katrinedal leverer vores røgede fisk.

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.

Vi glæder os til at høre fra dig.





KONFIRMATIONSMENU

Min. 30 personer - varighed 7 timer

HUSETS VELKOMSTRINKS

FORRET - TALLERKEN

Koldrøget laks med sprød salat, rug & creme fraiche

Eller

Cæsarsalat med kylling, sprøde croutons & mild dressing

Hertil brød og smør

HOVEDRET - BUFFET

Krydderurtestegt svinekam

Citrus-kylling stegt med urter

Sliders med bøf af okse

Ovnstegte kartofler med krydderurter

Sprøde pommes frites med kold bearnaise creme

Bagte rødder med kerner

Salat af spidskål, hvedekerner og ærteskud

DESSERT - BUFFET

Panna cotta med mango

Klassisk brownie

Sæsonens frugt

Kaffe & te

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

PRIS PR. PERSON - 798 DKK.



HORISONT
HOTEL & KONFERENCE



BRUNCHBUFFET

(portionsanrettet)

Min. 30 personer - varighed 4 timer

Varm røget laks fra Katrinedals Fiskerøgeri

Lun leverpostej med tilbehør

Charcuterifad med hjemmelavet tilbehør

Røræg med bacon & stegte brunchpølser

Hjemmelavet marmelade & nøddecreme

Pandekager med ahornsirup

Ostebræt med garniture

Frisk frugt

Hjemmelavet ingefærshot

Friskbagt brød & rugbrød

Kaffe, the & juice ad libitum.

PRIS PR. PERSON – 475 DKK.





HELAFTENSARRANGEMENT

Min. 30 personer - varighed 7 timer

VELKOMST
Husets bobler

FORRET
Koldrøget laks fra Katrinedal
med creme fraiche, urter og rug

HOVEDRET
Stegt bryst af perlehøne
med soufflefars, svampe og urter. Serveret med svampesauce

DESSERT
Citron-mazarin
med marengs, syltet citron og vanilje

Kaffe/te & småkager

NATMAD
Grøntsagstærte med salat og hjemmebagt brød

Øl, vand og husets vin ad libitum i 7 timer

Pris pr. person - 998 DKK.



HORISONT
HOTEL & KONFERENCE



GOURMETARRANGEMENT

Min. 30 personer – varighed 7 timer

VELKOMST & SNACKS

Husets bobler & sprødt knækbrød med urte-mayo

FORRET

Carpaccio af grillet okse
med Them Rød krystal-ost, strandurt og sennepscreme

HOVEDRET

Krydderurtestegt ryg af dansk velfærdsgris
med variation af kål, citrus og kryddersauce

DESSERT

Chokolade – chokolade og chokolade

Kaffe/te & hjemmelavet sødt

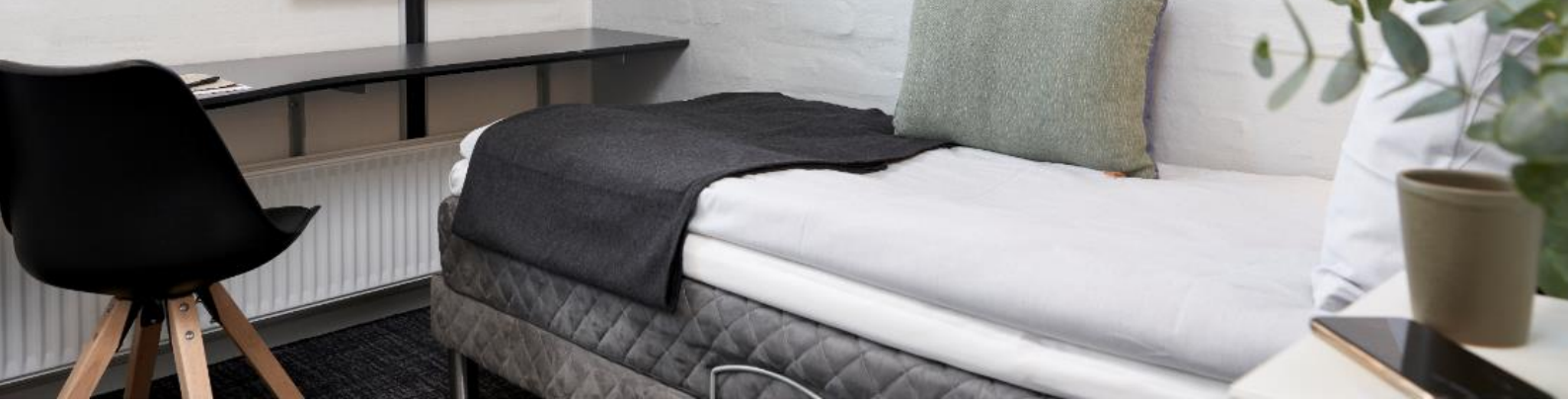
NATMAD

Gourmet hot dogs

Øl, vand & vin ad libitum i 7 timer

Pris pr. person – 1295 DKK.





VÆRELSER

Det er også muligt at overnatte hos os i forbindelse med dit arrangement.

Vi har i alt 9 dobbeltværelser og 56 enkeltværelser. Reservationerne skal foregå gennem værten for selskabet, minimum 25 værelser.

Enkeltværelse & morgenbuffet: **pr. døgn – 795 DKK.**

Dobbeltværelse & morgenbuffet: **pr. døgn – 995 DKK.**

Morgenmad serveres kl. 08:00 – 10:30 – Tjek ud senest kl. 11:00

BØRN

Du betaler halv kuvertpris for børn fra 3-12 år.

Børn til og med 2 år er uden beregning.

EKSTRA TIMER

Arrangementerne har en varighed af 7 timer, på nær brunch og frokost.

Ønsker I at blive længere, koster det kr. 1500,- pr. påbegyndt time

UDEN drikkevarer.

