



Tlf. +299 34 80 00 • E-mail: [restaurant@HHE.gl](mailto:restaurant@HHE.gl) • [www.HHE.gl](http://www.HHE.gl)

# SELSKABSMENUER



Tlf. +299 34 80 00 • E-mail: [restaurant@HHE.gl](mailto:restaurant@HHE.gl) • [www.HHE.gl](http://www.HHE.gl)

## KÆRE GÆST

Menuerne i vort selskabskort er tænkt som inspiration. Vi hører derfor gerne fra Dem, hvis De har særlige ønsker vedr. menuen til Deres arrangement, da vi naturligvis gerne skræddersyer menuerne ud fra netop Deres ønsker.

Menuerne til selskaber og arrangementer på Hotel Hans Egede tilberedes altid i køkkenet på Spisestedet Sarfalik. Vores køkkenchef og hans dygtige team sætter en særlig ære i at levere god mad af høj kvalitet til selskaber og arrangementer.

Da vi bestræber os på kun at arbejde med årstidens friske råvarer, må der tages højde for sæson og beskaffenhed.

De nævnte priser i dette oplæg er naturligvis inklusive leje af vores smukke selskabslokaler.

Menuer aftales med minimum en uges varsel.

*Med venlig hilsen*

**HOTEL HANS EGEDE**

2023

# FESTMENUER

Menuerne er beregnet på selskaber mellem 15 og 300 personer.

Alle menuer kan bestilles som 2, 3 eller 4 retter.

Ved mere end 100 gæster ydes 10% rabat på menuerne.

## FORRETTER

### Jomfruummerbisque

Ristede kammuslinger, safranaioli, crutoner

### Stenbiderrogn

Pisket creme fraiche, rødløg, citron, ristet brød

### Sæsonens askerimmet fisk

syltede svampe, soyaemulsion, sprødt rug

### Moskusterrine

røgede nødder, sennepscreme, semitørrede tomater, parmesan

### Røget unghane

Grøn tomatchutney, kartoffelchips, syrnet fløde, krydderurteolie



# FESTMENUER

Menuerne er beregnet på selskaber mellem 15 og 300 personer.

Alle menuer kan bestilles som 2, 3 eller 4 retter.

Ved mere end 100 gæster ydes 10% rabat på menuerne.

## HOVEDRETTER

### Sæsonens fisk

Brødstegt, bagt løg, spinat, persillekartofler, Sauce Mousseline

### Krydderstegt lam

Glaceret gulerod, ristet blomkål, Pommes Maxime, Urte Veloute

### Oksemørbrad Wellington

Ærter Francaise, Pommes Anna, portvinssauce

### Moskussteg

Saltbagt selleri, mos på bagt kartoffel, rødvinssauce

### Enebærstegt rendyr

Sauté af Haricots Verts og løg med sennep og blåskimmel,  
Pommes Rissoleès, vildtsauce



# FESTMENUER

Menuerne er beregnet på selskaber mellem 15 og 300 personer.

Alle menuer kan bestilles som 2, 3 eller 4 retter.

Ved selskaber fra 100 couv. yder vi 10% rabat på maden.

## DESSERTER

Hvid chokolademousse

Citrongelé, hindbær, lakridsmarengs

Gateau Marcel

Marinerede bær, appelsincurd, nøddekrokant

Dekonstrueret æbletærte

Æblekompot, vaniljecreme, timianparfait, mørdejscrumble

Creme Bruleé

Kvan, jordbærgelé, chokoladesorbet

2 RETTER KR. 385,- PR. COUV.

3 RETTER KR. 495,- PR. COUV.

4 RETTER KR. 575,- PR. COUV.

# DE GODE, GAMLE KLASSIKERE

## FORRETTER

Rejecocktail

Høns i asparges

Hjemmebagt butterdejsskal, salat af tomat, persille og agurk

## HOVEDRETTER

Flæskesteg

Brune og hvide kartofler, rødkål, surt og skysauce

Gammeldags oksesteg

Haricots Verts, perleløg, hvide kartofler, skysauce samt sødt og surt

Dampet torsk

Kogt æg, persille, kapers, stegt bacon, syltet rødbede, peberrod, hvide kartofler og sennepssauce

## DESSERTER

Æble-, jordbær- og rabarbertrifli

Makron og fløde

Islagkage

Kaffe, portvin, og vaniljeparfait. Flødeskum og marinerede mørke bær

2 RETTER KR. 355,- PR. COUV.

3 RETTER KR. 425,- PR. COUV.

# LOKAL BUFFET

## KOLDT

Skaldyrssalat  
Marineret hval med soja, sesam og melon  
Marinerede kammuslinger  
Røget hellefisk med syltet rødløg  
Mattak og tørfisk med soja og aromat  
Koldskårede grønlandske charcuterier  
Kålsalat tilsmagt sortebær

## LUNT

Fiske/skaldyrsgryde  
Langtidsstegt moskuskølle  
Krydderstegt rensdyrkølle  
Lam fra Narsaq  
Flødekartofler, ristede rodfrugter, bagt blomkål samt vildtsky

## DESSERT

Æblekage tilsmagt kvan  
Grønlandsk kage  
Cheesecake tilsmagt grønlandsk kaffe med marinerede sortebær  
Ostefad  
Frugtfad  
2 slags brød og smør

**KR. 540,- PR. COUV. - MINIMUM 20 COUV.**

# RUSTIK BUFFET

## KOLDT

Æg og rejer med mayonnaise  
Fiske- og skaldyrsterrine med kaperscreme  
Røget laks med æblesalat  
Roastbeef med peberrod  
Marinerede grønne bønner  
Agurkesalat, soltørrede tomater og oliven

## LUNT

Blomkålssuppe med ristet bacon  
Citronbagt torsk  
Helstegt oksefilet  
Timianstegte lammekroner  
Ristede kartofler, hvidløgsstegt majs, bagte tomater og rødvinssauce

## DESSERT

Yoghurt-Panna Cotta, æblecreme og nøddecrisp  
Mazarinkage med marinerede bær  
Ostefad  
Frugtfad  
Brød og smør

**KR. 480,- PR. COUV. - MIN. 20 COUV.**

## BØRN

0-2 år gratis  
3-11 år 1/2 pris  
eller speciel børnemenu  
- gælder alle menuer



# BRUNCH

## DRIKKEVARER

Kaffe, te

Juice, smoothie, mælk, laktosefri mælk

## KOLDT

Morgenkorn, smør

Nutella, honning, marmelade

Ymer, yoghurt med bær, nødder og müsli

Pålæg, gravad og røget laks, røget hellefisk, rejer,

Agurk, tomat, frugtsalat, frugtfad

Smøreost, skæreost, ostebord

## VARMT

Blødkogte æg, røræg, bacon, cocktailpølser, lun leverpostej

Baked beans, bagte tomater, bagte majscolber

Ristede kartofler, BBQ-tyksteg, amerikanske pandekager

## BRØD

Rugbrød, franskbrød, rundstykker, knækbrød

## SØDT

Spandauere, croissanter, kanelnegle, chokolademousse

Vanille Panna Cotta med bær

---

**KR. 270,- PR. COUV. - MIN. 40 COUV. (3 TIMER)**



# TIL SÆRLIGE ARRANGEMENTER OG BEGIVENHEDER

## BRYLLUPSMENU

Skræddersyes efter jeres ønsker

Min. 20 couv.

# NATMAD

## MIN. 20 COUV.

Hotdogs og alt hvad dertil hører

KR. 78,-

Cremet svampesuppe med flûtes

KR. 67,-

Biksemad med spejlæg og rødbede

KR. 97,-

Oste- & pølsebord

KR. 115,-

# KAFFEMIK

## Kaffemik

Kaffe & te, ½ bolle, kanelkringle, skærekage, lagkage, småkager m.m.

**KR. 168,- PR. COUV. - MIN. 20 COUV.**

## Kaffemik med varm mad

Kaffe & te, ½ bolle, kanelkringle, skærekage, lagkage, småkager m.m.

HHEs fiske- og skaldyrsgryde, lammesteg og rendyrsteg.

Serveres med flødekartofler, sauce, salater, brød og smør

**KR. 348,- PR. COUV. - MIN. 20 COUV.**

## Kaffe & Petit Four

**KR. 48,- PR. COUV.**

Bemærk at kaffemik med varme retter ikke kan gøre det ud for et hovedmåltid

– Buffeten kan max stå 3 timer og serveres kun mellem kl. 13 og 17.00.

– Antal og navneliste over det forventede antal gæster fremsendes til HHE 3 dage forud

# HHE'S MINGLEMENU

**Sammensæt Deres egen minglemenu til stående arrangementer**

Stenbiderrogn, blinis, syrnet fløde og rødløg  
Skaldyrssalat, sprødt brød og dild  
Røget kammusling, æble og karse  
Marineret hval, soja og sesam  
Urtegravet laks, sennep og malt  
Grøn ærtecreme, trøffel og fennikel  
Gravet sodet oksefilet og syltede svampe  
Røget rensdyr, tomat og persille  
Marineret moskus, syltet rødløg og  
Lammetatar, tempereret æggeblomme og kapers  
Dagens ost, æblekompot og sprødt  
Mælkechokoladecreme, kandiserede nødder  
Mazarinkage, hindbær

Menuen kan bestilles som enkeltanrettede mundbidder eller som en fadanrettet buffet.

**KR. 39,- PR. STK. VED MINIMUM 100 STK.**

**KR. 198,- PR. COUV. VED VALG AF  
6 USPECIFICEREDE MUNDBIDDER OG MINIMUM 20 COUV.**

**KR. 395,- PR. COUV. VED VALG AF  
6 USPECIFICEREDE RETTER TIL BUFFET OG MINIMUM 20 COUV.**

# VINKORT

## VELKOMST - PR. GLAS

Aperol Spritz (med bobler)	75,-
Edelweiss (Hyldeblomst, hvidvin)	75,-
Hyldeblomstsaft	35,-

## VELKOMST - PR. FLASKE

Cremant d'Alsace, Calixte	390,-
Champagne, André Clout, Brut	715,-

## HVIDVINE

Trimbach, Alsace, Riesling	517,-
Billaud-Simon, Montée de Terre premier Cru, Chablis	864,-
Comte Lafond, Sancerre, Loire	679,-
Palazzo Mio Grillo Bianco, organic, Puglia	355,-
Alkoholfri	100,-

## RØDVINE

Domaine des Beaumont, Morey St. Denis, Bourgogne	1.150,-
Chateau La Commanderie, Lalande de Pomerol	630,-
Les Hautes Brusquieres, Chateauneuf du Pape, Rhone	787,-
Luigi Righetti, Amarone delle Valpolicella, Veneto	715,-
Alta Vista, Malbec Premium, Argentina	515,-
Palazzo Mio Rosso, Puglia	355,-
Alkoholfri	100,-

## DESSERTVINE

Ruby eller White Port	698,-
Muscat de Beaumes de Venise	531,-
Tokaji Late Harvest. Ungarn, 1/2 fl.	481,-

*Dette er kun en mindre udvalgt af vore vine. Har De andre ønsker, er vi altid parate med andre forslag.*

# VINMENU

## Husets vine

Velkomstdrink

2 gl. hvidvin til forret

2 gl. rødvin til hovedret

1 gl. dessertvin

**KR. 395,- PR. COUV.**

(Kræver at alle gæster i selskabet får vinmenu)



## DRIKKEVARER

### Vand/Øl

Sodavand	KR. 30,-
Dåsesodavand	KR. 40,-
Pilsner (flaske)	KR. 55,-

### Kaffe/Te

Filterkaffe/te	KR. 30,-
Irsk kaffe	KR. 85,-

### Cognac/Likør

Baileys Irish Cream	KR. 55,-
Drambuie	KR. 55,-
Hennessy V.S	KR. 55,-
Hennessy VSOP	KR. 68,-

### Spirituosa

Radius Gin no 46 ECO	KR. 55,-
Plantation 3 star Rum	KR. 55,-
Griffin Vault Vodka	KR. 55,-
Ballantine's Whisky	KR. 55,-





Tlf. +299 34 80 00 • E-mail: [restaurant@HHE.gl](mailto:restaurant@HHE.gl) • [www.HHE.gl](http://www.HHE.gl)

## KOKKE OG SERVERING

Vi stiller gerne kokke og tjenere til rådighed for eksterne arrangementer.

**KR. 460,- PR. PÅBEGYNDT TIME  
FOR HVER KOK ELLER TJENER.**

### **DINER TRANSPORTABLE:**

For varmekasser afregnes depositum kr. 200,- pr. kasse, som refunderes ved tilbagelevering.

**KØRSEL KR. 500,-**

Vi håber at overstående har vakt Deres interesse, og står naturligvis til rådighed, hvis De skulle have yderligere spørgsmål.

### **KONTAKT**

Hotel Hans Egede

Tlf. 34 80 00

E-mail: [Conference@HHE.gl](mailto:Conference@HHE.gl)