

Velkommen til

DIT LIVS FEST

Se vores selskabsmenuer på
Hotel Lynggaarden

HOTEL
LYNGGAARDEN



Det perfekte arrangement starter hos os

Når mærkedage skal fejres - eller der skal festes for venner og bekendte, er vores hotel det perfekte udgangspunkt. Vi tilbyder lækkert og veltillavet mad, som I kan nyde i hyggelige omgivelser på vores hotel.

Personalet er altid parat til en festsnak og giver gerne gode råd om menusammensætning, valg af vine m.v.

Vælg ud fra forslagene i denne folder, eller tal med os om, hvilke specielle ønsker, I måtte have. Vi prøver gerne at opfylde ethvert ønske.

Når I vælger os som festarrangør, vælger I også at kunne slappe af sammen med jeres gæster. Vi sørger for det hele og skaber de bedst mulige rammer for et succesfuldt arrangement.

Vælger I at holde en helaftensfest hos os med min. 35 gæster, ønsker vi tillykke med et gavekort på en overnatning på ét af vore hoteller.

Overnatning i forbindelse med selskaber

Enkeltværelse kr. **600,-** med morgenmad

Dobbeltværelse kr. **700,-** med morgenmad

Det med småt:

Minimum 20 personer ved eget lokale

Tillæg søndage og helligdage på kr. 100,- pr. gæst, ved selskaber under 40 gæster

Depositum ved selskaber under 20 gæster, kr. 3000,- kr. Ved over 20 Gæster kr. 5000,-

Børn under 12 år halv pris.

Musiker og fotograf halv pris ved festpakker.

FEST TIL FAST PRIS

på Hotel Lynggaarden

Aftenarrangement

Varighed: 7 timer

Bobler til velkomst
3-retters sæsonmenu/eller valg fra brochure
Vin, øl og vand ad libitum hele aftenen
(Hvid, rød og dessert)
Kaffe med sødt
Natmad, vælg fra brochuren
Valgfri farve på servietter og duge

Kr. **795,-** pr. gæst

Middagsarrangement

Varighed: 4 timer

Bobler til velkomst
3-retters sæsonmenu/eller valg fra brochure
Vin, øl og vand ad libitum til middagen
(Hvid, rød og dessert)
Valgfri farve på servietter og duge

Kr. **545,-** pr. gæst

3-retters sæsonmenu

3-retters sæsonmenu
Se de næste sider...

3-retters menu Kr. **395,-** pr. gæst

HOTEL LYNGGAARDENS SÆSONMENUER

FORÅR

Bagt hvid Vesterhavs fisk med
syltet selleri og skilt sauce

Lammeryg med porre og pommes
duchesse

Karamelliseret ananas med
Tonka-bønne is

*Der serveres brød og smør til
forretten*

SOMMER

Rimmet laks med jordskokkechips
og soja emulsion

Kalvefilet med timian glace og nye
danske kartofler vendt i smør

Syltet melon med hyldebomst
sorbet

*Der serveres brød og smør til
forretten*

EFTERÅR

Stegt kammusling med
hummerskum og æbler

Duet af grå andebryst og
anderilette med palmekål og
solbærsaucé

Æblemousse med æblesorbet
og tuile

*Der serveres brød og smør til
forretten*

VINTER

Røget and med citrus, kålsalat og
syltede bær

Glaserede spoleben med en
variation af gulerod

Karamelmousse med marengs,
brombær og solbærsorbet

*Der serveres brød og smør til
forretten*



KLASSISK MENU

på Hotel Lynggaarden

Forretter

Tarteletter med høns i asparges
Laks bellevue med marinerede rejer, urtesalat, kaviart og grøn urtecreme
Rejetallerken med salat, hvide asparges, rejer, citron og rød dressing

Hovedretter

Kalvesteg stegt som vildt med waldorfsalat, surt, sødt, brunede og hvide kartofler, chips og skysauce
Flæskesteg med brunede og hvide kartofler, rødkål, skysauce samt chips
Braiseret sprængt oksebryst med persille kartofler, grønt, tyttebær og peberrodssauce
Helstegt oksefilet med pommes Anna, sæsonens grønt samt sauce bordelaise

Desserter

Hjemmelavet islagkage med bærsauce og frugt
Gammeldags æblekage med makroner og flødeskum
Citronfromage

NATMADSFORSLAG (KR. 95,-): Lav selv hotdogs | Byg selv burger | Udvalg af supper med flutes | Pålægspanke med tilbehør og brød | Æggekage med bacon og purløg | Frikadeller med kartoffelsalat

HOTEL LYNGGAARDENS BUFFET

SELSKABSBUFFET

Tunmousse med rødløg og kapers
Coppa med grillet grønt
Koldrøget laks med urtecreme
Oksecuvette med skysauce
Marineret grisekam med sæsonens grønt
Hjemmelavede flødekartofler
Urtebagte kartofler
2 lækre salater
Dessertbord med 2 desserter og 2 oste med
diverse tilbehør
Brød og smør

KR. 325,-

LUKSUSBUFFET

Rimmet laks med peberrod og dild
Lufttørret skinke med melon og grøn pesto
Røget okse med syltede løg og
svampetapanade
Dansk kalvefilet med rødvinssauce
Farseret kyllingebryst
3 slags af sæsonens grønt
Flødekartofler
Urtebagte kartofler
2 lækre salater, dertil dressing
Dessertbord med 2 desserter og 2 oste med
diverse tilbehør
Brød og smør

KR. 395,-

TAPAS BUFFET

Jomfruummer vendt i brunet smør og
persille
Rugbrødschips med fiskerilette
Blinis med tigerrejer og creme fraiche
Friteret oksekugle med glace
Krydret spansk kødbolle i tomat
3 slags charcuteri med diverse tilbehør
Ølpølser
Tomat og basilikum bruschetta
Aubergine bruschetta
3 små desserter
3 oste med tilbehør
Brød, smør og sprøde snacks

KR. 425,-

BRUNCH / 3 TIMER

Koldrøget laks med urtecreme
Rullepølse med sky og løg
Oksespegepølse med agurk
Scrambled eggs med bacon og tomat
Brunch pølser
Amerikanske pandekager med sirup
Hjemmelavede marmelader
Lun leverpostej med champignon
Portions anrettet ymer med knas
Udvalgte oste
Lækkert frugtfad
Diverse brød
Kaffe/te og juice

KR. 345,-

BRUNCH TILKØB: Basse +20,- | 1 slags pålæg efter ønske +10,- | Croissanter +20,- |
Lufttørret skinke med rucola og pesto +19,- | Grøntsagstærte +25,-

MINDESTUND

på Hotel Lynggaarden i eget lokale

Kaffe og kage

Inkl. kaffe/te med 2 slags kager
Vælg mellem gl. dags æblekage, lagkage, lun kringle og småkager.

Kr. **175,-** pr. gæst

Pålægsplankepakke

Inkl. kaffe/te og 2 slags småkager

Kr. **275,-** pr. gæst

Tilkøb

2/2 boller med smør - kr. 39,-

2/2 boller med pålæg - kr. 49,-

Uspecificerede snitter på franskbrød eller rugbrød - kr. 42,-

Uspecificerede smørrebrød på franskbrød eller rugbrød - kr. 65,-

Specificerede luksus smørrebrød (spørg receptionen) - kr. 79,-

Othello-lagkage - kr. 68,-

3 slags småkager - kr. 45,-

Hjemmelavet kransekage med nougat - kr. 45,-

2 stk. fyldte chokolader - kr. 28,-



Hotel Lynggaarden · Industrivej 2, Lind · 7400 Herning
Tlf. +45 5855 2200 · info@hotel-lynggaarden.dk
www.hotel-lynggaarden.dk