



*Rammen for  
din store dag*

Selskaber & Fester

HOSTRUPS  
Hotel & Restaurant  
Tønder EST. 1850

# Hostrups Hotel & Restaurant

Sammensæt din menu, til dit næste arrangement.  
Priserne er inklusive duge, servietter, lys og blomster

## VINTER

### December - Januar - Februar

#### Forretter

Bagt Torsk – Kål – Muslingesauce	145 DKK
Røget Laks – Blomkål – Noilly Prat Sauce	145 DKK
Hummersuppe – Hummersirup – Urteslør	125 DKK
Kyllingeterrine – Æg – Urtemayo – Salat	125 DKK

#### Hovedretter

- Alle hovedretter kommer med sæsonens kartofler

Oksebryst – Blomkål – Svampe – Pastinak	285 DKK
Kalveculotte – Persillerod – Løg – Rødvinsauce	285 DKK
Helstegt Oksemørbrad – Vintergrønt – Timiansauce	385 DKK

#### Desserter

Æbletrifli	115 DKK
Chokoladecake – Karamel – Hængemte bær – Vaniljeis	115 DKK
Ostetallerken – Sødt – Kiks	125 DKK

## FORÅR

### Marts - April - Maj

#### Forretter

Asparges – Rejer – Hollandaise	145 DKK
Røget Laks – Blomkål – Noilly Prat Sauce	145 DKK
Kyllingeterrine – Æg – Urtemayo – Salat	125 DKK

#### Hovedretter

- Alle hovedretter kommer med sæsonens kartofler

Stegt Kulmule – Spæde Grøntsager – Beurre Blanc Sauce	365 DKK
Kalveculotte – Selleri – Løg – Rødvinsauce	285 DKK
Helstegt Oksemørbrad – Forårsgrønt – Timiansauce	385 DKK

#### Desserter

Citronfromage – Bær - Fløde	115 DKK
Rabarber – Havregrynsgrumble – Crème Anglaise	115 DKK
Chokoladecake – Karamel – Bær – Vaniljeis	115 DKK
Ostetallerken – Sødt – Kiks	125 DKK



## SOMMER

### Juni - Juli - August

#### Forretter

Ceviche af Hvid Fisk – Urtemayo – Croutoner – Salat	125 DKK
Røget Laks – Fennikel – Selleri – Noilly Prat Sauce	145 DKK
Kyllingeterrine – Æg – Urtemayo – Salat	125 DKK

#### Hovedretter

- Alle hovedretter kommer med sæsonens kartofler

Stegt Kulmule – Spæde Grøntsager – Beurre Blanc Sauce	365 DKK
Kyllinge Balottine – Gulerod – Svampe	285 DKK
Kalveculotte – Blomkål – Løg – Rødvinsauce	285 DKK
Helstegt Oksemørbrad – Sommergrønt – Timiansauce	385 DKK

#### Desserter

Cheesecake – Digestive – Bærsorbet	115 DKK
Lakrids – Hindbær – Sprødt	115 DKK
Panna Cotta – Æble – Bær	115 DKK
Ostetallerken – Sødt – Kiks	125 DKK

## EFTERÅR

### September - Oktober - November

#### Forretter

Ceviche af Hvid Fisk – Urtemayo – Croutoner – Salater	125 DKK
Røget Laks – Fennikel – Selleri – Noilly Prat Sauce	145 DKK
Kyllingeterrine – Æg – Urtemayo – Salat	125 DKK
Hummersuppe – Hummersirup – Urteslør	125 DKK

#### Hovedretter

- Alle hovedretter kommer med sæsonens kartofler

Bagt Torsk – Kantarel – Spinat – Sauce Nage	365 DKK
Kyllinge Balottine – Gulerod – Svampe	285 DKK
Kalveculotte – Blomkål – Løg – Rødvinsauce	285 DKK
Helstegt Oksemørbrad – Efterårsgrønt – Timiansauce	365 DKK

#### Desserter

Cheesecake – Digestive – Bærsorbet	115 DKK
Rabarber – Havregrynsgrumble – Creme Anglaise	115 DKK
Panna Cotta – Æble – Bær	115 DKK
Ostetallerken – Sødt – Kiks	125 DKK



## KAFFE OG SØDT

Kaffe og Te	38 DKK
Avec 4 cl. - Cognac & Bailey	75 / 95 DKK
Småkager	45 DKK
Kransekager	55 DKK
Chokolade	45 DKK

## RECEPTION

Velkomst & Drikke	195 DKK
- Mousseerende Vin, Kaffe, Vand, Sodavand & Øl	
Snacks (Vælg 1, 2 eller 3 varianter)	35 / 65 / 75 DKK
- Saltede mandler, Chips m. Mayo, Grønne Oliven	
Canapé	30 DKK
- Tunmousse, Hønsesalat, Skinkesalat (pr.stk)	

## DRIKKEVARER

Sodavand & Øl	40 / 45 DKK
Vinmenu	295 DKK
- Inkl. Vand, Sodavand & Øl ad libitum	
Husets Vine	295 DKK

## NATMAD

Byg selv Hotdogs	75 DKK
Byg selv Burger	125 DKK
Sønderjysk Pølsebord	145 DKK
Suppe	125 / 145 DKK
Fyldte Croissanter	125 DKK

## BAR

Bar	Fra 175 DKK
- 3 slags Cocktails, 2 slags Fødøl og Sodavand	

## OVERNATNING

Værelse inkl. Morgenmad	Fra 1095 DKK
-------------------------	--------------



# Informationer og betingelser

## Antal

Minimum 15 betalende gæster.

## Leje af lokale

Selskaber under 20 gæster, skal betale 1495,00 DKK for leje af lokale.

## Priser

Alle priser er inkl. 25% moms og er gældende frem til 31.12.2024

Alle priser er pr. kuvert.

Der tages forbehold for tastefejl, afgifts- og prisstigninger.

## Afbestilling

Hele arrangementet kan senest afbestilles, uden omkostninger, 30 dage før ankomst. Hvis arrangementet annulleres efter denne frist, vil Hostrups Hotel opkræve 50% af det aftalte. (Kun gældende ved modtagelse af bekræftelse)

Annuleres arrangementet mindre end 7 dage før ankomst, skal der betales 100% af arrangementets pris.

Værelser i forbindelse med et arrangement skal være bestilt med navn inden 14 kalenderdage før arrangementet finder sted. Såfremt værelset ikke er bestilt med navn frigives disse til salg uanset om reservationen fra start omfattede alle hotellets værelser.

Antallet af gæster er bindende de sidste 7 dage før, arrangementet skal finde sted. Ændringer i den bindende periode kan være gebyrpålagt.

Bespisning og drikkevarer til musikere eller andre optrædende personer afregnes iht. gældende priser.

Læs mere på vores handelsbetingelser:

<https://hostrups-hotel.dk/wp-content/uploads/2023/01/Booking-terms-DA.pdf>