



SELSKABSMENU



Hotel Limfjorden

INDHOLDSFORTEGNELSE

Det perfekte arrangement starter hos os...	5
Fest til fast pris	6
Festmenu 1	8
Festmenu 2	9
Festmenu 3	10
Klassisk i nye klæder	12
Helårs tapas	13
Brunch	14
Natmad	15
Buffeter	16
Julefrokost	18
Reception	20
Drikkevarer	20
Praktiske oplysninger	21



VELKOMMEN TIL HOTEL LIMFJORDEN

Velkommen til Hotel Limfjorden i Thisted. Du kommer til en skøn plet i Thy med et godt udgangspunkt for både naturoplevelser, familieudflugter eller kulturelle oplevelser.

Med hotellets beliggenhed ved fjorden er der rig mulighed for at gå en frisk tur langs Limfjorden eller måske en lille tur til Thisted, som er 3 km fra hotellet.

På hotellet vejleder vi gerne om, hvor attraktioner, der passer til dine interesser, findes, da mulighederne er mange, hvad enten det gælder kultur, action eller historiske oplevelser.

Vi har 70 værelser, hvoraf halvdelen har den fantastiske udsigt over Limfjorden.

Med vor mange selskabslokaler, conferencefaciliteter og den store terrasse med udsigt direkte til Mors kan hotellet med sine fleksible lokaler danne ramme om både fester, møder eller en hyggelig middag.

Mindre kæledyr er velkomne på hotellet – dog mod betaling af et mindre tillæg.

Uanset om det gælder ferie, fest eller conferencearrangementer, står hele det kompetente personale klar med venlig vejledning og en uforpligtende snak om jeres næste arrangement.



DET PERFEKTE ARRANGEMENT STARTER HOS OS

Det er en vellykket fest, når det lykkes at forene de festlige rammer med mad af høj kvalitet. Festen må gerne huskes i mange år og danne grundlag for gode minder, både for gæster og for værtsparret.

På Hotel Limfjorden kan vi lide at gøre lidt ekstra ud af din fest. Når I holder jeres fest på Hotel Limfjorden, er alle vore priser inkl. selskabslokale, servering og opdækning med lys, servietter og dekorationer.

Menu- og vinforslag kan selvfølgelig altid tilpasses jeres ønsker.

Vi lover jer vel tilberedt mad af friske råvarer fra vort køkken, serveret smukt og diskret af vore dygtige tjenere.

Vi glæder os til at byde jer og jeres gæster velkommen, og vi vil naturligvis gøre alt for, at netop jeres fest bliver en succes.

FEST TIL FAST PRIS

Helafteensarrangement, varighed 7,5 timer

ET HELAFTENSARRANGEMENT INDEHOLDER:

- Velkomstdrink
- 3 retters festmenu
- Husets rød- og hvidvin, øl, sodavand, 1 gl. dessertvin
7 1/2 time fra velkomstdrink... kr. 479,-
- Kaffe med småkager
- Ta' selv bar med øl, vand og vin
- Blomster
- Valgfri farve på dug og serviet
- Værelse til værtparret
- Speciel pris på værelser til dine gæster i forbindelse
med festen (ved forhåndsreservation)

Tilkøb af 1 ekstra time øl, vand og vin kr. 299,-





FESTMENU 1

Forret:

1. Marinerede rejer med dressing og salat.
2. Dampet torskefilet med citronmarinerede ris, dild-cremé og frisk salat.
3. Carpaccio af røget dyrekølle med ristede kerner samt pesto og salatbuket.

Hovedret:

1. Helstegt oksefilet med grov dijon, grilltomat og rød-vins saucé.
2. Unghane med broccoli timbale og dijon saucé.
3. Rosa stegt kalvefilet med estragon saucé og grønts-aute.

Alle hovedretter serveres med afstemt kaftoffel samt grønt.

Dessert:

1. Køkkenchefens islagkage.
2. Orange trøffel is.
3. Citronfromage med flødeskum.

Vælg én forret,
én hovedret og
én dessert

459-
pr. couvert

HELAFTENS- ARRANGEMENT:

KR. 938,-

- Se hvad der er inklusiv på side 6



FESTMENU 2

Forret:

1. Ærtesuppe med friske bælgærter og syrnede fløde samt bobler.
2. Kold røget lakseroulade med spinat og cremet ost.
3. Krebsehaler i rød peber coulis med urteost og dildolie.

Hovedret:

1. Marineret svinekam med pom rösti, dijon saucé og grøntsags saute.
2. Rosa stegt krondyrfilet på puré af persillerod samt dampet asparges og spæde gulerødder hertil aspergeskartoffel serveret med vildtsaucé og pyntegrønt.
3. Rosa stegt kalvefilet vendt i urter på glaseret perleløg samt sauté af sæsonens grønt, hertil dampet kartoffel serveret med kalve-glace.

Dessert:

1. Husets dessert tallerken med kage, mousse og is.
2. Æbletærte med is.
3. Cheesecake.

499.-

pr. couvert

Vælg én forret,
én hovedret og
én dessert

HELAFTENS- ARRANGEMENT:

KR. 978,-

- Se hvad der er inklusiv på side 6



FESTMENU 3

Forret:

1. Fisketallerken med røget og dampet fisk samt skaldyr, serveret med frisk salat og husets dressing.
2. Ristede tigerrejer med hvidløgs aioli og marineret squash.
3. Bresaola med oliven, permasanflager, frisk salat og ostecremé.

Hovedret:

1. Rosa stegt oksemørbrad vendt i krydderurter, serveret med Pommes Anna, mørk oksesky samt grønt.
2. Duet af kalvefilet og krondyr, mark champignon, fløde-timian saucé, tilpasset kartoffel samt grønt.
3. Rosa stegt kalvemørbrad med saute af svampe samt ristet hasselnød, hertil pom rösti og mild dijon-kalve glace.

Dessert:

1. Bailys is med frisk frugt og coulis.
2. Pannacotta med jordbær coulis.
3. Marcipankage med trøffelcremé.

519-

pr. couvert

Vælg én forret,
én hovedret og
én dessert

**HELAFTENS-
ARRANGEMENT:**

KR. 998,-

- Se hvad der er inklusiv på side 6





KLASSISK I NYE KLÆDER

459,-

pr. couvert

Vælg én forret,
én hovedret og
én dessert

FORRETTER

2 Tarteletter med høns i asparges efter sæson.....	kr. 109,-
Cremet torskesalat med bacon samt friske urter	kr. 109,-
Rejcocktail på pak-choy og dressing.....	kr. 109,-

HOVEDRETTER

Urtemarineret svinekam.....	kr. 265,-
Unghane danoise.....	kr. 265,-
Oksefilet.....	kr. 265,-

Til hovedret. Vælg imellem:

Kartoffel:	Pom Anna · Rissoles · Dampet kartoffel
Sauce:	Bearnaisesauce · Skysauce · Rødvinsauce
Grøntsager:	Sautê af grøntsager / svampe · Sæson-puré

DESSERTER

Brownie med coulis og sorbet.....	kr. 85,-
Chokolademousse med skum-rosette	kr. 85,-
Islagkage.....	kr. 85,-

HELÅRS TAPAS

Mellem: Pesto rød & grøn.

Syltet rødløg, grillet squash, oliven 2 slags og bagte tomater.

Salami, mortadella, parmaskinke og chorizo.

Vesterhavssost, brie og kornblomst.

Chutney, melon og druer.

Brød og smør

289,-

pr. couvert

Stor: Oliventapanade, pesto rød & grøn og humus.

Artiskokhjerter, grillet squash, syltet rødløg, glaseret perleløg, grillet aubergine, sweet drops, oliven 3 slags, saltede nødde og bagte tomater.

Salami, prosciutte, parmaskinke, chorizo, mortadella og paté.

Vesterhavssost, port salut, kornblomst, gammelknas creme, chili gouda
Chutney, melon, æble, pære, druer og bær.

Brød og smør

395,-

pr. couvert

For alle Tapas gælder min. 10 couverts.





BRUNCH

- Kaffe & the, juice og mælk.
- Morgenstykker, franskbrød og rugbrød.
- Pålæg - 3 slags.
- Skæreost, ostefad - 3 slags alm. ost.
- Marmelade, nutella og honning.
- Brunch pølser, bacon og scramble eegs.
- Skåret frugt.
- Morgenkager.

325,-
pr. couvert

BRUNCH MED BOBLER

- 1 gl. bobler, kaffe & the, juice, smoothie, mælk og dram.
- Morgenstykker, franskbrød og rugbrød
- Amerikanske pandekager & sirup.
- Pom rösti.
- Scramble eegs, bacon og brunch pølser.
- Lun leverpostej m. svampe og bacon.
- Pålæg - 3 slags.
- Ostebræt - 3 slags lux. oste.
- Marmelade, nutella og honning
- Mini muffins.
- Skyr & müsli.
- Skåret frugt og bær.

399,-
pr. couvert

**FOR BEGGE BRUNCH: Alt kommer ind på én gang.
Start inden kl. 10. Slut kl. 13.**

NATMAD

Supper:

- Kartoffel/porre suppe med porregrønt og bacon..... kr. 98.-
- Aspargessuppe med kødboller kr. 98.-
- Hønssekødssuppe med kød-melboller..... kr. 98.-

Varmt:

- Pizza, pepperoni, skinke, kylling, kartoffel/pesto..... kr. 125.-
- Hot dog med det hele (byg selv) kr. 125.-

Koldt:

- Oste-pølsebord, 4 slags pålæg og 4 slags oste samt tilbehør kr. 155.-
- The boller med pålæg og tilbehør kr. 125.-

BUFFETER

Alt kommer ind på én gang.

FROKOSTBUFFET:

Sild og karrysalat
Røget laks og ægge stand
Fiskefilet med citron og remoulade
Roastbeef med surt, løg og peberrod samt remoulade
Rullepølse med italiensksalat, sky samt løg
Tartelet med høns i asparges
Frikadelle med rødkål
Husets kage
Brød og smør

339,-

pr. couvert

MIDDAGSBUFFET:

Mini croissant med skaldyrssalat
Varmrøget laksesalat med ørredrogn
Fennikelpølse på marineret fennikel og nødder
Langtidsstegt kalveculotte
Glaseret skinke
Flødekartofler og pom rissoles
Skysauce
3 slags årstidens salater og dressinger.
Chokolademousse og husets kage
Ostebræt med tilbehør
Brød, kiks og smør.

469,-

pr. couvert



JULEFROKOST

Julefrokost Standard:

Sild og karrysalat, laks og rejer, fiskefilét og remo

Tartelet med høns i asparges

Glaseret skinke, flæskesteg, skysauce, hvide og brunede kartofler, julesalat med dressing.

Ris a la mande med kirsebærsauce

Brød, rugbrød og smør

349,-
pr. couvert

Jul de Lux:

2 slags sild og karrysalat, laks og rejer, æg og rejer, hjemmelavet sylte med sennep og rødbeder, juledelle og rødkål, fiskefilet og remo, tartelet med høns i asparges.

Glaseret skinke og stuvet spinat, kalvefilet, flæskesteg, hvide og brunede kartofler, skysauce, bernaissesauce, 3 slags salater

Ris a la mande og kirsebærsauce, ostebræt, frugt, nødder.

Brød, rugbrød og smør

459,-
pr. couvert

Min. 12 personer eller efter aftale.

Også ud af huset. Afhentes på hotellet.

**TILKØB UD
AF HUSET**
Brød, rugbrød
og smør
20 kr. pr. pers.







RECEPTION

Min. 50 couverter

Kagebord med 5 slags kage
inkl. kaffe og the.....kr. 279,-

DRIKKEVARER

Priser fra

Husets dessertvin, Tawny Port eller
Moscatel pr. glas kr. 55,-
Alm. sodavand kr. 40,-
Flaskeøl (Royal Classic, Pilsner) kr. 45,-
Thy Pilsner eller Classic kr. 48,-
Varm kakao kr. 45,-
Husets cognac/likør kr. 45,-
Bailey kr. 45,-

*Ønskes hvid- eller rødvin, er dette naturligvis en mulighed.
Spørg efter vores vinkort*

Ret til ændringer forbeholdes.







Er der spørgsmål,
er I naturligvis
velkommen til at
kontakte os.

PRAKTISKE OPLYSNINGER

I FORBINDELSE MED AFHOLDELSE AF SELSKAB PÅ HOTEL LIMFJORDEN

HOLD JERES FEST HOS OS

Vælger De at holde festen med min. 35 gæster, på et af vore hoteller, ønsker vi dem tillykke med et gavekort på et weekendophold samt gratis overnatning for værtsparret på festsaftenen.

Helligdage: Ekstrapris pr. couvert kr. 45, -
Børn under 12 år: Halv pris.

Såfremt De ændrer antal deltagere, kan vi vælge at af-sætte et mere passende selskabslokale til Deres arrangement.

Se mere på www.danske-hoteller.dk vedr. generelle betingelser, afbestilling og betaling.

OVERNATNING MED MORGENMAD

Dobbeltværelse kr. 750,-

Enkeltværelse kr. 650,-

Opredning kr. 200,-

Fri overnatning til værtsparret i forbindelse med helaf-tensarrangement.

DEPOSITUM

Bemærk, der opkræves depositum på kr. 5000, - ved be-stilling af selskab.

Ret til ændringer forbeholdes.



VÆRELSE

Vi har 70 værelser, hvoraf halvdelen har den fantastiske udsigt over Limfjorden.

KURSUSFACILITETER

Hotel Limfjorden byder på attraktive muligheder for afholdelse af møde- og kursusaktivitet. Vi har flere grupperum og mødelokaler med en kapacitet på over 350 personer afhængig af opstilling. På hele hotellet er der adgang til gratis wi-fi.

RESTAURANT

Hotellet har et godt køkken, der er kendt for hjemmelavede, traditionelle danske retter.

Der er hver dag mulighed for at købe dagens 2 eller 3 retters menu.

RESTAURANTENS ÅBNINGSTIDER

Mandag – lørdag: 18.00 - 21.00. (sidste bestilling kl. 20.30)
Weekender og helligdage: 8.00 - 10.00.

MORGENMADEN SERVERES

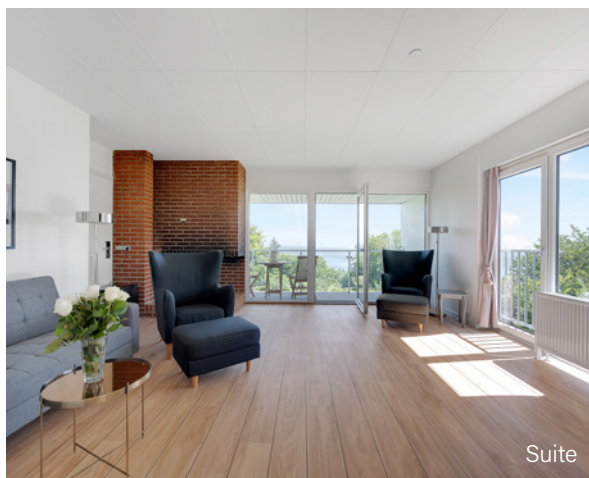
Mandag – fredag: fra 06.30 - 10.00.
Weekender og helligdage: 8.00 - 10.00.

BELIGGENHED

Hotel Limfjorden har en fantastisk beliggenhed ved Limfjorden og har fri udsigt over vandet mod Mors. Med Hotel Limfjorden som base har du kort afstand til masser af naturoplevelser i Nationalpark Thy, ved Vesterhavet eller ved Limfjorden, og for familier med børn er Fårup Sommerland og Jesperhus Blomsterpark inden for kort afstand.

ØVRIGE FACILITETER

Tag plads på vores terrasse og fyld lungerne med den friske luft, mens du nyder udsigten og en kop kaffe.







HOTEL LIMFJORDEN

Simons Bakke 39 · 7700 Thisted
T: 9792 4011 · info@hotellimfjorden.dk
hotellimfjorden.dk