



SELSKABSMENU



Hotel Limfjorden

INDHOLDSFORTEGNELSE

Det perfekte arrangement starter hos os... ..	5
Fest til fast pris	6
Forårsfest	8
Sommerfest	9
Efterårsfest	10
Vinterfest	11
Klassisk i nye klæder	12
Helårs tapas	13
Brunch	14
Natmad	15
Buffeter	16
Drikkevarer	18
Reception	2
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, familieudflygter 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 69 værelser, hvoraf halvdelen har den fantastiske udsigt over Limfjorden.

Med vor mange selskabslokaler, konferencefaciliteter 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 konferencearrangementer, 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 værtsparet.

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

Helaftearrangement, varighed 7,5 timer

ET HELAFTEARRANGEMENT INDEHOLDER:

- Velkomstdrink
- 3 retters festmenu
- Husets hvid- og rødvine og 1 glas dessertvin (7,5 time)
Tilkøb af husets hvid- og rødvin ad libitum i 7,5 time ved menuer/buffeter, hvor vin ikke er inkluderet..... kr. 350,-
- Kaffe med småkager
- Ta' selv bar med øl, vand og vin
- Tilkøb af øl og vand ved fastpris arrangementer ..kr 79,-
- Blomster
- Valgfri farve på dug og serviet
- Værelse til værtparret
- Speciel pris på værelser til dine gæster i forbindelse med festen (ved forhåndsreservation)

Helaftearrangement til Årtidsmenu kr. 854,-
(7,5 time fra velkomst)

Tilkøb af øl og vand ad libitum i 7,5 timer kr. 299,-

Tilkøb af 1 ekstra time øl, vand og vin..... kr. 269,-

Tilkøb af fri rom, gin, whisky og vodka
(gængse mærker) i 3 timer fra kl. 22.00..... kr. 269,-
(gælder i forbindelse med fastprisarrangement)





BORD
7

FORÅRSFEST

- Forret:** Grillede asparges med rejer og rogn samt dildcreme.
Laksetatar på sprød salat samt ørredrogn og citronpure.
Carpaccio af røget dyrekølle med ristede kerner samt pesto og salatbuket.
- Hovedret:** Langtids braiseret lammeculotte på ramsløgspuré og sautéret spæde grøntsager samt pom rösti, hertil glace af braiserlage.
Rosa-stegt oksemørbrad på pom rösti og puré af rodfugter samt sauté af skovens svampe, hertil en glace af oksefond.
Munier-stegt kulmule på citro-selleri puré og sauté af løg og rodfugter, hertil pom rissolés samt hvidvinssauce lavet på fiske velouté.
- Dessert:** Rabarber trifli med vanilje parfait og brænd hvid chokolade.
Cheesecake med citron og lemoncurd samt brændte mandler og coulis.
Piña colada panna cotta med sorbet af passionsfrugt samt myntestøv.

*NB: Der kan laves vegan/
vegatar menuer, merpris
35 kr. pr. person pr. ret*

425-

pr. couvert

Vælg én forret,
én hovedret og
én dessert



**HELAFTENS-
ARRANGEMENT:**

KR. 854,-

- Se hvad der er inklusiv på side 6

SOMMERFEST

Forret: Ærtesuppe med friske bælgærter og syrnet fløde samt bobler.

Ceviche af hvid fisk på sprød grønkål samt ristet nødder og tomat concassé, hertil urte-vinegret.

Sommertartelet med havets frugter samt blancheret spæde grøntsager, toppet med fiske-skaldyrs velouté.

Hovedret: Slank fisk på sauté af radisser-porre-rabarber og puré af bolsjebeder, hertil dampet aspargeskartoffel samt beurre blanc.

Rosa stegt krondyrfilet på puré af persillerod samt dampet asparges og spæde gulerødder hertil ny asparges-kartoffel serveret med vildtsauce og pyntegrønt.

Rosa stegt kalvefilet vendt i urter på glaseret perleløg samt sauté af sæsonens grønt, hertil dampet kartoffel med citron-peber og havsalt, serveret med kalve-glance.

Dessert: Jordbær panna cotta med flødeparfait samt skrabet chokolade.

Hyldeblomst mousse på kiksebund med mini-kys og sukkerperler samt brændt hvid chokolade.

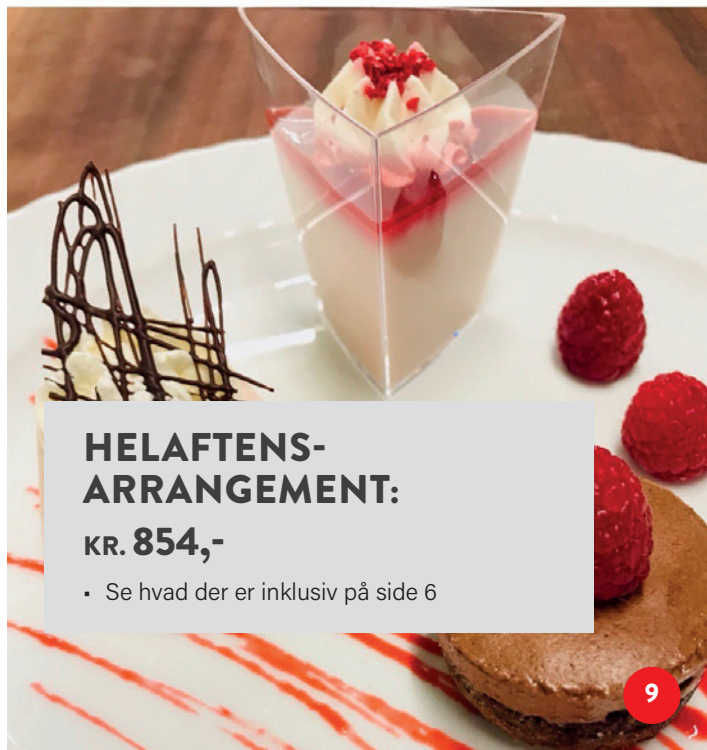
Mazarinkage med hvid chokoladecreme og ribsgele samt sorbet af pink ribs.

425-

pr. couvert

Vælg én forret,
én hovedret og
én dessert

*NB: Der kan laves vegan/
vegatar menuer, merpris
35 kr. pr. person pr. ret*



**HELAFTENS-
ARRANGEMENT:**

KR. 854,-

• Se hvad der er inklusiv på side 6

EFTERÅRSFEST

Forret: Rimmet torsk med jordskokke-creme og sprødt samt maltjord og urter.

Fransk løgsuppe med karamelliseret løg samt ostebrod.

Rødbedetatar med estragonmayo samt sprøde chips.

Hovedret: Stegt vildsvin på løg og æble kompot, hertil pom Anna og sauté af glaskål og selleri samt råmarineret tyttebær, hertil en let sylrig vildtsauce.

Rosa stegt oksefilet på løgpuré og pom rissolés, hertil syltede glaskål og saltbagte rodfrugter, serveret med glace af okse.

Dampet kuller med pom duschessé og græskarpuré, hertil sauté af kålrabi og radicchio samt sauce blanquette.

Dessert: Æbletærte med blommepuré hertil vaniljeparfait.

Brombærtrifli med vaniljeskum samt tonga iscreme og karamel.

Havtorn baba au ruhm med havtornsirup og sorbet.

*NB: Der kan laves vegan/
vegatar menuer, merpris
35 kr. pr. person pr. ret*

425-

pr. couvert

Vælg én forret,
én hovedret og
én dessert



**HELAFTENS-
ARRANGEMENT:**

KR. 854,-

• Se hvad der er inklusiv på side 6

VINTERFEST

Forret: Rose af hellefisk på marineret spidskål samt urtecreme.
Anderillette på spæd spinat, råmarineret tyttebær samt urteolie.
Svampe risotto med syltet bøgehatte samt pyntegrønt.

Hovedret: Stegt torsk på sautéret savoykål samt moho og pom rissolés, hertil safransauce og grønkålschips.

Rosa stegt kalvemørbrad på buttenutpuré med sauté af svampe og pære samt ristet hasselnød, hertil pom røsti og mild dijon-kalve glace.

Sprødstegt andebryst på kastanjepuré med pom rissolés vendt i urter, hertil stegt rødkål og valnød samt portvinsauce.

Dessert: Flamberet figner med karamelsirup og vaniljeparfait.

Gateau Marcel med chokoladepekanparfait.

Kirsebær-fragelité med brændte mandler og kirsebærcoulis samt syltede kirsebær.

*NB: Der kan laves vegan/
vegatar menuer, merpris
35 kr. pr. person pr. ret*

Vælg én forret,
én hovedret og
én dessert

425-
pr. couvert

**HELAFTENS-
ARRANGEMENT:**

KR. 854,-

• Se hvad der er inklusiv på side 6



KLASSISK I NYE KLÆDER

399,-

pr. couvert

Vælg én forret,
én hovedret og
én dessert

FORRETTER

2 Tarteletter med høns i asparges efter sæson.....	kr. 99,-
Cremet torskesalat med bacon samt friske urter	kr. 99,-
Rejecocktail på pak-choy og dressing.....	kr. 99,-
Lakserillette med ærteskud og bagt rudbrød.....	kr. 99,-

HOVEDRETTER

Urtemarineret svinekam.....	kr. 225,-
Lammekølle	kr. 225,-
Unghane danoise.....	kr. 225,-
Culotte som vildt.....	kr. 225,-
Oksefilet.....	kr. 225,-

Til hovedret. Vælg imellem:

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

DESSERTER

Æbletærte med vaniljeis	kr. 75,-
Brownie med coulis og sorbet.....	kr. 75,-
Chokolademousse med skum-rosette	kr. 75,-
Islagkage.....	kr. 75,-

HELÅRS TAPAS

Lille: Pesto rød & grøn.
Syltet rødløg, grillet squash og oliven.
Salami, mortadella og parmaskinke.
Brie og port salut.
Chutney, melon og druer.

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.

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, bresaola,
chorizo, mortadella og paté.
Vesterhavssost, hvid dame, port salut,
kornblomst, gammelknas creme, chili gouda
Chutney, melon, æble, pære, druer og bær.

For alle 3 Tapas gælder min. 10 couverte.
Kan også bestilles som Take Away (skal hentes)

195,-
pr. couvert

255,-
pr. couvert

395,-
pr. couvert

Tilkøb af brød
og smør
20 kr. pr. pers.





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.

299,-
pr. couvert

BRUNCH MED BOBLER

- Bobler, kaffe & the, juice, smoothie, mælk og dram.
- Morgenstykker, franskbrød, rugbrød og morgenkager.
- Amerikanske pandekager & sirup.
- Pom rösti.
- Blødkogte æg, 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 gælder med start inden kl. 10.

NATMAD

Supper:

Kartoffel/porre suppe med porregrønt og bacon..... kr. 89.-

Aspargessuppe med kødboller..... kr. 89.-

Hønskødsuppe med kød-melboller..... kr. 89.-

Varmt:

Pizza, pepperoni, skinke, kylling, kartoffel/pesto..... kr. 99.-

Parisertoast (evt. byg selv)..... kr. 99.-

Hot dog med det hele (byg selv) kr. 99.-

Koldt:

Oste-pølsebord, 4 slags pålæg og 4 slags oste samt tilbehør kr. 135.-

The boller med pålæg og tilbehør kr. 105.-

BUFFETER

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

318,-

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.

438,-

pr. couvert

CARVERY BUFFET:

Valg af klassisk forret – se side 12.

Skærebuffet: kalvefilet, urtemarineret svinekam, hvidvinsdampet kalkunbryst.

3 slags årstidens salater.

Pom anna og rissoles.

Bearnaisesauce og skysauce.

Hjemmebagt brød.

Valg af klassisk dessert – se side 12.

Kan også laves som helaftensarrangement kr. 897.-

468,-

pr. couvert



DRIKKEVARER

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







RECEPTION

Min. 50 couverter

Kagebord med 5 slags kage

inkl. kaffe og the.....kr. 259,-







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 afsætte 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