



SELSKABS MENUKORT

DER ER ALTID NOGET AT FEJRE

Lad os arrangere din fest.
Bryllup, barnedåb, konfirmation, fødselsdag,
jubilæum, firmafest eller julefrokost.
Vi tilpasser selskabet efter dine ønsker.





SELSKABSMENUKORT

Brunch..... 4

Konfirmation..... 5

Festmenu..... 6

Festbuffet..... 8

Mindesamvære..... 9

Drikkevarer..... 10

Generelt..... 11

Hvor ligger Thorhallen på Danmarkskortet..... 12

SELSKABSMENUKORT

BRUNCH AFHOLDES KL. 10.00 - 14.00

HUSETS BRUNCH

Scrambled eggs med bacon & snackpølser
Røget laks med rösti & ostecreme
Lun leverpostej med champignon & bacon
2 slags oste med grønt & frugt
2 slags pålæg med pynt
Forskellige marmelader & honning
Pålægschokolade

Pandekager

Mormorkringle

Forskellige brød, boller, rugbrød & smør

Kaffe/te ad libitum

Æble-/appelsinjuice ad libitum

kr. **239,-** pr. person

TILVALG

Rørt skyr med sirup og crunch
Smooties med frugt
Grøntsagstærte
Spørg gerne efter egne valg

kr. **39,-** pr. valg

HUSETS LUKSUSBRUNCH

Scrambled eggs med bacon & snackpølser
Yoghurt m/ müsli
Marinerede sild med karrysalat
Røget laks med rösti & ostecreme
Lun leverpostej med champignon & bacon
Tartelet med høns i asparges
3 slags oste med grønt & frugt
3 slags pålæg med pynt
Forskellige marmelader & honning
Pålægschokolade

Pandekager

Mormorkringle

Chokoladekage

Forskellig brød, boller, rugbrød & smør

Kaffe/te ad libitum

Æble-/appelsinjuice ad libitum

kr. **299,-** pr. person



SELSKABSMENUKORT

KONFIRMATION

VELKOMSTRINK

Kold Asti & børnechampagne

FORRET - PORTIONSANRETTET - VÆLG MELLEML

Tunmousse med rejer, salat & brød

2 x tarteletter med høns i asparges

HOVEDRET - BUFFET

Rosastegt oksefilet & Kyllingebryst med bacon

Flødegratinerede kartofler & ovnstegte cafékartofler med krydderi

Paprikasauce.

Melonsalat & årstidens salat

Serveres med dressing, brød & smør

DESSERT - VÆLG MELLEML

Hjemmelavet is med jordbærsauce, chokolade & pyntet med frisk frugt

2 x pandekager med vaniljeis & chokoladesauce

Kaffe/te serveres sammen med desserten

kr. **399,-** pr. person

TILVALG

Natmad

Byg-selv-hotdog

Suppe med flutes

Biksemd med spejlæg, rødbeder & brød

kr. **89,-** pr. person

TILVALG

Husets rød- & hvidvin,

øl & sodavand

Ad libitum

kr. **225,-** pr. person

(7 timer)

Fri leg i hal - hvis den er ledig



SELSKABSMENUKORT

FESTMIDDAG

HOVEDRET 1 - kr. 159,- pr. person

Svinekam stegt som vildt, hvide & brune kartofler, halve æbler, ærter, waldorfsalat, asier, solbær & sauce.

Glaseret skinke med flødegratinerede kartofler og mixed salat med flûtes & dressing.

Flæsketeg, hvide & brune kartofler, halve æbler, rødkål, asier, solbær & sauce.

Barbequemarineret svinemørbrad, hvide kartofler, grøntsager, salat & champignonsauce.

HOVEDRET 2 - kr. 189,- pr. person

Kalvesteg stegt som vildt, hvide- & brune kartofler, halve æbler, waldorfsalat, agurkesalat, tyttebær & sauce.

Helstegt oksefilet, broccoli, gulerødder, champignon, bagte kartofler, mixed salat & bearnaisesauce.

Honningmarineret kamsteg, blomkål, gulerødder, ovnstegte krydderkartofler, bønnesalat & whiskysauce.

HOVEDRET 3 - kr. 259,- pr. person

Helstegt oksemørbrad, bacon-/purløgfylde kartofler, gulerødder, champignon, mixed salat med dressing & rødvinssauce.

Kalvefilet, hasselback kartofler, gulerødder, broccoli, champignon & pebersauce.

Min. 15 couverter

SELSKABSMENUKORT

FESTMIDDAG

FORRET - kr. 79,- pr. person

Asparges-, klar- eller karrysuppe m/flutes.....
Hønsesalat på frisk salat & ananas m/flutes.....
2 stk. tarteletter med høns i asparges.....
Tunmousse med rejer, ærter & flutes.....
Lakseroulade med rejer & grønt samt flutes.....
Røget ørred med rejer, grønt & flutes.....
Rejecocktail med flutes.....
Varmrøget laks med rejer, asparges & flutes.....

DESSERT - kr. 89,- pr. person

Hjemmelavet is med jordbærsauce.....
Hjemmelavet islagkage med hindbærcoulis og pyntet med frugt.....
Pandekager, 2 stk. med vaniljeis, chokolade & syltetøj.....
Tærte - vælg mellem valnød eller hindbær serveret med creme fraiche.....
Nøddekurv med rørt is & frugt.....
Blødende chokolademuffins med is, frugt og hindbærcoulis.....
Forskellige frugter med råcreme.....

NATMAD - kr. 89,- pr. person

Frikadeller med kold kartoffelsalat, stuvet hvidkål eller stuvede ærter/gulerødder.....
Asparges-, klar- eller karrysuppe m/flutes.....
Biksemad m/spejlæg, rødbeder & rugbrød.....
Tarteletter med høns i asparges eller skinke i stuvede ærter/gulerødder.....
Byg-Selv-hotdog.....
Pølsebord med boller med 3 slags pålæg & 3 slags oste.....



SELSKABSMENUKORT

SAMMENSÆT DIN EGEN FESTBUFFET

BUFFET 1

Marinerede sild med karrysalat
Tunmousse med rejer, dressing & brød
Fiskefilet med remoulade & citron
Frikadeller med kartoffelsalat
Tarteletter med høns i asparges
Svinemørbrad i fad med ris
Brie serveret med druer

kr. **259,-** pr. person

BUFFET 2

Fisk Royal - Dampet rødspætte på risbund,
rejer, asparges & brød
Helstegt oksefilet
Marineret skinke
Kyllingespyd
Flødegratineret kartofler
Årstidens blandede salat & brød
Osteanretning med frugt & kiks

kr. **329,-** pr. person

BUFFET 3

Tarteletter med høns i asparges
Rosastegt oksemørbrad
Honningmarineret skinke
Flødegratinerede kartofler
Små krydrede cafékartofler
Flødesauce
Årstidens salat med dressing & brød
Hindbærtærte med creme fraiche

kr. **379,-** pr. person

Min. 15 couverter



SELSKABSMENUKORT

MINDESAMVÆR

MINDESAMVÆR 1 - kr. 149,- pr. person

Pølsebord med 4 slags pålæg & pynt
Lun leverpostej med bacon & champignon
2 slags oste med pynt
Lune boller med smør
Kaffe & te ad libitum

MINDESAMVÆR 2 - kr. 149,- pr. person

Boller med smør eller mormorkringle
Lagkage med pynt
Småkager og kransekager
Kaffe & te ad libitum



SELSKABSMENUKORT

DRIKKEVARER

Husets vin, fl	225,-
Velkomstdrink	39,-
Øl 33 cl.fl.....	30,-
Økologisk Adelhard saft 27,5 cl.....	30,-
Sodavand 50 cl.fl.....	35,-
Dessertvin - bailey,snaps, portvin, gl.....	39,-
Kaffe/te.....	30,-
Kaffe m/småkager.....	50,-



SELSKABSMENUKORT

GENERELT

PRISER

Alle priser er pr. person hvis ikke andet er angivet,. Alle priser er inkl. moms.
Forbehold for prisstigninger & trykfejl.

HOLD FESTEN DERHJEMME

Planlæg din fest derhjemme og bestil din mad hos os. De fleste af vores selskabsmenuer kan også laves som diner transportable.

BORDDÆKNING

Der dækkes op med duge & servietter i udvalgte farver, samt blomst i vase.
Farver udover sortiment og andre blomster betales ekstra.
Bordkort & andet pynt medbringes.

SERVERING

Er inkl. i prisen.

OVERNATNING

Slut først festen af næste morgen!
Ingen skal køre hjem, og festen bliver bare endnu bedre, når alle mødes næste morgen.

DANHOSTEL THORHALLEN

15 værelser i forskellige størrelser med eget bad/toilet.



Priserne er gældende indtil 31.12.2026 - version 0126



Danhostel Thorhallen - Ørstedvej 10 - Jels - 6630 Rødding - 7455 2869 - info@thorhallen.dk