



SELSKABSMENU



INDHOLDSFORTEGNELSE

Det perfekte arrangement starter hos os...	5
Dit livs fest	6
Menu 1.....	6
Menu 2.....	7
Festarrangement 1	9
Festarrangement 2	10
Festarrangement 3	11
Phønixbordet	12
5 timers arrangement.....	13
Buffet	14
Brunch.....	18
Forretter	20
Hovedretter.....	20
Desserter	22
Natmad	23
Praktiske oplysninger	25



VELKOMMEN TIL HOTEL PHØNIX

Velkommen til Hotel Phønix i Brønderslev. Hotel Phønix vil være den perfekte base for ferierejsende, som ønsker naturoplevelser og aktiviteter indenfor kort afstand. For de shopping hungrende er det bare at træde ud af døren på hotellet, og slippe dit shoppe-gen fri.

I Brønderslev ligger Hedelunds Rhododendronpark - Nordens største. I den 7 ha store park kan du blive betaget af 120 forskellige arter og sorter. Her er der borde og bænke, hvor den medbragte mad og champagne kan nydes. I byens syd- østlige del befinder Vildmosemuseet sig, her fortælles om Store Vildmose gennem tiderne og ikke mindst tørveproduktionen.

Med 20 km til Vestkysten er det oplagt at tage til Løkken og Blokhus. Aalborg og dets mange muligheder for oplevelser og shopping er kun ca. 20 km væk.

Hotel Phønix i Brønderslev består af 4 enkelt- og 38 dobbelt-værelser med alle moderne faciliteter.

Efter en gennemgribende reovering fremstår hotellet rart og indbydende midt i Brønderslev centrum.

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



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 værtparret.

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

Menu- og vinforslag kan selvfølgelig altid tilpasses jeres ønsker.

Vi lover jer vel tilberedt mad af friske råvarer fra vores 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.

DIT LIVS FEST

HELAFTENSARRANGEMENT

- Velkomstdrink
- Husets hvid- og rødvin ad libitum
- 3 retters menu eller buffet
- 1 glas dessertvin
- Øl og sodavand
- Ta' selv kaffe med småkager
- Valgfri natmad
- Valgfri farve på dug og serviet
- Værelse til vært

*Minimum 30 couverts, børn under 10 år halv pris.
Varighed 7 timer. 1 time ekstra pr. person kun kr. 55,-*

DRIKKEVARER TIL ARRANGEMENTET

Velkomstdrink pr. glas	kr. 55,-
Hvidvin eller rødvin pr. flaske	kr. 319,-
Dessertvin pr. glas	kr. 55,-
Øl	kr. 45,-
Sodavand	kr. 35,-
Cognac eller likør 2 cl.	kr. 55,-
Kaffe	kr. 35,-
Småkager	kr. 25,-
Kransekager	kr. 35,-
Tillæg ved pølsebord	kr. 25,-

MENU 1

- Forret:** Tunmousse med frisk salat, grønne-asparges, rejer, dilledressing, brød og smør
- Buffet:** Glasseret skinke
Kalveculotte med krøl og rosmarin
Flødekartofler
Kartoffelbåde med persillepesto
Rødvinsauce
Cremet blomkålssalat med æbler, syltede løg og ristede græskarkerner
Babysalat med tomat, brødcroutons og bacon
- Dessert:** Æblekage med fløde og ribsgele

349,-
pr. couvert

HELAFTENS-ARRANGEMENT:

KR. 699,-

- Se hvad der er inklusiv på side 6

MENU 2

Buffet:

Varmrøget peberlaks med syltede rødløg, frisée salat og estragon dressing.

Tarteletter med høns i asparges

Broccolitærte med forårsløg

Kyllingespyd med chilidressing

Glaseret skinke

Oksefilet stegt med krydderurter

Flødekartofler med gulerødder og porre

Pastasalat med bacon, tomat og basilikum

Grøn salat med brodcrouton, ærter og blomkål

Dilddressing

Brød og smør

Dessert:

Æble-kanelkage med vaniljeis og hindbær puré

338,-
pr. couvert

HELAFTENS- ARRANGEMENT:

KR. 688,-

- Se hvad der er inklusiv på side 6



FESTARRANGEMENT 1

Forret: Lakseballotine med frisée salat, dilldressing, saltet agurk, sprød radise, brød og smør.

Luksus tarteletter med høns i asparges.

Kold krydderurtebagt torsk med ærtcreme, sprød pastinak og marineret tomat, brød og smør.

Hovedret: Svinekam stegt som vildt, serveres med Waldorfsalat, tyttebær, persillekartofler, bønner, stråkartofler og flødevildtsauce.

Kalvespidsbryst, braiseret i mørkt øl og æblejuice, serveres med porreflan, ovnbagt pastinak, smørristede vildmosekartofler og kraftig skysauce med bacon og timian.

Gammeldags oksesteg, serveres med asier, tyttebær, bønner, glaseret perleløg, vildmosekartofler og skysauce.

Dessert: Citronfromage med glaseret hasselnødder og karamelsauce.

Hjemmelavet vaniljeis med lag af hasselnøddflorentiner, hertil brombærsauce.

Hjemmelavet karamel is med jordbærpure og chokoladegrene.

Vælg
én forret,
én hovedret og
én dessert

355,-
pr. couvert

**HELAFTENS-
ARRANGEMENT:**

KR. 705,-

• Se hvad der er inklusiv på side 6

FESTARRANGEMENT 2

Forret: Varmrøget laks med estragonmayo, syltede rødløg, mixed salat og krydderurter, hertil brød og smør.

Fisketallerken med laks, torsk, dildmarinerede rejer, grønne asparges, salat og dilldressing, hertil brød og smør.

Spinatroulade med lufttørret skinke og pikant urtecreme, mizuna, frisée, saltede mandler, semidried tomater, brød og smør.

Hovedret: Oksefilet med persillestegt minimajs, dybstegte blomkål, porreflan, timianristede vildmosekartofler og rødvinsauce med løg og svampe.

Krondyrkølle med citronbagt gulerod, svampeflan, gratineret saltbagt selleri, persilleristede vildmosekartofler og flødevildtsauce.

Kalveculotte timianstegt med selleriflan, bønner i bacon og ristede østershatte, hertil vildmosekartofler stegt med krydderurter og dijonsauce.

Dessert: Hjemmelavet skildpaddeis med mini skildpadder og mango-appelsinpuré.

Pære Belle Helene, syltede pære, hjemmelavet vaniljeis og chokoladesauce.

Isbombe med ydre af nougatis og kerne af jordbæris pyntet med chokoladefiligran og nøddeknas.

Vælg
én forret,
én hovedret og
én dessert

379,-
pr. couvert

**HELAFTENS-
ARRANGEMENT:**

KR. 729,-

• Se hvad der er inklusiv på side 6

FESTARRANGEMENT 3

- Forret:** Laksetallerken med honningglaseret lakserose på en bund af spinat hertil ristede mandler og krydderurter, rimmet laks med syltede rødløg, frisée og flødepe berrod samt varmrøget laks med bøgehatte, havtorn og purløgsmayo, brød og smør
- Hovedret:** Kalvemørbrad, stegt med grønne krydderurter og bacon serveres med ristede svampe, selleriflan, smørbagte gulerødder, ristede vildmosekartofler og cremet kalvesky
- Dessert:** Islagkage - hjemmelavet passionfrugtis og nougatis i lag, dækket med marcipan og pyntet med glaserede hasselnødder og lys chokolade, hertil karamelsauce

488,-
pr. couvert

HELAFTENS- ARRANGEMENT:

KR. 838,-

- Se hvad der er inklusiv på side 6



PHØNIXBORDET

Forret: Laksefarseret rødspættefilet med marineret rejer og dildcremefraiche

Buffet: Langtidsstegt oksefilet
Glaseret skinke
Baconstegt kalkunbryst
Flødekartofler
Timianstegte vildmosekartofler
Bønnesauté med porre og peberfrugt
Selleriflan med gulerod og persille
Tomatsalat med rødløg og basilikum
Mixed salat med ærter, agurk og brødcroulons
Blomkålssalat med ristede valnødder, purløg og kikærter
Flødechampignonsauce

Dessert: Chokoladekage med Jordbærkompot og vaniljeis

379-

pr. couvert

HELAFTENS- ARRANGEMENT:

KR. 729,-

- Se hvad der er inklusiv på side 6





5 TIMERS ARRANGEMENT

Velkomstdrink

- Buffet:** Lakseballotine med agurkecreme, syltede radiser og sprød pastinak
- Spegeskinkeconnelloni med krydret skinkemousse, salat syltede rødløg og bagt cherrytomat
- Karrymarineret kyllingebryst med bacon, babysalat og mangodressing
- Svinekam stegt med dijon og krydderurter
- Kalveculotte
- Pestokartofler
- Grillet kålsalat med mandler, gulerod og citroncreme fraiche
- Crispsalat med ærter, peberfrugt og hvide bønner
- Ranchdressing
- Brød og smør

- Kaffe/the:** Chokoladecake toppet med hybenmousse, hybensirup og bagt hvid chokolade

- Drikkevarer:** Rosé, øl og sodavand

Varighed 5 timer

528-
pr. couvert

BUFFET

Vi tilbyder selvfølgelig også buffet. I skal bare vælge de ting I bedst kunne tænke jer ud.

Der vil blive serveret brød og smør og naturligvis husker vi rugbrød ved sild eller hvis I ønsker det. I kan altid øge til, hvis I ønsker det. Der reduceres dog ikke i prisen ved færre valg.

Vi gør opmærksom på at nogle af valgmulighederne medfører en ekstra pris

Hvis der er noget I er i tvivl om så ring endelig, vi står altid klar til at hjælpe jer med at få den bedst mulige fest.



BUFFET

VÆLG:

- 3 forretter
- 2 slags kød
- 2 kartofler
- 1 sauce
- 2 grønt
- 1 dessert

359,-
pr. couvert

HELAFTENS- ARRANGEMENT:

KR. 709,-

- Se hvad der er inklusiv på side 6

TILKØB

Pr. forret	kr. 35,-
Pr. sauce	kr. 23,-
Pr. kød	kr. 43,-
Pr. grønt	kr. 23,-
Pr. kartoffel	kr. 25,-
Pr. dessert	kr. 45,-



FORRETTER

Fisk

- Honningglaseret lakseroser med spinat a la creme
- Pocheret laks med marineret urter og citron dressing
- Røget laks med peberrodscreme og syltede rødløg
- Kold torsk med dill dressing og kaviar
- Varmrøget peberlaks med basilikum mayo og syltede bøgehatte
- Tunmousse med marineret grønne asparges og dill dressing
- Rimmet torsk med dill mayo og frisée
- Blinis med rejer, rødløg og dild
- Laksepate med marineret rejer og tomatiseret dressing

Kød

- Gratineret pandekager med krydret oksefyld
- Carpaccio med oliven marinade, blegselleri, forårsløg og bagt cherrytomat
- Grønne asparges i spegeskinke med kartoffelhumus
- Hønsesalat med karry, ananas og bacon
- Ballotine af kalkun og urter hertil æble-mangokompot
- Tartelet med høns i asparges
- Spegeskinke med bagt cherrytomat, oliven og feta



KØD

- Glaseret skinke
- Kyllingebryst i basilikum og spegeskinke
- Frikadeller
- Svinekam stegt med dijonsennep og krydderurter
- Langtidsstegt kronryrkølle med provencekrydderi og rosenpeber
- Kyllingespyd med karrydip
- Oksefilet
- Kalveculotte
- Hotwings med BBQ dip
- Kalkunbryst i krydderurter og bacon
- Svinemørbrad i rosmarin og bacon

KARTOFLER

- Flødekartofler
- Ristede vildmosekartofler
- Pestokartofler
- Kartoffelbåde
- Kold kartoffelsalat i klassisk hvid dressing
- Kartoffelsalat med forårsløg, peberfrugt, ærter og basilikum
- Persillekartofler

SAUCE

- Rødvinsauce
- Pebersauce
- Flødechampignonsauce
- Sauce béarnaise (tillæg kr. 15,-)
- Mild dijonsauce
- Kalveskysauce



KOLDT OG VARMT GRØNT

- Løgtærte med timian og bacon
- Broccolitærte med forårsløg
- Pastasalat med pesto, bacon og langtidsbagt cherrytomat
- Coleslaw
- Broccolisalat med rødløg, æble og valnød i syrnede fløde
- Cremet blomkålssalat med syltede løg og ristede græskarkerner
- Tomatsalat med oliven, persille og rødløg
- Ratatouille
- Mixed salat med brødcroustons, ærter, tomat og agurk
- Bønnesauté
- Babysalat med æbler og mandler
- Ovnbagt cherrytomater med balsamico og rødløg
- Salat med asparges, spidskål og ærter

DESSERTER

- Tiramisu
- 2 pandekager med vaniljeis og chokoladesauce
- Brownie med hindbærpure
- Pære belle helene med flødeis og chokoladesauce
- Chokolademousse med fløde og frysetørret hindbær
- Æbletærte med creme fraiche
- Jordbærtrifili
- Citronfromage
- Valnøddefromage med ananaskompot og valnøddekna

BRUNCH

SAMMENSÆT SELV JERES BRUNCH

Vælg 9 retter, 2 slags brød samt hvilke drikkevarer, I ønsker som en del af arrangementet.

Prisen finder du nedenfor. I kan altid øge til, hvis I ønsker det. Tilkøb pris pr. person kr. 26,-

VÆLG 9 RETTER

Med æble- og appelsinjuice,
kaffe og the kr. 299,-

Med velkomstdrink, æble- og
appelsinjuice, kaffe og the kr. 339,-

Varighed 4 timer

Inklusiv

**2 slags
brød**



KOLD BRUNCH

- Græsk yoghurt med musli, frysetørrede hindbær og honning
- 2 slags ost med tilbehør
- Rullepølse med løg og sky
- Spegepølse med remulade og ristet løg
- Saltkød med sky og syltede rødløg
- Oksebryst med peberrod og cornichon
- Italiensk salami med fennikelfrø hertil olivencreme og syllet fennikel
- Frisk frugt
- Abrikosmarmelade med mandel og chokolade smørepålæg
- Laksetatar med avocado
- Laksemousse
- Marineret sild med karrysalat
- Varmrøget torsk med ærtepuré, og syltede løg

BRØD

- Croissant
- Grovbrød
- Rundstykker
- Rugbrød
- Rustik brød

VARM BRUNCH

- Spejlæg og brasede kartofler
- Røræg og bacon
- Brunch pølser
- Leverpostej med champignon og rødbede
- Tortilla med kartoffel, bacon og løg
- Ristede chonzopølser med tomatkompot
- Gratineret pandekage med oksekødsfyld
- Pandekage rullet med skinkefyld
- Spinattærte med laks
- Løgtærte

SØDT

- Vafler med Jordbærkompot og rørsukker
- Pandekager med chokoladecreme
- Frenchtoast med kanelcreme fraiche
- Tykke pandekager med sirup og blåbær
- Frugtsalat og skyr
- Små winerbrød

FORRETTER

Rejecocktail	kr. 88,-
Med tomatiseret dressing, kaviar, asparges, brød og smør	
Honningglaseret lakserose	kr. 95,-
Med flødestuvet spinat, sprøde jordskokker, paprikamandel, krydderurter, brød og smør	
Varmrøget peberlaks	kr. 89,-
Med purløgsmayo, syltede bøgehatte, havtorn, hjertesalat, sprød rucola, brød og smør	
Røget dyrekølle	kr. 99,-
Med spinattimbale, tyttebærvinaigrette, sprøde jordskokker, syltede rødløg, brød og smør	
Carpaccio af okse	kr. 88,-
Med sennepscreme, ristede pinjekerner, rucola, parmesan, brød og smør	

HOVEDRETTER

Flæskesteg med sprød svær	kr. 189,-
Serveres med hvide- og brunede kartofler, chips, rødkål, asier og flæskestegssauce	
Kalkunbryst	kr. 199,-
Karry-gurkemeje marineret og glaseret med abrikos-chilisauce, hertil ovnbagt mix af peberfrugt, rødløg, gulerod og squash, ristede vildmosekartofler og cremet stegesky	
Kalvesteg stegt som vildt	kr. 205,-
Med waldorfsalat, tyttebær, bønnesaute, stråkartofler, persillekartofler og flødevildtsauce	
Oksefilet	kr. 235,-
Serveres med persillestegt minimajs, dybstegte blomkål, porreflan, flødekartofler og rødvinssauce	
Kalvefilet	kr. 235,-
Med broccoliflan, gratineret selleri, forårsløg i bacon, ovnbagte krydderkartofler og cremet basilikumssauce	
Svinemørbrad stegt med rosmarin og bacon	kr. 195,-
Serveres med oreganokartofler, flødetomatsauce, bagte løg, grillet squash og persille-selleri mousse	



DESSERTER

- Hjemmelavet islagkage** kr. 99,-
Med lag af pistacieis, chokoladeis og jordbæris, overtrukket med marzipan, pyntet med chokolade
- Desserttallerken** kr. 98,-
Med brownie og rådhuspandekage, hjemmelavet pistacieis, vaniljeis, frugt, bær og jordbærpure
- Fromage (ananas, rom eller citron)** kr. 85,-
Med karamel- eller kirsebærsauce
- Æbletærte** kr. 90,-
Med hjemmelavet kanelis og brombærsauce
- Chokoladebrownie** kr. 95,-
Med karamel, hjemmelavet vaniljeis, hindbærpuré og estragonknas



NATMAD

Karrysuppe	kr. 89,-
Med ris, hønsekød, grøntsager og fløde, hertil brød	
Flødelegeret aspargessuppe	kr. 95,-
Med kødboller og aspargessnitter, hertil brød	
Croissanter	kr. 89,-
Med 2 slags fyld og mixed salat. Vælg mellem rejesalat, krabbesalat, hønsealat eller skinkesalat	
Kyllingetærte og porretærte	kr. 95,-
Med tomatsalat, grøn salat og mangodressing	
Lune frikadeller	kr. 89,-
Med kold kartoffelsalat, grøn salat, surt og rugbrød	
Ungarsk gullaschsuppe	kr. 89,-
Med rigeligt fyld og dejligt krydret, hertil brød	
Lav selv hotdogs med det hele	kr. 89,-
Med røde pølser, pølsebrød, ketchup, sennep, remoulade, agurkesalat, ristede- og rå løg	
Tarteletter	kr. 89,-
Med høns i asparges	
Pølsebord	kr. 119,-
Med 2 slags pålæg, lun leverpostej med bacon og champignon, brød og smør	
Æggekage	kr. 99,-
Med bacon, purløg, rødbeder, ketchup og rugbrød	



PRAKTISKE OPLYSNINGER

I FORBINDELSE MED AFHOLDELSE AF SELSKAB PÅ HOTEL PHØNIX

HOLD JERES FEST HOS OS

Vælger De at holde festen med min 30 gæster hos os, ønsker vi dem tillykke med et gavekort på et ophold samt gratis overnatning for værten på festaftenen.

Indbydelser er gratis.

Børn under 10 år - halv pris

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

OVERNATNING MED MORGENMAD

Dobbeltværelse kr. 700,-

Enkeltværelse kr. 600,-

Opredning kr. 250,-

Fri overnatning til værtsparret.

DEPOSITUM

Bemærk depositum på kr. 5000,- ved bestilling af selskab.

BETALINGSBETINGELSER

Der kan afregnes med kontanter eller kreditkort.

Regningen kan også betales ved overførelse til vores pengeinstitut.

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

VÆRELSE

Vi har 42 værelser heraf 4 enkelt- og 38 dobbeltværelser med alle moderne faciliteter, såsom TV, gratis WIFI, bad/toilet og føntørrer. Alle værelser er ikke-rygerværelser.

KURSUSFACILITETER

Vi har 3 lyse og flotte lokaler til mødeaktivitet og kurser, som kan rumme op til 150 personer afhængig af bordopstilling samt op til 200 personer i stoleopstilling

RESTAURANT

Hotellet har et velforberedt køkken, der tager sit afsæt i dansk-fransk kogekunst som vi alle kan lide det, nemlig den gode smag i munden.

BELIGGENHED

Hotel Phønix vil være den perfekte base for gæster, som ønsker naturoplevelser og aktiviteter indenfor kort afstand.

For de shopping-hungrende er det bare at træde ud af døren på hotellet, og du har masser af spændende detailforretninger lige omkring dig.

ØVRIGE FACILITETER

I parken er der mulighed for en dejlig afslappende spadseretur samt mulighed for fotografering i flotte omgivelser.

God fornøjelse.





JAKOBSEN FOTO / COMPLIT.DK · 23123.1010 · T. 60151375



HOTEL PHØNIX

Bredgade 17-19 · 9700 Brønderslev
T: 9882 0100 · info@hotelphonix.dk
hotelphonix.dk