

Selskabs- KATALOG

”

*Opskriften til succes her,
er kvalitet i varer, kred
og en god portion kæ*



HOTEL BORDING

Bredgade 2 · 7441 Bording · 86 86 10 21
post@hotelbording.dk · www.hotelbording.dk

Indhold

<i>Velkommen til Hotel Bording</i>	3
<i>Brunch</i>	4
<i>Konfirmation</i>	5
<i>Buffet</i>	6
<i>Forårsmenu</i>	8
<i>Sommermenu</i>	9
<i>Efterårsmenu</i>	10
<i>Vintermenu</i>	11
<i>Klassisk menu</i>	12
<i>Helaftensselskaber</i>	13
<i>Vi tilbyder også ...</i>	14
<i>Drikkevarer</i>	15
<i>Generel information</i>	16



... til livets små og store begivenheder

HOTEL BORDING

Velkommen til Hotel Bording

Hotel Bording har gennem mange år lagt hus til utalige fester og serveret mad ud af huset til tusindvis af mennesker. Det er et hotel med et køkken, der har en stor faglig stolthed. Vi elsker at lege med sæsonernes råvarer og ligger stor vægt på at tilberede alt fra bunden. Vi har samtidig et meget alsidigt køkken og laver mad til både helt små og store arrangementer.

1. oktober 2013 overtog Jesper Lyhne hotellet efter Stine og Bjarne Mølsted, der gennem deres 18 år på stedet fik kvaliteten op på et meget højt niveau. Vi vil gøre vores bedste for at holde det høje niveau og forhåbentligt overraske jer med nogle nye tiltag.

Holder I jeres arrangement hos os, dækker vi bordene flot op, i neutrale farver og med blomster afstemt efter årstiden. Vi kan også levere maden ud af huset.

Vores brochure er skabt til at guide og inspirere

Hvis De skulle have specielle ønsker, står vi naturligvis også til deres rådighed. Vi råder over lokaler i forskellige størrelser og kan arrangere selskaber uanset om det drejer sig om 10 eller 100 personer.

Med venlig hilsen
Hotel Bording

Side 3

... til livets små og store begivenheder

Brunch

Min. 2 personer

Brunch er en god måde at starte dagen på og helt perfekt til at hygge med familie og venner.
Vi serverer brunch mellem kl. 10 og kl. 13. Brunch varighed maks. 4½ time.

Forret

Lille fiskeanretning med laks og rejer på bund af sprød salat
Hertil brød & smør

Det kolde

Rørt yoghurt m. müsli og honning
Nutella, pålægschokolade
Blandet pålægsfad m. forskellige marmelader
Ostefad af blandet oste
Hertil brød & smør

Det varme

Langtids grillet tomat
Lun leverpostej m. stegte champignon, bacon og rødbeder
Scrambled æg med bacon
Grøntsags tærter
Stegte brunch pølser
Broccoli salat
Hertil skærestation m. franskbrød og hjemmebagt rugbrød

Det søde

Amerikanske pandekager med marmelade & sirup
Blandet frugtfad
Hjemmelavet lagkage eller
Hjemmelavet kringle (5 kr,- ekstra pr. kuvert)
Der vil blive tilbudt 1 glas æble eller appelsin juice
efter forretten . Kaffe/the vil stå på bordene under
hele brunchen Dette er inkl. i prisen

Pris pr. kuvert kr. **285,-**

Side 4

... til livets små og store begivenheder



HOTEL BORDING

Konfirmation

Min. 10 personer

Den klassiske

Gravad laks, grønne asparges, dild dressing samt rugbrødscROUTONER

Hønsesalat & bacon

Hertil brød & smør

Sprængt unghanebryst

Langtidsstegt kalvetyksteg

Bagte kartoffelbåde med krydderurter

Skysauce

Tomatsalat med feta, rødløg, hakkede urter & vinaigrette

Chokolade brownie med nødder og pisket appelsinfløde

Mazarin kage med rabarber

Pris pr. kuvert kr. **415,-**

Gourmet

Lav varmet laks, syltede grønne asparges og rygeost dressing

Skaldyrssalat i cremede pandekager

Hertil brød & smør

Nakkefilet af okse

Langtidsstegt lammekølle med mynte og citron

Rødvinsauce To

slags kartofler

Årstidens salater

Grand Marniér islagkage

Gateau Marcel med appelsin og mynte

Pris pr. kuvert kr. **460,-**

Side 5

... til livets små og store begivenheder

Buffet

Min. 10 gæster

Forårsbuffet

Urtecreme lavvarmet laks, fennikel & kapers
Hønsesalat med Bacon
Hertil brød & smør

Marineret lammeculotte
Urtefarseret svinemørbrad i bacon
Rødvinsauce
Pomme Anna
Forårssalater

Rabarbersuppe med Grand Marnier parfait
Lys nøddekage med vaniljecreme

Pris pr. person kr. **440,-**

Sommerbuffet

Skaldyrssalat marineret med lime og krydderurter
Lufttørret skinke, fennikel & rygeostcreme
Hertil brød & smør

Rosastegt kalveculotte
Braiseret nakkefilet af gris
Sauce Espagnole
Ristede kartofler med løvstikke
Sommersalater
Kaffekage med karamel & nødder
Jordbærtærte med hvid chokolademousse

Pris pr. person kr. **440,-**

Side 6



... til livets små og store begivenheder

HOTEL BORDING

Buffet

Min. 10 kurverter

Efterårsbuffet

Gravad hellefisk på salatbund
Jordskokkesuppe med chorizo
Hertil brød & smør

Andebryst med stjerneanis og syltede svampe
Langtidsstegt oksetyksteg Flødekartofler med
timian
Skysauce
Efterårssalater

Hotel Bordings æblekage med rørt skyr
Små citrontærter med blåbær

Pris pr. kurvert kr. **440,-**

Vinterbuffet

Rodfrugt suppe med rodfrugtchips
Orange laks med syltet fennikel
Hertil Brød & smør

Braiseret kalve spidsbryst med peberrodssauce
Sprængt unghane med unghanesauce Paprika
kartofler
Vinterens salater

Dadelkage med karamelsauce
Marengs med vaniljeskum & frisk frugt

Pris pr. kurvert kr. **440,-**

Side 7

... til livets små og store begivenheder

Forårsmenu

Min. 10 personer

Forretter

Gravad og varmrøget laks, grønne asparges, cremet peberrod og urtesalat	kr.	110,-
Lakseroulade på sprød salatbund.	kr.	105,-
Røget andebryst, rygeost, salatbund, sauce cumberland.	kr.	99,-

Hovedretter

Farseret svinemørbrad med sæsonens grønt, hertil sauce	kr.	199,-
Urtepaneret kalvemørbrad med sæsonens grønt, hertil skysauce	kr.	255,-

Desserter

Rabarbertærte med vanilje is	kr.	99,-
Pocheret ferskner, pisket creme fraiche, nøddeknas	kr.	99,-
Chokoladekage med krystalliseret chokolade	kr.	105,-

Side 8

*Vi sætter stor ære i at bage vores eget brød og serverer det med saltet smør til forretten.
Sæsonens kartoffel og grønt serveres til alle hovedretter, men ønskes modtages gerne.*

... til livets små og store begivenheder

Sommermenu

Min. 10 personer

Forretter

Gravad hellefisk, spirer, rørt sennep og dilddressing	kr.	110,-
Pighvar terrine, tomat creme, syltede tomater og salturt	kr.	110,-
Lufttørret skinke med rygeost, brøndkarse og radiser	kr.	105,-

Hovedretter

Stegt rødtunge, sæsonens grønt, hertil citronsauce	kr.	275,-
Unghanebryst stegt med timian, sæsonens grønt, hertil unghanesauce.	kr.	210,-
Langtidsstegt kalvemørbrad med pommes anna, sæsonens grønt, hertil sauce espagnole ...	kr.	255,-

Desserter

Flødeskumslagkage med friske jordbær	kr.	99,-
Panna cotta med hindbærskum	kr.	95,-
Islagkage med chokoladeknas	kr.	99,-

Side 9

*Vi sætter stor ære i at bage vores eget brød og serverer det med saltet smør til forretten.
Sæsonens kartoffel og grønt serveres til alle hovedretter, men ønsker modtages gerne.*

... til livets små og store begivenheder



HOTEL BORDING

Efterårsmenu

Min. 10 personer

Forretter

Hokkaidosuppe med rørt creme fraiche og persilleolie	kr.	99,-
Lavvarmet laks, fennikel, dild vinaigrette	kr.	105,-
Gravad lammefilet på sprød salatbund	kr.	105,-

Hovedretter

Rosastegt lammekrone, sæsonens grønt, hertil lammesauce	kr.	299,-
Andebryst med sprødt skind, sæsonens grønt, hertil let andesauce	kr.	219,-

Desserter

Blåbærmousse med chokoladekage	kr.	105,-
Klassisk crème brûlée med vanilje parfait.	kr.	105,-
Pære Belle Helene	kr.	99,-

Side 10

*Vi sætter stor ære i at bage vores eget brød og serverer det med saltet smør til forretten.
Sæsonens kartoffel og grønt serveres til alle hovedretter, men ønskes modtages gerne.*

... til livets små og store begivenheder

Vintermenu

Min. 2 personer

Forretter

Torsketerrin med urter. Hertil hummerbisque tilsmagt med cognac	kr.	120,-
Cremet jordskokkesuppe, chorizo og sprøde jordskokkechips	kr.	99,-
Røget andebryst, urtesalat med appelsin, rygeost, sauce cumberland..	kr.	99,-

Hovedretter

Stegt torsk med garniture, hertil sennepsauce	kr.	220,-
Sprængt kalvespidsbryst med sæsonens grønt, hertil peberrodsauce	kr.	210,-
Lammeculotte med sæsonens grønt, hertil lamme skysauce	kr.	245,-

Desserter

Chokoladefondant med citronsorbet.	kr.	105,-
Æblekage med flødeskum, chokoladepynt	kr.	105,-
Citrontærte, blåbærkompot & skovbær parfait	kr.	99,-

Side 11

*Vi sætter stor ære i at bage vores eget brød og serverer det med saltet smør til forretten.
Sæsonens kartoffel og grønt serveres til alle hovedretter, men ønskes modtages gerne.*

... til livets små og store begivenheder



HOTEL BORDING

Klassisk menu

Min. 10 personer

Supper

Flødelegeret aspargessuppe med kød/melboller	kr.	89,-
Karrysuppe med hønseskød	kr.	89,-
Cremet hummersuppe med kammuslinger	kr.	120,-

Forretter

Klassisk rejecocktail med hjemmelavet dressing	kr.	110,-
Gravad laks med rævesauce	kr.	99,-
2 stk. tarteletter med høns i asparges	kr.	99,-

Hovedretter

Kalv stegt som vildt, waldorfsalat, brune & hvide kartofler, surt samt sødt hertil mormorsauce . . .	kr.	220,-
Stegt kamsteg med svær, rødkål, brune & hvide kartofler, halve æbler, flødesau.	kr.	210,-
Glaseret skinke, sæsonens grønt, persille kartofler & sennepssauce	kr.	199,-
Wienerschnitzel af kalveinderlår med ærter, pommes sauté, hertil smørsauce	kr.	220,-
Stegt flæsk med persillesauce samt hvide kartofler	kr.	175,-

Desserten

Citronfromage med frisk frugt	kr.	89,-
Nøddetærte, madeira pocherede blomster & vanilje parfait is	kr.	99,-
Indbagt æblekage med creme fraiche & flødeskum	kr.	99,-

Side 12

*Vi sætter stor ære i at bage vores eget brød og serverer det med saltet smør til forretten.
Hovedretter serveres første gang på tallerken og anden gang fra fad.*

... til livets små og store begivenheder

Helaftens selskaber

Sæsonens fristelser

Husets velkomstdrink
3-retters menu efter sæson
Husets vine inkl. 1 glas dessertvin, øl og sodavand ad libitum
Kaffe og te med 1 cognac/likør
Natmad

Pris pr. kuvert kr. 899,-

Klassisk

Husets velkomstdrink
3-retters klassisk menu
Husets vine inkl. 1 glas dessertvin, øl og sodavand ad libitum
Kaffe og te med 1 cognac/likør
Natmad

Pris pr. kuvert kr. 889,-

Buffet

Husets velkomstdrink
Årstidens buffet som inkluderer:
2 forretter, 2 hovedretter samt 2 desserter og tilbehør Husets
vine inkl. 1 glas dessertvin, øl og sodavand ad libitum Kaffe
og te med 1 cognac/likør
Natmad

Pris pr. kuvert kr. 819,-

Side 13

... til livets små og store begivenheder



HOTEL BORDING

Vi tilbyder også ...

Velkomstdrinks pr. glas

Mousserende vin	kr.	55,-
Alkoholfri med hyldbomst	kr.	45,-
Kir Royale	kr.	45,-

Ekstra retter

Aperitif	kr.	39,-
Mellemret i mellem forret og hovedret	kr.	65,-
Ost i mellem hovedret og dessert	kr.	55,-

Børnemeny

Pandestegt fiskefilet med pommes frites & dip	kr.	65,-
Kylling nuggets med pommes frites & dip	kr.	65,-
Hotellets spareribs med pommes frites og dip	kr.	89,-

Natmad

Karrysuppe med kylling	kr.	89,-
Minestrone suppe med tomat og suppehorn	kr.	85,-
Pølse og patébord med specialiteter	kr.	99,-
Pålæg og ostebord	kr.	89,-
Hønsesalat med hjemmebagt brød	kr.	89,-
Hotdog med diverse tilbehør	kr.	85,-
Frikadeller med kold kartoffelsalat	kr.	85,-

Kaffe og sødt

Kaffe/the	kr.	32,-
Varm chokolade med let pisket flødeskum	kr.	42,-
Småkager 3 stk. pr. person	kr.	27,-
Kransekage 2 stk. pr. person	kr.	32,-
Lagkage	kr.	45,-
Kage efter køkkenets valg	kr.	37,-
Kringle	kr.	39,-
Kaffe/the, 2 snitter, lagkage og småkager	kr.	179,-
Kaffe/the, 3 snitter, lagkage og småkager	kr.	199,-
Kaffe/the, 2 snitter og kringle	kr.	159,-

Vi tilbyder også ...

Andre gode sager

Friskbagt bolle med smør	kr.	33,-
Franskbrød med ost eller rullepølse 1 stk.....	kr.	39,-
Baguette med fyld.	kr.	55,-
Fingersandwich.	kr.	39,-
Smørrebrød pr. stk.	kr.	49,-

Drikkevarer

Sodavand	kr.	30,-
Flaske øl	kr.	35,-
Speciel øl (classic/juleøl).....	kr.	38,-
Husets hvidvin, glas	kr.	55,-
Husets hvidvin, flaske	kr.	229,-
Husets rødvin, glas	kr.	55,-
Husets rødvin, flaske	kr.	229,-
Husets dessertvin, glas	kr.	59,-
Spiritus 2 cl.	kr.	45,-
Cognac/likør	kr.	49,-
Prop penge for medbragt vin pr. flaske	kr.	180,-

Side 15



... til livets små og store begivenheder

HOTEL BORDING

Genevælt

Børn

Børn til og med 10 år er halv pris og børn under 2 år er gratis

Levering ud af huset

Ved bestilling for over kr.2000,- er levering gratis, ellers kan levering arrangeres for et mindre beløb indenfor et radius af 30 km.

Service bedes leveret tilbage til os i rengjort tilstand senest 3 hverdage efter arrangementet.

Frister

Vi skal kende det endelige antal gæster 4 dage inden arrangementet, da det er dette antal der vil blive faktureret for.

Ønsker du overnatning?

Hotellet har 9 værelser, alle nyrenoverede. Heraf to dobbeltværelser med eget bad og toilet.
Hotellet har også en nystandsats suite bestående af tre værelser med eget bad og toilet.

”

*Vi glæder os til at hjælpe dig
med at arrangere din næste
fest...*

HOTEL BORDING

Bredgade 2 · 7441 Bording · 86 86 10 21
post@hotelbording.dk · www.hotelbording.dk