



SELSKABSMENU



Restaurant
Danica

Mad ud af huset

Vi leverer mange retter, menu'er og alle former for arrangementer ud af huset, i firmaet eller hjemme hos Dem selv, evt. som totalarrangement incl. betjening, duge, service, diverse vine, blomsterdekorationer, borde, stole og telt m.v. Vi har i årenes løb leveret over det meste af landet til op til 2200 tilfredse gæster.

Arrangementsbetingelser

Alle priser er incl. moms og betjening samt baseret på betaling netto kontant, Dankort eller check. Vi modtager kreditkort som betalingsmiddel i forbindelse med selskabs-, møde- eller kursusarrangementer, hvis dette er aftalt på forhånd, ellers ikke. Der tillægges den samlede faktura 3,9% miljøafgift.

Service ud af huset

Lej Danica's service, lysestager, m.v. til Deres arrangement og slip for alt besværet.

Vi leverer, afhenter og vasker det hele op. Nemt og bekvemt.

Én kuvert tilhørende div. tallerkener, bestik, glas, kaffekopper, askebægre, salt & pebersæt, fade & skåle samt lysestager m/ hvide lys (1 stk. tre-armet lysestige, pr. ca. 6 personer). Alt efter aftale.

1-50 kuverter kr. 98, 50-100 kuverter kr. 88

Priserne er excl. moms, incl. transport, levering & opvask

Ved arrangementer med et mindre servicebehov end ovenstående aftales individuel pris. Ligeledes gives der tilbud ved serviceleje til større arrangementer, receptioner m.v.

Duge, servietter ud af huset

Duge 130 x 175 cm. (mange farver) pr. stk. kr. 29,-

Stofservietter 50 x 50 cm. (mange farver) pr. stk. kr. 9,-

Priserne er excl. moms, incl. transport, levering & linnedvask.

Kokkehjælp ud af huset

Vi kan tilbyde en eller flere af vore kokke til hjælp, anretning o.lign. under Deres arrangement, så De kun skal tænke på Deres gæster. Kokken sørger selvfølgelig for, at alt er ryddet og rengjort inden han/hun forlader køkkenet. Kokken kan også være inkluderet i menuprisen. Alt efter aftale. Ved større arrangementer eller receptioner m.m. gives individuelt tilbud. Kr. 318,- pr. time excl. moms, incl. feriepenge & forsikring. Søndagstillæg + 15%.

Tjenerhjælp ud af huset

Vi kan endvidere arrangere tjenerhjælp, opdækning, servering m.v. under arrangementet. Tjeneren sørger for professionel servering under middagen, afrydning m.v. Alt efter aftale.

Ved større arrangementer eller receptioner m.m. gives individuelt tilbud. Kr. 318 pr. time excl. moms, incl. feriepenge & forsikring Søndagstillæg + 15%

Vin ud af huset

Vær sikker på at vinen passer til menu'en. Forhør Dem når De aftaler menu. Priser fra kr. 100 pr. fl. excl. moms, incl. transport & levering. Bestil rigeligt, vi tager uåbnede flasker retur. Se vores vinsortiment. Vine i alle prisklasser.

Selskab & overnatning i ét

Danica Hotel & Restaurant råder over 39 velindrettede værelser. Samtlige værelser er nyrenoverede med nye tæpper, møbler og fladskærms-tv. Alle værelser er med egen brus og bad samt toilet. Gratis trådløst internet på hotellet.

Ved afholdelse af arrangementet på hotellet kan der opnås fornuftige værelsespriser.

Velkommen til en oplevelse

Danica Hotel & Restaurant har siden åbningen i 1984 fremstået som en perfekt ramme omkring alle former for selskaber, møder og konferencer (også ud af huset).

Vi har arbejdet ihærdigt for den erfaring, der sammen med den faglige entusiasme gør alle vores arrangementer til en oplevelse ud over det sædvanlige.

Vores bevidsthed om vigtigheden af, at arrangementet forløber perfekt - såvel gastronomisk som servicemæssigt, betyder at alle vores gæster roligt kan have den tillid til os, som sammen med professionalisme er nogle af nøgleordene for et arrangement, der vil huskes længe som vellykket og godt tilrettelagt.

Vi glæder os til at byde velkommen.

Det rigtige valg...

I denne brochure har vi udarbejdet mange forskellige menu'er. Brug disse retter & menu'er som inspiration for Deres valg og lad os i fællesskab sammensætte arrangementet, så det passer til netop Deres behov & ønsker - både i omfang såvel som pris.

Har De specielle ønsker, opfylder vi gerne disse - også de mere kendte gammeldags retter, de klassiske menu'er, vegetar- eller helseretter, men husk - alt vores mad er tilberedt på bedste vis - med omhu og respekt for råvaren, så også det sunde og næringsmæssige er bevaret - det betaler sig at vælge mad fra et kvalitetskøkken.

Supper

1.	Flødelegeret fiskesuppe m/ laks & dild	kr.	78,-	
2.	Hummercremesuppe m/ hummerkød	kr.	115,-	
3.	Klar suppe m/ urter & hønsekødboller	kr.	62,-	
4.	Vildtconsommé m/ porre & vagtelæg	kr.	82,-	
5.	Østers- persillesuppe m/ muslinger eller ovnbagt fisk	kr.	79,-	
6.	Minestrone suppe m/ skinkejulienne & grønsager	kr.	78,-	
7.	Tomatsuppe m/ frisk basilikum	kr.	65,-	Tilallesupper serveres friskbagt brødsamtsmør

Forretter

8.	Laksefareret rødtungepaupiette m/ dildfløde & salater	kr.	68,-	
9.	Ovnbagt torsk m/ tomat-piment kompot & salater	kr.	72,-	
10.	Spansk Serranoskinke m/ pesto & squashsalat	kr.	72,-	
11.	Carpaccio (mar. kalvekød) m/ fennikel & parmesan	kr.	72,-	
12.	Laksecanneloni m/ torsketartar & grov sennep	kr.	75,-	
13.	Lufttørret vildgåsbryst m/ salater & Manchego ost	kr.	72,-	
14.	Røget okseinderlår i salater m/ Mozzarella	kr.	74,-	
15.	Ferskrøget laks (fra egen rygeovn) m/ spinatcrème	kr.	78,-	
16.	Hjemmerøget lakserulle m/ mild flødeost & salater	kr.	68,-	
17.	Skaldyr i salater m/ mango/chili salsa	kr.	98,-	
18.	Rejecocktail m/ dildfløde	kr.	66,-	
19.	Gravad laks m/ sennepsdressing	kr.	76,-	
20.	Fisketallerken m/ salat & 3 slags fisk & skaldyr kold/varm	kr.	88,-/108,-	
21.	Westphalerskinke m/ melon & salater	kr.	62,-	
22.	Tomatsalat m/ Mozzarella, basilikum & olivenbrød	kr.	78,-	
23.	Ristet laksefilet m/ springløg & estragon- beurre blanc	kr.	82,-	
24.	Scampisalat m/ hvidløggssalat & persille	kr.	75,-	
25.	1/2 eller 1/1 hummer m/ dressing		dagspris	
26.	Røget dyrekølle m/ råsyltede tyttebær	kr.	78,-	
27.	Italiensk antipasta (div. lækre pølser m.v.) m/ pesto	kr.	98,-	
28.	Gratinerede østers (3 stk.) m/ karrymousseline	kr.	78,-	
29.	Østers Naturel m/ citron pr. stk.	kr.	30,-	Tilalleforretters serveres friskbagt brødsamtsmør

Hovedretter

30.	Rosastegt kalvekølle m/ krydderurtecreme	kr.	158,-
31.	Helstegt oksemørbrad m/ rødvinssky	kr.	238,-
32.	Oksetyndstegsfilet m/ sauce Bordelaise	kr.	162,-
33.	Indbagt kalvefilet m/ persillefumé & stegte grønsager	kr.	182,-
34.	Krydderstegt kalvemørbrad m/ spinat & mørkel sky	kr.	225,-
35.	Glaseret bayonneskinke m/ flødestuede kartofler	kr.	138,-
36.	Svampefarseret perlehønebryst m/ urter & sennepscreme	kr.	148,-
37.	Krondyrfilet m/ ristede svampe og vildtsky	kr.	238,-
38.	Helstegt lammekølle m/ hvidløg & timiansky	kr.	156,-
39.	Stegte ål m/ stuede kartofler	kr.	279,-
40.	Rosastegt berberi andebryst m/ flødekogte skorzonero	kr.	178,-
41.	Helstegt kalkunbryst m/ grønsagsratatouille	kr.	135,-
42.	Lammeryg m/ urter & kartofler i egen bouillon	kr.	182,-
43.	Andesteg m/ rødkål & svesker	kr.	158,-
44.	Kalvesteg stegt som vildt m/ klassisk tilbehør	kr.	158,-
45.	Oksefilet m/ årstidens grønsager & estragoncrème	kr.	172,-
46.	Dampet pighvar m/ sauce hollandaise	kr.	225,-
47.	Gammeldags oksesteg m/ traditionelt tilbehør	kr.	158,-

Tilbehør

Til alle hovedretter er ovenstående tilbehør kun forslag. Garniture aftales individuelt med forret - og evt. dessertvalg taget i betragtning og alle hovedretter er naturligvis inkluderet kartoffel, grønsager samt sauce. Har De andre ønsker, opfylder vi naturligvis gerne disse. Endvidere serveres altid til alle menu'er brød samt smør (også ud af huset).

Oste

48.	Lille ostetallerken (3 slags) m/ oliven	kr.	68,-	
49.	Stor ostetallerken (5 slags) m/ garniture	kr.	88,-	
50.	Dansk brie & emmentaler m/ garniture	kr.	52,-	
51.	Gratineret frisk gedeost fra Tebstrup m/ rucola	kr.	45,-	
52.	Ostebord (stort udvalg med tilbehør) min. 15 pers.	kr.	128,-	Alleosteserveresmedfriskbagtbrødogsmør

Desserter

53.	Ovnbagt nøddekurv m/ forskellig hjemmelavet is & sorbet	kr.	58,-
54.	Nougatfragilité m/ hindbærpuré & flødeis	kr.	55,-
55.	Chokolade fudgekage m/ honningsyltet pære	kr.	55,-
56.	Lune pandekager m/ strøsukker & vanilleis	kr.	66,-
57.	Mazarinkage m/ chokolade, nødder & is	kr.	68,-
58.	Danica's desserttallerken m/ udvalg af kage, is, sorbet & frugt	kr.	85,-
59.	Valnøddetærte m/ hjemmelavet flødeis	kr.	65,-
60.	Islagkage m/ chokolade & frugt	kr.	58,-
61.	Chokoladetallerken (4 chokoladedesserter)	kr.	85,-
62.	Æblebutterdej m/ crème fraîche eller vanilleis	kr.	52,-

Natmad

70.	Fransk løgsuppe m/ ostebrod	kr.	55,-
71.	Biksemad m/ spejlæg eller sauce Bearnaise	kr.	75,-
72.	Klar suppe m/ boller & urter	kr.	55,-
73.	Snitter eller sandwich m/ pålæg (3. stk. pr. person)	kr.	64,-
74.	Hot-dog buffet med det hele	kr.	78,-
75.	Æggekage m/ bacon & tilbehør	kr.	78,-
76.	Ostebord m/ garniture	kr.	88,-
77.	Boller m/ klassisk dansk pålæg	kr.	78,-
78.	Pizza m/ oksekød & Mozzarella	kr.	58,-
79.	Frikadeller m/ kartoffelsalat	kr.	52,-
80.	Italiensk pølsebord m/ specialiteter & olivenbrød	kr.	108,-
81.	Grønsagstærter m/ salater & dressinger	kr.	55,-
82.	Aspargessuppe m/ kødboller	kr.	68,-
83.	Minestrone suppe m/ skinke i julienne & grønsager	kr.	68,-
84.	Ungarsk gullashsuppe	kr.	68,-
85.	Natmadsbuffet m/ 5 forskellige specialiteter (efter husets valg)	kr.	98,-

Børneretter

(til børn u/ 12 år)

101.	Stegt kylling m/ Pommes frites	kr.	62,-
102.	2 røde pølser m/ pommes frites	kr.	42,-
103.	Kyllinge nuggets m/pommes frites	kr.	58,-
104.	Pizza m/ skinke & ost	kr.	42,-
105.	Børnesandwich pr. stk. f.eks. kylling/bacon	kr.	28,-
106.	Fiskefilet m/ rugbrød & rejer	kr.	52,-
107.	Vanilleis m/ chokoladesovs	kr.	46,-

Vilduhadetsammesomdevoksnefårdu1/2portiontil1/2pris.



Middagsarrangement 1

Velkomstdrink

1 gl. Kirr

Menu

Klassisk Rejecocktail m/ dilledressing og citron

Kalvesteg stegt som vildt m/ vildtsauce, surt og sødt
Walldorffsalat, hvide og brunede kartofler

Flamberede pandekager m/ strøsukker og vanilleis

Hjemmebagt brød samt smør

Vine

1 glas husets hvidvin, 1 glas rødvin & 1 glas dessertvin

Kaffe

Friskmalet kaffe eller the m/ småkager

Pris pr. person kr. 298,-

Middagsarrangement 2

Velkomstdrink

1 gl. Peach

Menu

Hjemmerøget laks m/ flødestuvet spinat og friske pluksalater

Rosastegt tyndstegsfilet m/ grønsager i sæson samt stegte kartofler og fløde/estragon sauce

3 slags is m/ frisk frugt

Hjemmebagt brød samt smør

Vine

1 glas husets hvidvin, 1 glas rødvin & 1 glas dessertvin

Kaffe

Friskmalet kaffe eller the m/ småkager

Pris pr. person kr. 348,-



Middagsarrangement 3

Velkomstdrink

1 gl. Kirr

Menu

Røget lakserulle m/ mild flødeost og purløg serveret med sprøde salater

Rosastegt oksefilet m/ ratatouille, dagens kartoffel & estragonsauce

Ovnbagt nøddekurv m/ udvalg af hjemmelavet is & sorbet samt frisk frugt

Hjemmebagt brød samt smør

Vine

Husets hvidvin, rødvin & dessertvin serveret ad libitum under middagen

Kaffe

Friskmalet kaffe eller the m/ chokolade

Pris pr. person kr. 428,-

Middagsarrangement 4

Velkomstdrink

1 gl. peach

Menu

Safrancremesuppe m/ blåmuslinger og dild

Svampefarseret perlehønebryst m/ urter og paprikacremesauce

Danicas isdessert m/ chokolade/nødde sejl

Hjemmebagt brød samt smør

Vine

Husets hvidvin, rødvin & dessertvin serveret ad libitum under middagen

Kaffe

Friskmalet kaffe eller the m/ chokolade

Pris pr. person kr. 428,-

Ovenstående og efterfølgende arrangement er kun forslag til hvordan vi kan sammensætte aftenen for Dem. Alt efter aftale.

Buffet 1

Ovnbagt lakseterrine m/ salat, citron og rejer
Kold kogt skinke m/ grønsagstærter
Braiseret kalkunbryst m/ bacon, flødegratinerede kartofler og friske blandede salater
Ost m/ oliven
Nougatrolade m/ bærcoulis
Brød samt smør

Pris pr. person kr. 168,-

Buffet 2

Dampet fiskepaupiette m/ laksessoufflée & krydderurter
Hjemmelavet pastasalat m/ marineret kylling & soltørret tomat
Røget skinke m/ melonsalat
Calveculotte m/ grønsagsratatouille, estragoncremesauce og dagens kartoffel
Fransk brieost m/ oliven
Chokoladefudge kage m/ anismarinerede brombær & hvid chokoladecreme
Brød samt smør

Pris pr. person kr. 198,-

Buffet 3

Hjemmerøget lakserulle m/ mild flødeost og rucolasalat
Krebsehaler i fettuchinipasta m/ dild og pesto
Lufttørret vildgåsebryst m/ parmesan og simidried tomater samt friske pluksalater
Rosastegt australsk oksefilet m/ svampesaute, svampecreme og dagens kartoffel
3 slags ost m/ oliven
Danica's valnøddetærte m/ vanilleis og bærkompot
Brød samt smør

Pris pr. person kr. 238,-

Klassisk buffet

Tarteletter m/ høns i asparges
Røget lakserose m/ flødestuvet spinat
Tunmousse pyntet m/ rejer hertil dilledressing
Rosastegt oksetyndsteg m/ ovnristede petit kartofler og whiskysauce
Glaseret skinke m/ ovngratinerede flødekartofler
Broccolisalat m/ sprød bacon
Mix salat m/ cremefraicedressing
Pærertærte m/ vanillicremefraice og anismarinerede brombær
Brød og smør

Pris pr. person 148.-

Italiensk / spansk tapasbuffet

Kongerejer m/ grillet piment
Kæmpe ravioli m/ laks og rucola
Carpaccio af oksemørbrad m/ capers, Parmesan og olivenolie
Lufttørret vildgåsbryst m/ Manchegoost og artiskokhjerter
Serrano skinke m/ Borretane løg
bressaula m/ simidried tomat
Varm Chistorra pølse m/ citron granulat
4 slags oste m/ oliven
Tiramisu

Pris pr. person kr. 298,-
Minimum 15 kuv.

"Stående" buffet

Sædeles velegnet til receptionsarrangementer, hvor gæsterne kommer og går også ud af huset.

Små profiteroles m/ peberpâté m/ cornichons
Fiskemousse m/ dildcrème
Røget Nordsølaks m/ rosa peber
Westphalerskinke m/ melon
Roastbeef m/ hjemmelavet pickles
Kyllingesalat m/ squash & sennep
Rørt flødeost m/ krydderurter
Danica's nougatroulade m/ hindbærpuré

Pris pr. person kr. 88,- eller kr. 12,- pr. stk.

Få et godt tilbud til Deres arrangement. Vi kan stå for alt ud af huset - også duge, service, fadøl, vine, betjening etc. Se også vores "ud af huset side".

Frokosttallerkener

(også ud af huset)

Vi leverer frokosttallerkener hver dag til mange forretninger / virksomheder eller til private i og omkring Horsens. Ring senest om formiddagen og vi leverer Jeres frokost til aftalt tid. Veltillavet kvalitetsfrokost anrettet på flotte porcelæntallerkener og altid incl. brød samt smør - lige til at gå til.

Frokosttallerken eksempelvis:

Hjemmerøget fisk og skaldyr, charcuteriespecialiteter med spændende tilbehør, ost samt lunt f.eks. oksemørbrad a la creme m/ svampe

Pris pr. person uden lunt kr. 118,-

Pris pr. person kr. med lunt kr. 138,-

Danica's frokostspecialitet

Flot udvalg af spanske & italienske oste- & charcuteriespecialiteter leveret m/ oliven, marineret artiskok, friske salater & pestoolie samt friskbagt brød, smør & oliventapenade

Pris pr. person kr. 165,-



Restaurant
Danica

Ovejensens Alle 28 8700 Horsens Tlf: 75616022

www.hoteldanica.dk