Østersøen
RESTAURANT

Selskabsmenu

Hos os er du Ventet & Velkommen

Hold fest i vores lyse og indbydende lokaler

Ærø Hotel

Ærø Hotel | Egehovedvej 4 | 5960 Marstal | Tlf. 6253 2406 | ærøhotel.dk | info@aeroehotel.dk

Velkomstdrink

- Moscato D'asti kr. 39,-
- Kir Royal kr. 39,-
- Cava Brut kr. 45,-
- Val De France granatæble (alkoholfri) kr. 39,-

Snack til velkomstdrink

- Jordbær dyppet i chokolade kr. 39,-
- Butterdejssnack kr. 29,-
- Salte filokiks kr. 29,-

Supper

- Kartoffelsuppe toppet med porrer og bacon kr. 59,-
- Hønsekødssuppe med kød- og melboller kr. 59,-
- Karrysuppe med hønsekød kr. 59,-
- Minestronesuppe toppet med urter og bacon kr. 59,-

Forretter

- Røget laks med fennikelremoulade og croutoner kr. 69,-
- Finthakket laksesalat på ristet brød, pyntet af med rejer kr. 79,-
- Rejecocktail med frisk salat, kaviar og dressing kr. 69,-
- Croissant med hønsesalat kr. 59,-
- Tarteletter med høns i asparges (2 stk.) kr. 49,-
- Tapastallerken med laksesalat, honningmelon med serranoskinke, oksefrikadelle, saltmandler og hjemmebagt foccacia kr. 99,-

Ganerenser

- Mynte-limesorbet kr. 29,-
- Champagnesorbet kr. 29,-

Stegeretter

• Kyllingesteg kr. 139,-
med hvide kartofler, kyllingeflødesovs, agurkesalat og mormorsalat

• Svinekam kr. 139,-
med hvide og brunede kartofler, skysauce, rødkål og syltede asier

• Indbagt farseret svinemørbrad kr. 149,-
med pommes risollées, rødvinssauce og timiangulerødder

• Langtidsbraiseret kalvesteg kr. 159,-
med dijonkartofler, kalveglace og frisk salat med balsamicomarinerede tomater

• Oksefilet stegt som vildt kr. 169,-
med hvide kartofler, flødevildtsauce, waldorfsalat, gulerødder, porrer, sødt og surt

• Langtidsstegt oksefilet kr. 159,-
med bagte kartofler, sauce bearnaise, svampe, bagte tomater og ristede bønner

Carvery buffet - international

• Moderne rejecocktail • Citrusmarineret laks • Mexicomarineret svinefilet a la mørbrad

• Hvidvinsmarineret unghanebryst • Hvidløgsmarineret oksefilet • Broccolisalat

• Ovnbagte rodfrugter • Smørristede kartofler med krydderurter • Flødekartofler

• Pebersauce og sauce bearnaise kr. 269,-

Dessertvin

• Moscato D'asti rød 1 fl. kr. 269,-

• Moscato D'asti 1 fl. kr. 269,-

• Portvin 1 fl. kr. 239,-

Desserter

• Hjemmelavet islagkage på bund af brownie kr. 59,-

• Nøddekurv med iscreme og friske bær kr. 59,-

• Citronfromage kr. 49,-

• Italiensk desserttallerken bestående af tiramisu-is, jordbær trifli og panna cotta kr. 79,-

• Ostetallerken med 3 slags oste og knækbrød eller kiks kr. 59,-

Kaffe/te og kage

• Kaffe/te kr. 30,-

• Småkager kr. 15,-

• Petit fours kr. 29,-

• Petit fours med kransekagefyld kr. 35,-

• Fyldte belgiske chokolader kr. 15,-

Kagebuffet

• Hindbærlagkage • Moccalagkage

• Chokoladekage med hvide chokoladespåner

• Rabarbertærte • Cheesecake med jordbær

• Mini chokolademuffins kr. 159,-

Avec

• Cognac V.S.O.P. • A.H. Riise Rom • Cointreau (orange) • Grand Marnier (orange)

• Baileys (irsk whisky/fløde)• Drambuie (whisky) • Kahlua (kaffe) • Galliano (vanilje) fra kr. 30,-

Natmad

• Aspargessuppe med kødboller kr. 59,-

• Frikadeller med kartoffelsalat kr. 59,-

• Pølsebord med 5 slags specialpølser og baguette kr. 69,-

• Skipperlabskovs med rødbeder og rugbrød kr. 79,-

Brunch buffet

• Røget laks med urtedressing • Hønsesalat • Lun rørræg med bacon

• Ristede brunchpølser • Lun leverpostej med bacon og svampe

• Mini-frikadeller • Pålægsfad med 3 slags pålæg • Honningmelon

• Græsk yoghurt med müsli og friske bær • Wienerbrød • Skæreost

• Marmelade • Blandet friskbagt brød, rugbrød og smør • Kaffe/te og juice kr. 169,-

Brunch buffet - international

• Laksetærte • Mini-croissant med hønsesalat • Æggemuffins med skinke
• Rösti • Bagel med rørræg og bacon • Slider med chorizzo og cheddar
• Peberpaté med cornichoner og sky • Pålægsfad med 3 slags specialpålæg • Ananas
• Græsk yoghurt med müsli og friske bær • Wraps a la ceasar salad
• Amerikanske pandekager med sirup og blåbær • Ostefad med 3 slags oste
• Marmelade • Blandet friskbagt brød, rugbrød og smør • Kaffe/te og juice kr. 199,-

Frokostbuffet

• Lun fiskefilet fra Ærø m/ hjemmelavet remoulade og citron • Æg og tomat
• Kryddermarinerede sild med karrysalat • Marinerede sild med løg og kapers
• Svinekam med brunede kartofler og rødkål • Hjemmelavede frikadeller
• Lun leverpostej med bacon og svampe • Ostefad, 3 slags oste og kiks
• Rugbrød, franskbrød og smør kr. 159,-

Frokostbuffet stor

• Lun fiskefilet fra Ærø med hjemmelavet remoulade og citron • Rejer med mayonnaise, æg og tomat • Kryddermarinerede sild med karrysalat • Marinerede sild med løg og kapers
• Tarteletter med høns i asparges • Svinekam med brunede kartofler og rødkål
• Stegte kartofler • Tomatsalat • Ceasar salad • Pålægsfad med 3 slags pålæg
• 2 slags tærter • Hjemmelavede frikadeller • Lun leverpostej med bacon og svampe
• Ostefad, 5 slags oste og kiks • Rugbrød, franskbrød og smør kr. 199,-

Tapas

• Friskbagt baguette • Rugbrødschips • Grøn pesto • Oliven • Tærte • Citrusbagt laks
• Kyllingespyd • Serranoskinke • Krydret pølse • Chorizo • Peberfrugter fyldt med flødeost
• Wraps med kylling • Baconbagte kartofler • Mixed salat med dressing
• Små skinkestænger (butterdej) • Empanadas • Små lune oksefrikadeller med feta
• Cheesecake • Udvalg af husets oste, 3 slags kr. 159,-

Det kolde køkken

- Snitte kr. 25,-
- Højt belagt smørrebrød kr. 35,-
- Klassisk stjerneskud kr. 75,-
- Franskbrød med ost og peberfrugt kr. 25,-
- Franskbrød med stærk ost, rødløg og sky kr. 29,-
- Franskbrød med røget laks, rørræg og asparges kr. 49,-
- Franskbrød med rejer, asparges og tomat kr. 49,-
- Platte med 1 lun samt 4 kolde retter kr. 99,-
- Tebolle med smør kr. 19,-

Kage

- Kaffe/te med wienerbrød kr. 50,-
- Kaffe/te med dagens kage kr. 55,-
- Kaffe/te med lagkage kr. 69,-
- Kaffe/te med Ærøpandekager kr. 55,-

Husets vinmenu

- Husets øl/vand/vin under middagen (indtil dessertvinen er skænket) kr. 269,-

Drikkevarer ad libitum efter middagen

- Husets øl/vand/vin i 3 timer (kun mulig efter "Husets vinmenu") kr. 149,-

- senest til kl. 01:00

Særlig vinmenu

- Sammen med vores vinleverandør har vi mulighed for at sammensætte en vinmenu, som egner sig perfekt til den valgte menu.

En fest er glæde, smil, hygge og en oplevelse for livet.
Vi tilbyder dejlig mad, lyse og indbydende lokaler, naturskønne omgivelser, smilende og imødekommende personale samt trygheden ved, at alt fungerer.
Hos Ærø Hotel sørger vi for, at din fest bliver et glædeligt minde, som kalder smil frem hos dig og dine gæster, ikke blot på selve festdagen, men igen og igen.
Ærø Hotel stiller en gratis overnatning inkl. morgenmad til rådighed til værten, så man efter festen kan nyde en dejlig morgen med sine overnattende gæster.

Værd at vide

- Alle retter er tilberedt af friske kvalitetsråvarer.
- Særlige vegetar-/børneretter kan tilberedes efter nærmere aftale.
- Stegeretter fadserveres 2 gange.
- Information om indhold af allergeneingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale.
- Vi sammensætter gerne specielle menuer, f.eks. sæsonretter – helt efter værtens ønske.
- Vi fremkommer gerne med forslag til vinmenu til bestilt menu.
- Til vores vine serveres altid isvand uden merpris.
- Opdækning foretages med hvide lys samt hvide duge, ønsker om andre farver på duge og servietter imødekommer vi gerne, ligesom vi er behjælpelige med eventuel aftale om musik.
- Klaver kan stilles til rådighed uden beregning.
- Blomster medbringes af vært.
- Vi foreslår, at der udpeges en toastmaster.
- Særlig overnatningspris i forbindelse med afholdelse af arrangement på Ærø Hotel: Se prisliste.
- Senest 21 dage før arrangementet skal der være aftalt tidspunkter, menu, bordopstilling, bordpynt m.m. samt forventet antal deltagere.
  - ring venligst på forhånd til Ærø Hotel og aftal tid for et møde om dette.
- Senest 3 dage før arrangementet skal endeligt antal deltagere være fastlagt.
- Børn under 12 år halv pris, børn under 2 år gratis.
- Minimum 12 kuverter.
- Ved buffet minimum 25 kuverter.
- Der tages forbehold for trykfejl og ændringer

Østersøen
RESTAURANT

Ærø Hotel

COMPASS BAR

Ærø Hotel | Egehovedvej 4 | 5960 Marstal | Tlf. 6253 2406 | ærøhotel.dk | info@aeroehotel.dk