

*Selskabsbrochure*



**HOTEL AMERIKA**

*Autentiske oplevelser i skoven*









# *Velkommen til* **HOTEL AMERIKA**

## **Frirum til livets fester**

Det smukt beliggende hotel midt i skoven, omgivet af ro og idyl  
Skaber de perfekte rammer til alle livets fester.

På de følgende sider kan du læse mere om, hvad vi kan tilbyde  
til dit unikke arrangement.

Det glæder os at kunne præsentere dig for vores  
selskabsbrochure.

Med venlig hilsen.  
Hotel Amerika



# BRYLLUP

Jeres bryllup er en helt særlig begivenhed. Derfor lægger vi stor vægt på, at I får præcis den oplevelse, som I har drømt om. I tæt samarbejde med jer, skaber vi indholdet og rammerne til, hvordan jeres mindeværdige dag skal forløbe. Vi er gerne behjælpelige med, at arrangere bryllupskage, blomster, musik, fotograf, overnatning og lignende. Vores smukke lokaler har huset utallige fester og bryllupper gennem årene. Hvis vejret tillader det, kan I byde jeres gæster velkommen på vores fine terrasser med udsigt over parken og skoven, som også er ideelt til jeres bryllupsbilleder. Hotel Amerika rummer mange muligheder og vi inviterer gerne til en uformel snak samt en rundvisning på hotellet.

## BRYLLUPSPAKKEN

### *11 timers arrangement*

- Bryllupsreception med bryllupskage, små lækre sandwich & snacks, kaffe/the, øl, vand & huset vine
- Velkomstdrink
- 3-retters sæsonmenu, de bedste råvarer fra sæsonen
- Husets øl, vand og vine ad libitum
- Isvand
- Kaffe/the med sødt samt avec
- Natmad
- Overnatning for brudeparret
- Festdækkede lokaler med lys, blomster, duge og servietter i afstemte farver

*Pris pr. person* **1195 kr.**

*Børn under 12 år halv pris.*

Kontakt os på **+45 98544200**

eller **post@hotelamerika.dk** for at høre nærmere.





# KONFIRMATION

*Hold din konfirmationsfest i charmerende omgivelser med udsigt over Østerskoven*

## KONFIRMATIONSMENU 2019

- Velkomstdrink
- 3-retters sæsonmenu, de bedste råvarer fra sæsonen
- Husets øl, vand og vine ad libitum til middagen
- Isvand
- Festdækkede lokaler med lys, blomster, duge og servietter i afstemte farver

### FORRET

"Tartelet"

Vol au vent m. høns i asparges, sprødt hønseskind og crudité af grønne asparges

### HOVEDRET

Langtidstilberedt oksefilet m. forårsgrønt, små kartofler vendt i urter og rødvinssauce

### DESSERT

Vaniljeis, mørk chokolade og karamel

*Pris pr. person* **499 kr.**

---

Kontakt os på **+45 98544200**

eller **post@hotelamerika.dk** for at høre nærmere.



# SELSKABS PAKKER

Minimum 30 personer, 8 timers arrangement

Herunder ser I vores oplæg til selskabspakker. Såfremt I har ønsker, som ikke er anført, kontakt os da gerne, så vil vi gøre vores ypperste for, at jeres ønsker bliver opfyldt.

## SELSKABSPAKKE 1

- Velkomstdrink
- 3-retters sæsonmenu, de bedste råvarer fra sæsonen,
- Husets øl, vand og vine ad libitum under middagen
- Isvand
- Kaffe/the med småkager
- Overnatning for værtsparet
- Festdækkede lokaler med lys, blomster, duge og servietter i afstemte farver

Pris pr. person **648 kr.**

Børn under 12 år halv pris.

## SELSKABSPAKKE 2

- Velkomstdrink med salte snacks
- 3-retters sæsonmenu, de bedste råvarer fra sæsonen
- Husets øl, vand og vine
- Isvand
- Kaffe/the med småkager samt avec
- Natmad
- Overnatning for værtsparet
- Festdækkede lokaler med lys, blomster, duge og servietter i afstemte farver

Pris pr. person **848 kr.**

Børn under 12 år halv pris.

## TILKØB TIL SELSKABSPAKKER

- Natmad pr. person..... **89 kr.**
- Champagne til velkomst pr. person..... **50 kr.**
- Snacks til velkomst pr. person..... **35 kr.**
- Special vine i pakken pr. person..... **60 kr.**
- Eksklusiv vin i pakken pr. person ..... **120 kr.**
- Petit four til kaffen pr. person ..... **30 kr.**
- Avec pr. stk..... **35 kr.**
- Cocktail bar med 4 varianter i 3 timer pr. person ..... **150 kr.**
- Helflasker gængse spiritus pr. stk..... **650 kr.**
- Menubånd med navn på jeres gæster pr. person..... **30 kr.**
- Overnatning for jeres gæster, dobbeltværelse med morgenmad..... **799 kr.**
- Overnatning for jeres gæster, enkeltværelse med morgenmad ..... **699 kr.**

## BØRN

Vi sammensætter gerne en menu til festens mindste

- 2 retter pr. barn ..... **175 kr.**
- 3 retter pr. barn ..... **195 kr.**

## NATMAD

- Krydret karrysuppe m. kylling og ris
  - Stort pølse- og ostebord med udenlandske og danske specialiteter med hjemmelavet tilbehør og friskbagt brød
  - Hotdogbuffet med alt, hvad der hører sig til
  - Biksemad med rødbeder, rugbrød og spejlæg
- Udvalg af Pizza med salater og dressing.

Kontakt os på **+45 98544200**

eller **post@hotelamerika.dk** for at høre nærmere.



“

Hotel Amerika  
& Restaurant Uafhængig  
vil gøre vores ypperste  
for, at jeres ønsker  
bliver opfyldt.



# Sæsonbestemte **SELSKABSMENUER**

Til alle hovedretter vælges enten kartoffelkompot med timian og hvidløg, eller små kartofler med smør og urter.

## **VINTER**

(December – Januar – Februar)

### **FORRET 1**

Kartoffelporresuppe m. sprøde kartoffelchips, peberbacon og persilleolie

### **FORRET 2**

Røddegravad laks m. syltede fennikel, fennikel crudité, peberrodscreme, sprød rugbrød

### **HOVEDRET 1**

Tornados af oksemørbrad m. selleripuré, saltbagt selleri, sauterede svampe og krydret glace

### **HOVEDRET 2**

Langtidstilberedt nakke af sortfods gris m. dehydreret rødbede, syltede tyttebær, rødbedebånd og aromatisk sauce

Kartoffelkompot med timian og hvidløg eller små kartofler vendt i smør og urter

### **OST**

3 slags ost m. sødt og sprødt

### **DESSERT**

Parfait af grillet citron, citroncreme, krystalliseret hvid chokolade, karamelliseret mælkeskind og vaniljeis

## **FORÅR**

(Marts – april – maj)

### **FORRET 1**

Håndpillede rejer m. asparges, vagtelæg, sherryblanket og dildolie

### **FORRET 2**

Kalveterrin m. peberrodscreme, syltede sennepskorn, skalotteløg og crudité af gulerod

### **HOVEDRET 1**

Lammeculotte m. nye løg, fermenteret hvidløg og timiansauce

### **HOVEDRET 2**

Oksefilet m. osteravioli, løgpuré, brændte løgskaller, urteolie og krydret glace

Kartoffelkompot med timian og hvidløg eller små kartofler vendt i smør og urter

### **OST**

3 slags ost m. sødt og sprødt

### **DESSERT**

Rabarbertærte m. italiensk marengs og lakridsis

**3 retter** *Pris pr. person* **395 kr.**

(Forret – Hovedret – Dessert)  
el. (Forret – Hovedret – Ost)

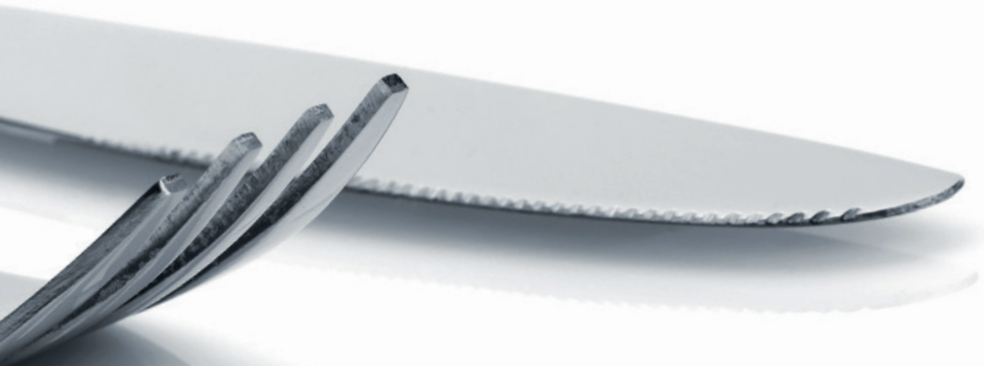
**4 retter** *Pris pr. person* **495 kr.**

(Forret 1 – Forret 2 – Hovedret – Dessert/Ost)  
el. (Forret – Hovedret – Ost – Dessert)

**5 retter** *Pris pr. person* **595 kr.**

(Forret 1 – Forret 2 – Hovedret  
– Ost – Dessert)





## SOMMER

(Juni - juli - august)

### FORRET 1

Pocheret pighvar m. ærter, ærteskud og muslingesauce

### FORRET 2

Oksecarpaccio m. variation af tomat og havgus

### HOVEDRET 1

Braiseret kalvetykkam m. små nye gulerødder og grønne asparges i lys sauce

### HOVEDRET 2

Kalvemørbrad m. aspargesbroccoli, spinatpuré, syltet broccolicrudité og kryddersauce

Kartoffelkompot med timian og hvidløg eller små kartofler vendt i smør og urter

### OST

3 slags ost m. sødt og sprødt

### DESSERT

Røde bær, cremefraicheparfait, karamel og estragon

Kontakt os på **+45 98544200**

eller **post@hotelamerika.dk** for at høre nærmere.

## EFTERÅR

(September - oktober - november)

### FORRET 1

Krydret græskarsuppe m. ristede græskarkerner, syltede grønne tomater og crudité af græskar

### FORRET 2

Bagt torsk m. sprødt bacon, kapers, sauteret kål, brunet smør og dildolie

### HOVEDRET 1

Kalvecoulotte m. bagte jordskokker, jordskokkepuré, syltede perleløg, stegte kejserhatte og kalvesky

### HOVEDRET 2

Rosastegt krondyrfilet m. stegte fattigmandsasparges, svampepuré og grillet portobello

Kartoffelkompot med timian og hvidløg eller små kartofler vendt i smør og urter

### OST

3 slags ost m. sødt og sprødt

### DESSERT

Luftig krydderkage m. søde gulerødder, friskostcreme, valnødder og havtornsorbet

**3 retter** *Pris pr. person* **395 kr.**

(Forret – Hovedret – Dessert)  
el. (Forret – Hovedret – Ost)

**4 retter** *Pris pr. person* **495 kr.**

(Forret 1 – Forret 2 – Hovedret – Dessert/Ost)  
el. (Forret – Hovedret – Ost – Dessert)

**5 retter** *Pris pr. person* **595 kr.**

(Forret 1 – Forret 2 – Hovedret  
– Ost – Dessert)

# BUFFET SELSKAB

*Social dinning – buffeten flyttet ned på bordet*

- Christiansøpigens sild m. behørig tilbehør
- Røget laks m. rygeost, fennikel og sprødt rugbrød
- Rødspætter i sprød brødkrumme m. citron og grøn urteremoulade
- Håndpillede rejer m. æg og dildmayonnaise
- Små croissanter m. hønsesalat og bacon
- Skagenskinke m. små salater og urtepesto

Pris pr. person **299 kr.**

## Tilvalg af lune retter

- Majskyllingebryst m. stegte rødder, hønsesky og små timiankartofler .....59.-
- Braiseret kalvetykkam m. perleløg, syltede tyttebær, kalvesky og kartoffelkompot ...59.-
- Bagt torsk m. sauteret kål, kapers, bacon og brunet smør.....59.-
- Små buttedejskaller m. høns i asparges og sprødt hønseskind .....39.-

## Tilvalg af sødt

- Æblekage m. sprød havre og hvidt chokoladeskum .....39.-
- Brunsviger .....29.-

Kontakt os på **+45 98544200**

eller **post@hotelamerika.dk** for at høre nærmere.





# TANKER FØR ARRANGEMENTET

*For at vi bedst muligt kan tage hånd om jeres fest, anbefaler vi, at I gør jer nogle tanker om arrangementets forløb.*

- Antallet af gæster - herunder børn.
- Tidsplan for arrangementet. Hvornår ønskes velkomst, middag og natmad?
- Toastmaster, som kan koordinere forløbet med personalet, så I kan læne jer tilbage og nyde festen
- Menubånd ved hver kuvert eller på hvert bord? Lad os tage hånd om denne opgave.
- Musik? Under middagen, efter middagen, band eller DJ? Vi er gerne behjælpelige med at arrangere dette. Husk at bestille mad til jeres musiker.
- Bordplan? Tal med os om mulighederne for opdækning i det pågældende lokale.
- Hvor mange retter ønsker I? Vi vil gøre vores bedste for at opfylde jeres ønsker, ud fra sæsonens udbud af råvarer.
- Vi tager gerne højde for allergier eller særlige spisevaner.
- Vinen? Ønsker I husets vine eller vine fra vinkortet? Ønsker I vinene serveret ad libitum, eller afregnes efter forbrug?
- Kaffe med sødt? Ønskes avec hertil?
- Drikkevarer efter middagen? Hvilke drikkevarer skal baren indeholde og ønskes bartender? Shots eller cocktails?
- Natmad? Ønsker I natmad, og hvad tid ønsker i denne serveret?
- Værelser til dine gæster? Skal vi tage højde for hunde, børn eller gangbesværede?
- Morgenmad med dine gæster dagen derpå? Vi står gerne for at arrangere morgenmad

Kontakt os på **+45 98544200** eller **post@hotelamerika.dk** for at høre nærmere.

## DET MED SMÅT

### AFTENARRANGEMENTER

Forlængelse af 8 eller 11 timers arrangement. Ekstra betaling 110 kr. pr. person af de tilbageværende gæster. Det inkludere betjening og bar.

### AFBESTILLINGSREGLER

Ved afbestilling af arrangement, henviser vi til vores hjemmeside: [www.hotelamerika.dk](http://www.hotelamerika.dk)

### RESERVATIONSGBYR

For bekræftelse af reservation, indbetales der et reservationsgebyr på 3000 kr. for lokalet. 8 dage før selve arrangementet betales 75% procent af det bestilte.

### BETALING

Betalingen skal finde sted ved arrangementets afslutning, medmindre andet er aftalt på forhånd. Alle priser er inklusiv moms.

★★★★  
**HOTEL AMERIKA**

Amerikavej 48

9500 Hobro

+45 98 54 42 00

post@hotelamerika.dk

www.hotelamerika.dk



#HotelAmerika



HotelAmerika

