

# BEST WESTERN Hotel Ny Skovlund



## Selskabsmenu

## **Velkommen til en oplevelse.**

Vores smukke rammer er ideelle til alle former for selskabsarrangementer, firmafester, bryllupper, barnedåb, konfirmationer, fødselsdage og lign.

Vores køkken er baseret på den nostalgiske og klassiske stil med kun de allerbedste råvarer i fokus, og altid nænsomt tilberedt med respekt for smag og kvalitet. Vi har et stort udvalg af menuer, buffeter og arrangementer, som kan tilpasses netop Deres arrangement.

Kombineret med vores smukke festlokaler og et smukt dækket bord, har I hos os, de perfekte rammer til en fest med succes.

Hos os er I velkommen til at sammensætte menuen ganske, som I bedst kunne tænke jer. Vi står naturligvis klar med råd og vejledning, hvis I ønsker det. Har I specielle ønsker, opfylder vi gerne disse.

Standard bordpynt afpasset til husets duge og servietter samt menukort til festen er inklusiv i prisen.

Denne menu er gældende fra januar 2012.

Vi glæder os allerede.

Velkommen til BEST WESTERN Hotel Ny Skovlund.

## **Forretter**

Klassisk rejecocktail

Kr. 68,-

Helleflynder

gratineret med sauce mornay serveret på smørdampet spinat & friske krydderurter

Kr. 78,-

Kæmperejer

serveret med hvidløgs/chilismør anrettet på dampede julienne urter

Kr. 82,-

Lakseroulade m. ørredmousse  
på spæde salater med sauce verte

Kr. 76,-

Stegte kammuslinger

i cremet jordskokke suppe toppet med sprød skinke & fine urter

Kr. 85,-

Anti-pasti tallerken

med små lækre udenlandske specialiteter

Kr. 74,-

**Alle forretter serveres med friskbagt brød og smør**

## **Hovedretter**

Dijonstegt oksemørbrad  
serveret med blandede svampe & peberfløde sauce

Kr. 205,-

Kalvemørbrad stegt med rosmarin  
serveret med skorzonerrødder i persille & rødvins sauce

Kr. 210,-

Langtidsstegt tykstegsfilet  
på leje af selleripuré & hertil cognac sauce

Kr. 178,-

Fransk Bøf  
med koldt persillesmør & råstegte kartofler

Kr. 195,-

Svinemørbrad stegt i pesto & parmaskinke  
serveret med bagt tomat & basilikum sauce

Kr. 169,-

**Alle hovedretter serveres desuden med et udvalg af årstidens grønt samt  
dagens kartoffel.**

## **Danske klassikere**

Gammeldags oksesteg med hvide kartofler  
hertil surt, sødt, samt glaserede perleløg & sovs  
kr. 168,-

Gammeldags flæskesteg serveret med hvide & brune kartofler samt sovs  
hertil rødkål, surt og chips  
Kr. 168,-

Wienerschnitzel med pommes sauté & smør sauce  
hertil wienerdreng & dampede ærter  
Kr. 189,-

Gammeldags andesteg  
med hvide og brune kartofler, sovs & rødkål  
Kr. 168,-

Rødspætte Meuniere serveret med hvide kartofler  
hertil citron & persillesovs  
Kr. 165,-

## **Desserter**

Chokoladefondant  
serveret med ananas carpaccio samt kokossorbet  
Kr. 72,-

Passions Panna Cotta  
med coulis & nøddebrud  
Kr. 68,-

Nøddekurv  
med 3 slags hjemmelavet is & frisk frugt  
Kr. 85,-

Hjemmelavet islagkage med 2 slags is  
lagt sammen med knuste makroner, serveret med frisk frugt  
Kr. 75,-

Husets desserttallerken  
et udvalg af lækkerier efter kokkens humør  
Kr. 95,-

## **Natmad**

Dansk pølsebord  
3 slags pålæg, lun leverpostej & tilbehør  
serveret med hjemmebagt brød  
Kr. 65,-

Chili Con Carne  
serveret med ris, creme fraiche og friskbagt brød  
Kr. 60,-

Hotdogs  
med røde & ristede pølser med tilbehør  
Kr. 68,-

Månedens suppe  
med hjemmebagt brød  
Kr. 68,-

Tarteletter  
med høns i asparges  
Kr. 68,-

## **Buffet 1**

Indbagt laks i butterdej med spinat

Sprøde salater med rejer og skaldyr

Parmaskinke med melonsalsa

Peberstegt ungvæg

Kylling i porrecreme

Sky sauce

Salt bagte kartofler

Blandede salater

Hjemmebagt brød med smør

Kokkens dessert buffet

Kr. 355,-

## **Buffet 2**

Indbagte rejer med sur/sød sauce  
Varmrøget laks med røræg  
Ostegratinerede svampe med chili & rosmarin

Helstegt oksefilet  
Svinebryst i cider  
Sky sauce

Smørristede kartofler  
Blandede salater  
Hjemmebagt brød med smør

Indbagt is  
Frugtsalat med vanillecreme  
Mocca mousse

Kr. 358,-

## **Italiensk Buffet**

Tomatsalat med mozzarella

Sprøde bruchettas med charcuteri, pesto & tapenader

Di pesce in Cartoccio; fisk i pakke med løg, peberfrugt og urter

Pici all aglione – pasta med friske tomater, hvidløg & krydderi

Rosa stegt kalvefilet på bund af sauteret spinat

Porchetta; roulade af svineslag med krydderurter

Insalata Primavera; forårssalat

Salat med ristede courgetter & auberginer marinerede i balsamico

Insalata Di Patate novelle; ny kartoffelsalat

Tiramisu

Torta di Mele; æblekage

Pavlova med frugt efter sæson

Kr. 349.-

## **Frokostbuffet**

Marinerede sild med karrysalat

Kold dampet laks med dildcreme

Æg og rejer med mayonnaise

2 slags pålæg

Lun fiskefilet med remoulade og citron

Frikadeller med rødkål

Lun leverpostej med champignon og bacon

Hjemmebagt brød og smør

Hjemmebagt kage

Hjemmelavet is

Kr. 248,-

## **Kold frokostbuffet**

Fiskerilette på salater

Bressaula med ruccola

Pastasalat med feta, soltørret tomater og rød pebertapenade

Artiskoksalat

Kolde skiver af filet med avocadosalat

Pesto marineret scampi på spyd

Gorgonzola med ristede valnødder i honning

Marineret kyllingefilet i butterdej

Nøddekage

Hjemmelavet is

Kr.278,-

## **Receptionsbuffet 1**

2 slags grøntsags tærter

Mini frikadeller

Små pølser i bacon

Laks i butterdej

Ostestænger

Frugtspyd

Kr. 168,-

## **Receptionsbuffet 2**

Mini muffins med krydderurter

3 slags canapeer

(efter kokkens humør)

Små mazariner med trøffel

Kr. 128,-

## Selskabspriser

Husets velkomstdrink

3 retters menu

*eller*

Buffet

Kaffe/te med sødt

Natmad

Kr. 495.-

Med vin ad libitum under middagen

Kr. 725.-

Festpriser ved overnatning:

Dobbeltværelse: kr. 745,- inklusiv morgenbuffet

Enkeltværelse: kr. 600,- inklusiv morgenbuffet

Bemærk:

Ovenstående selskabspriser er baseret på valg fra menuen.

Priserne i selskabsmenuen er gældende ved bestilling af min. 20 voksne og ved buffet min. 30 voksne.

Prisen er beregnet ud fra en varighed af selskabet på ca. 7½ time. De er naturligvis velkomne til at blive længere, dette bliver dog beregnet til kr. 500,- pr. tjener pr. påbegyndt time.

Vi tager forbehold for ændringer i menukortet, som vi løbende forsøger at forny.

# PRESSEMEDDELELSE

## Best Western International, Danmark

BEST WESTERN INTERNATIONAL, UDDELER INTERNATIONAL AWARD TIL  
BEST WESTERN HOTEL I DANMARK.

**KØBENHAVN D. 26. JULI 2011** - På vegne af BEST WESTERN International - Danmark er det en glædelig fornøjelse at kunne meddele, at BEST WESTERN Hotel Ny Skovlund igen har modtaget den fornemme pris; "Excellence In Quality 2011". Prisen uddeles til Best Western hoteller, som gør sig særligt bemærket ved at opretholde en kontinuerlig og konsistent kvalitet af hotellerne.

Hotellet har tidligere modtaget internationale priser fra BEST WESTERN International nemlig i 2010. Prisen for "Excellence In Quality" cementerer blot det unikke og kontinuerlige hotelprodukt, som gæsterne modtager når de besøger BEST WESTERN Hotel Ny Skovlund.

Country Manager Peter Laigaard Jensen udtaler: "Vi, i Best Western International er stolte af denne fornemme pris og hotellet har gjort sig fuldt fortjent til denne pris gennem de sidste par års intense og kontinuerligt arbejde med Best Westerns kvalitetsprogram, som hver dag er med til at sikre hotellets høje kvalitet og konkurrenceevne. . Æren for denne pris går helt og holdent til hotellets direktør Gitte Stenz og til hendes dygtige medarbejdere

### ***Om Best Western International***

Best Western International Inc. er THE WORLD'S BIGGEST HOTEL FAMILY<sup>SM</sup>, leverer marketing, reservationer og operationel support til mere end 4000 individuelt ejede og drevne BEST WESTERN, BEST WESTERN PLUS<sup>®</sup> og BEST WESTERN PREMIER<sup>®</sup> hoteller i 80\* lande og regioner over hele verden.

Best Western har været førende i branchen siden 1946 og har vokset sig til et ikon, der byder 400.000\* gæster velkommen hver nat over hele verden. Best Western er dedikeret til såvel fritidsrejsende som erhvervskunder og har en mission om at være førende i branchen inden for gæsteomsorg.

Den hurtigste vej til en gratis overnatning på et af Best Western hotellerne er at blive medlem af Best Western Rewards<sup>®</sup>. For yderligere information eller for at foretage en reservation, besøg venligst [www.bestwestern.com](http://www.bestwestern.com) og [www.bestwestern.dk](http://www.bestwestern.dk)

\* Tallene er vejledende og kan variere

#### **Pressekontakt Danmark:**

Best Western Hotels Denmark

Thao Quan, Presseansvarlig, Danmark  
Trommesalen 5, 5mf. 1640 København

Telefon: 3539 3313

E-Mail: [peter.jensen@bestwestern.com](mailto:peter.jensen@bestwestern.com)





**BEST WESTERN Hotel Ny Skovlund**

Nybo Bakke 8

7500 Holstebro

Tlf. (+45) 9910 4200

Fax (+45) 9910 4299

[hotel@nyskovlund.dk](mailto:hotel@nyskovlund.dk)

[www.nyskovlund.dk](http://www.nyskovlund.dk)