



# HOTEL • BALTIC

Havbo 29, Høruphav · DK-6470 Sydals · +45 3842 5000

info@hotelbaltic.dk · www.hotelbaltic.dk

Selskabsbrochure 2020



# HOTEL • BALTIC

## VELKOMMEN TIL HOTEL BALTIC

- EN DEL AF MINDEVÆRDIG

Det smukt beliggende hotel fra midten af 1800-tallet,  
blev i 1993 tilbageført til dets oprindelige stil.

I 2017 er nye forpagtere kommet til, og hotellet  
har atter gennemgået en omfattende restaurering.

Omgivet af natur og med udsigt til lystbådehavnen,  
skaber Hotel Baltic de helt rigtige rammer for ethvert selskab.

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 2020.

Med venlig hilsen

Hotel Baltic



# HOTEL • BALTIC

## SELSKABSPAKKER

Herunder ser du vores oplæg til selskabspakker. De tre pakker tager udgangspunkt i de konstruktioner der normalvis opfylder de behov, der måtte være for en festlig begivenhed. 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

Velkomst (snacks + 45 kr.)

Vælg mellem vores 3 retters selskabsmenu eller vores kolde buffet

Isvand

Kaffe / the og sødt

495 kr.

### SELSKABSPAKKE 2

Velkomst (snacks + 45 kr.)

Vælg mellem vores 3 retters selskabsmenu eller vores kolde buffet

Vinmenu ad libitum under middagen

Isvand

Kaffe / the og sødt

745 kr.

### SELSKABSPAKKE 3

Velkomst og snacks

Vælg mellem vores 3 retters selskabsmenu eller vores kolde buffet

Vinmenu ad libitum under middagen

Isvand

Kaffe / the og sødt

Fri bar i 2 timer (husets vin, øl og sodavand)

995 kr.

Der er naturligvis mulighed for diverse tilkøb. Heriblandt ekstra retter, avec og bar.

# HOTEL • BALTIC

## 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 til, hvordan jeres mindeværdige dag skal forløbe. Vi er gerne behjælpelige med at arrangere bryllupskage, blomster, fotograf, overnatning og lignende.

Vores smukke lokaler har huset utallige baller og bryllupper gennem de seneste 170 år, og kan ved runde borde rumme op til 100 spisende gæster. Hvis vejret tillader det, kan I byde jeres gæster velkommen på vores fine terrasse med udsigt over lystbådehavnen og Kegnæs Bugten.

Hotel Baltic rummer mange muligheder. Vi inviterer gerne til en uformel snak samt en rundvisning på hotellet. Kontakt os på +45 3842 5000 eller [info@hotelbaltic.dk](mailto:info@hotelbaltic.dk) for at høre nærmere.

## BRYLLUPSPAKKE

Velkomst og snacks

4 retters menu

Vinmenu ad libitum under middagen

Isvand

Kaffe / the og sødt

Fri bar i 2 timer med husets vin, øl samt sodavand

1.145 kr.

Tilkøb af ekstra ret + vin 185 kr.

## DIVERSE DRIKKEVARER

Øl	40 kr.
Sodavand	35 kr.
Danske specialøl	65 kr.
Vand med brus	25 kr.
Kaffe / the med sødt	65 kr.
Husets cognac og likør (3 cl.) fra	65 kr.
Menukort	15 kr.
Invitationskort med kuvert	20 kr.
Mad til musiker / fotograf per person	165 kr.
Husets vin per flaske	265/400 kr.

# HOTEL • BALTIC

## KONFIRMATION

Hold din konfirmationsfest i charmerende omgivelser med udsigt over Høruphav.

## KONFIRMATIONSPAKKE

1 glas mousserende vin

3 retters menu

Isvand

Kaffe / the og sødt

495 kr.

745 kr. inkl. drikkevarer ad libitum under maden til ovennævnte arrangement.

-husets vine, øl og sodavand.

## MENUFORSLAG

Røget laks med dildemulsion, sylt og urter

*(Tilkøb af sæsonens vegetariske ret 100 kr.)*

Okseculotte med sommergrønt, luftig bearnaise og kartofler á part

Gateau Marcel med crumble og toffeeis

## VINE

Husets mousserende vin per flaske 465 kr.

Husets hvidvin, rødvin og dessertvin per flaske 265/400 kr.

Vinmenu med husets vine 265 kr.

Vinmenu tilpasset hver ret fra 300 kr.

# HOTEL • BALTIC

## SELSKABSMENU 3 RETTER

395 kr.

### VINTER

#### Forretter

Saltet torsk med urtemayo, sommersylt og grillet kål

Dampet torsk med suppe på ristede ben

Jordkokkesuppe med croutoner og æble

#### Hovedretter

Frilandsgris med rødbede, syltede blomsterknopper og rødvinssauce

Okseculotte med løgpuré, bagte løg og sauce blanquette

Kylling med spinatpuré, persillerod og hønsesauce

#### Desserter

Kirsebæris med hvid chokoladecreme og crumble

Æbleis, citroncreme og marengs

Citronfromage med lakrids

### FORÅR

#### Forretter

Saltet kammusling med peberrodscreme, kinaradise og urter

Hvid asparges (i sæson) med rejer, urter og sauce nage

Okseterrin med urtemayo og syltede svampe

#### Hovedretter

Okseculotte med bagte løg, broccoliskud og luffig bearnaise

Svinekotelet med selleri, sennep og sauce blanquette

Spidsbryst med asparges (i sæson), forårsløg og oksesauce

#### Desserter

Æbleis med citroncreme, hvid chokolade og crumble

Gateau Marcel med crumble og toffeeis

Mælkeis med mørk chokoladecreme og citroncrumble

# HOTEL • BALTIC

## SOMMER

### Forretter

Rørt taskekrabbe med syltede stikkelsbær, rugbrødschips og urter

Kyllingeterrin med ramsløgsmayo, sylt og surdejschips

Laks med gedefriskost, sommersylt og urter

### Hovedretter

Kalveculotte med sommergrønt og sauce blanquette på ramsløg

Vagtel med majs, svampe og sauce med løg

Bagt rødfisk med spinatpuré, broccoli og sauce nage

### Desserter

Is på koldskål med bær, crumble og hvid chokolade

Bærtærte med vaniljeis

Rødgrød med fløde

## EFTERÅR

### Forretter

Saltet rødfisk med råsyltede agurker, dild og peberrodsfløde

Gulerødder med rejer, dild og fermenteret saft

Selleri med svampe, ost og sauce på svampe og selleri

### Hovedretter

Kylling med spinatpuré, svampe, syltede perleløg og sauce

Bagt torsk med bouillabaisse og urter

Andebryst med rødbede og aromatisk sauce

### Desserter

Ristet pæreis med chokolade, karamelcreme og crumble

Hybenis med krystalliseret chokolade og oxalis

Mazarinkage med bær og ymerskum

# HOTEL • BALTIC

## KOLD BUFFET

Som en hyldest til den stolte sønderjyske tradition for det store kolde bord, indeholder vores buffeter ingen varme elementer, men et bredt udvalg af havets og markens gaver.

Der er naturligvis mulighed for tilkøb af varme serveringer. Disse fremgår under vores kolde buffet. Som udgangspunkt serveres buffeten som deleretter ved bordet.

Frokost 350 kr.

Aften 395 kr.

## FORÅR (MARTS / APRIL / MAJ)

Saltet kammusling med blomkålscrudité, mandel og dild

Asparges med rejer, citronmayonnaise, rugbrød og karse

Salat med urtevinaigrette og ristede kerner

Kartoffelsalat med rygeost og radisser

Okseterrin med syltede løg og sennepskorn

Okseculotte med løgpuré og ristede løg

Surdejsbrød og økologisk rugbrød

Gateau Marcel med pisket creme fraiche

## SOMMER (JUNI / JULI / AUGUST)

Rørt taskekrabbe med sprødt rugbrød og urter

Saltet laks med friskost, stikkelsbær og glaskål

Kartofler med håndpillede rejer, løvstikkemayonnaise og kinaradise

Bitre salater med vinaigrette og ristede kerner

Kyllingeterrin med ramsløg, sylt og urter

Okseculotte med peberrodscreme og sommergrønt

Surdejsbrød og økologisk rugbrød

Koldskål med sæsonens bær

## TILKØB FORÅR / SOMMER (alt varmt tilkøb serveres med kartofler)

2 slags snacks 45 kr.

3 slags oste med kerneknækbrød og kompot 65 kr.

(Varm) Bagt torsk med sauce nage og sæsonens grønt 55 kr.

(Varm) Kalveculotte med sauce blanquette og sæsonens grønt 55 kr.

(Varm) Svinenakke med luftig bearnaise og sæsonens grønt 70 kr.



# HOTEL • BALTIC

## KOLD BUFFET

### EFTERÅR (SEPTEMBER / OKTOBER / NOVEMBER)

Æg med håndpillede rejer, citronmayonnaise, sprødt rugbrød og karse

Saltet rødfisk med peberrodscreme og agurk

Røget laksemousse med sommersylt og sprødt surdejsbrød

Hønsesalat med syltede svampe

Okseculotte med pickles og ristede løg

Andebryst med svampemayo og syltede løg

Surdejsbrød og økologisk rugbrød

Mazarinkage med karamelcreme

### VINTER (DECEMBER / JANUAR / FEBRUAR)

Saltet torsk med urtemayo og croutoner

Koldrøget laks med luftig creme fraiche og syltede asparges

Rejer med citronmayonnaise og bitre salater

Rodfrugtsalat med ristede kerner og urter

Frilandsgris med løgpuré og sennep

Okseculotte med peberrod og sprøde løg

Surdejsbrød og økologisk rugbrød

Citronfromage

### TILKØB EFTERÅR / VINTER (alt varmt tilkøb serveres med kartofler)

2 slags snacks 45 kr.

3 slags oste med kerneknækbrød og kompot 65 kr.

(Varm) Bagt rødfisk med muslingesauce og sæsonens grønt 60 kr.

(Varm) Svinenakke med sauce blanquette og sæsonens grønt 65 kr.

(Varm) Okseculotte med pebersauce og sæsonens grønt 55 kr.

## NATMAD

Lun leverpostej med svampe, bacon, saltkød, løg og surt 95 kr.

Blomkålssuppe med urteolie, bacon og crouton 95 kr.

"Byg selv" Hotdogs med behørigt garniture 110 kr.

"Byg selv" Flæskestegssandwich 125 kr.

Danske oste og pølser 125 kr.

# HOTEL • BALTIC

## DIVERSE

### BAR

Bar i 2 timer inklusiv øl, sodavand og husets vine 250 kr.

Bar i 2 timer inklusiv øl, sodavand, husets vine og spiritus 350 kr.

Bartender 395 kr. per time i minimum 3 timer

Der er naturligvis også mulighed for at afregne baren efter forbrug.

### BLOMSTER

Vi kan arrangere forskellige former for blomster i små vaser.

Blomster i årstidens farver 65 kr. per buket, 3-5 buketter per bord

### PROPPENGE

Medbring gerne din egen vin - 265 kr. per åbnet flaske.

### BØRN

Vi sammensætter gerne en menu til festens mindste - 2 retter 195 kr. / 3 retter 255 kr.

### VI ER OGSÅ GERNE BEHJÆLPELIGE MED

Musik, transport, fotograf og barne pige.

### FROKOSTARRANGEMENTER

Ankomst senest kl. 14.00 og 7 timer frem.

Herefter ekstra betaling på 395 kr. per påbegyndt time per tjener.

Minimum 1 tjener per 20 gæster.

### AFTENARRANGEMENTER

Ankomst efter aftale. Sluttidspunktet lader vi være op til jer, dog med ekstra betaling efter klokken 02.00. Herefter ekstra betaling på 395 kr. per påbegyndt time per tjener.

Minimum 2 tjenere per 20 gæster.

### RESERVATIONSGEBYR

For bekræftelse af reservation, indbetales der et reservationsgebyr.

Beløbet afhænger af arrangementets størrelse, og bedes indbetales senest 14 dage efter modtagelsen af din bekræftelse. Beløbet modregnes i den samlede regning, men tilbagebetales ikke ved afbestilling.

### AFBESTILLINGSREGLER

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

### BETALING

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

# HOTEL • BALTIC

## OVERNATNING

Hotellet har 20 elegant udsmykkede værelser og suiter, som alle er individuelt og stilfuldt indrettet, med antikviteter og klassisk interiør fordelt på 10 dobbeltværelser, 3 enkeltværelser, 2 suiter og 6 familieværelser.

Ekstra gæster til morgenmad 125 kr.

Nr.	Værelse Type	Opredning	Udsigt	Delt badeværelse
10	Havbo Suite	2	Altan/Havudsigt	-
11	Dobbelt	1	-	-
12	Enkelt	-	Havudsigt	-
14	Dobbelt	1	Havudsigt	Senge kan skilles ad
15	Enkelt	-	-	-
16	Dobbelt	2	Havudsigt	-
17	Dobbelt	1	-	-
18	Dobbelt	-	Havudsigt	Senge kan skilles ad
19	Dobbelt	-	-	-
20	Kegnæs Suite	3	Havudsigt	-
21	Dobbelt	-	-	-
22	Dobbelt	1	-	Hund tilladt
23	Dobbelt	1	-	Hund tilladt
31A	Dobbelt	-	Havudsigt	Delt badeværelse
31B	Enkelt	1	Havudsigt	Delt badeværelse
32A	Familie	1	Havudsigt	Delt badeværelse
32B	Familie	-	-	Delt badeværelse
33	Dobbelt	2	-	-
34A	Familie	1	-	Delt badeværelse
34B	Familie	-	-	Delt badeværelse

# HOTEL • BALTIC

## TANKER FØR ARRANGEMENTET

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

- **Antallet** af gæster - herunder børn. Ønsker I eventuelt en barnepige?
- **Tidsplan** for arrangementet. Hvornår ønskes velkomst, middag og natmad?
- **Toastmaster**, som kan koordinere forløbet med personalet, så du kan læne dig tilbage og nyde.
- **Blomster** til jeres begivenhed? Vi sørger gerne for dette. Har I specielle ønsker til farver og udseende?
- **Menukort** 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 musikere.
- **Bordplan** - Tal med os om mulighederne for opdækning i det pågældende lokale.
- **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 eller brunch.
- **Menu** - Buffet eller tallerkenanrettet? Det store kolde bord, eller varme anretninger? Hvor mange retter ønsker I? Vi vil gøre vores for at opfylde jeres ønsker, ud fra sæsonens udbud af råvarer.
- **Madrestriktioner** - 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 skal der afregnes efter forbrug?
- **Vand** med brus eller stille vand under middagen?
- **Kaffe** med sødt? Og ønsker I at vi byder avec hertil?
- **Drikkevarer efter middagen** - Hvilke drikkevarer skal baren indeholde, og ønskes der en bartender? Shots eller cocktails?
- **Natmad** - Ønsker I natmad, og hvad tid ønsker I i denne serveret?