

# Hold da helt fest

Hvis noget er værd at fejre, skal det gøres ordentligt. Lad os stå for det hele, så du har roen til at være til stede for dine gæster – i visheden om at vi har arrangeret alt med hjertet og i vores sædvanlige høje kvalitet. Med andre ord vil du og dine gæster opleve mad og værtskab i særklasse!

**Velkomstdrink, fire-retters menu, husets udvalgte vine ad libitum til middagen, kaffe/te**

**fra kr. 745,- pr. person**

Book til to personer i dobbeltværelse 700,- kr.

## Menueksempel

Bagt hellefisk m/porrer  
persilleskum og kalvebacon-rødbedecrisp

Champagnesorbet

Helstegt kalvetykstegsfilet, gratineret bagt løg, rodfrugtstick i timian, årstidens kartoffelgarniture og trøffelsauce

Karamelliseret citroncreme, citronmazarin  
Granatæblesorbet og sirup

Kontakt F&B Manager  
Birgit Lundgren på  
24989632 eller  
blu@bymosehegn.dk

Bymose Hegn  
Bymosegårdsvej 11  
3200 Helsingø  
www.bymosehegn.dk



## Bymose Hegn Arrangement (8 timers arrangement)

1 glas mousserende vin med husets saltristede mandler

Menu efter årstiden

Vine udvalgt efter menuen ad libitum under middag

Kaffe / the, en avec

Fem genstande i baren, pr. person efter eget valg og saltchips

Natmad efter eget ønske

Blomsterdekorationer

Kr. **1.098,00** pr person

## Natmad fra kr. 80,-

- Stort pølsebord med al behørig garniture og to slags brød eller
  - 'Pølsevogn' - Røde og stegte pølser med alt, hvad dertil hører eller
  - Pulled pork - ciabattaboller, coleslaw og spicy barbecue sauce
- kr. **95,00** pr person

- Lune frikadeller med kartoffelsalat, surt og godt rugbrød eller
  - Hjemmelavede tærter og store rustikke salater eller
  - Mulligatawny - Karrysuppe med hønsekød, ris og hjemmebagt brød
- kr. **80,00** pr person

På Bymose Hegn er vi kendt for det gode køkken og ikke mindst vores kompetente team af medarbejdere, der sørger for at du og dine gæster kun skal tænke på at nyde festen. Vi vælger altid årstidens bedste råvarer og maden, ja den tilbereder vi selv helt fra bunden. Vi sammensætter gerne arrangementet så det passer til jeres ønsker.

## Selskabsinformation

- Minimumantal er 12 voksne ved menuer, 20 personer ved buffet og ved brunch - færre personer mod tillæg
- Blomsterarrangement fra 35 kr. pr. kuvert
- Børn afregnes til halv pris for menu og drikkevarer efter forbrug (eventuelle børne menuer efter aftale)
- Som udgangspunkt er arrangementers varighed følgende: brunch 3 timer, frokost 5 timer, frokost med natmad 7 timer, middag 6 timer, middag med natmad 8 timer. Overtid er kr. 250,00 per påbegyndt ½ time/pr. tjener - samt evt. forbrug.
- Overnatning i forbindelse med arrangement inklusiv stor morgenbuffet: Dobbelt kr. 700,- og enkelt kr. 500,-
- Kontakt F&B Manager Birgit Lundgren på 48 77 83 01 eller blu@bymosehegn.dk

## Selskabsmenu forår/sommer - buffet

Grønne asparges, æggevinagrette med ramsløg, capers og stenbiderrogn  
Buffet: Kanin stegt i Dijon sennep med spidskål  
Rosastegt kalvetyksteg med gorgonzola fløde og spinat  
Middelhavsfisk bagt med mandel "karry"  
Grønne bønner i friskost og oregano  
Diverse salater med rodfrugter og dressing  
Kartoffelgarniture  
Rabarber, rabarber, rabarber eller Jordbær, jordbær, jordbær og chokolade

## Selskabsmenu forår/sommer - fire retter

Kold grønærte suppe, stegt kammusling, champagne og dild  
Årstidens sorbet  
Perlehøne med trøffel fars, risotto, crudite, sky med citron og persille  
Rabarber, rabarber, rabarber eller Jordbær, jordbær, jordbær og chokolade

## Selskabsmenu efterår/vinter - buffet

Rillette af varmrøget laks, sennepsdressing og små salater  
Buffet: Dansk grydestegt kylling med stegte kartofler og flødesauce  
Svinekam med sprød svær og råmarineret rødkålssalat  
Dansk oksesteg med jordskokke gratin  
Sæsonens hvide fisk med muslinger og porre  
Diverse grønne salater med rodfrugter og dressing  
Kartoffelgarniture  
Æbler, æbler, æbler og kanel eller chokolade dessert

## Selskabsmenu efterår/vinter - fire retter

3 små "lækkerier"  
- Spegeskinke, pære/peberrodskompot og persille  
- Rimmet torsk med havtorn og gulerod  
- Jordskokke suppe med bacon og æble  
Årstidens sorbet  
Helstegt kalvetykstegsfilet, porre, tæt sauce bordelaise og Pommes Anna  
Æbler, æbler, æbler og kanel eller chokolade dessert

## Ovennævnte forår/sommer og efterår/vinter menuer

Kr. **435,00** pr person ved min 20 personer