




Bautahøj
ude men hjemme

Selskaber



Selskab på Bautahøj...

På BAUTAHØJ er vi vilde med at have gæster og gør vores ypperste for at give jer de rammer og den oplevelse, som jeres fest fortjener!

Gå en tur i vores park, i vores vinmark med Solaris-druer, få en drink på stranden eller tag et "dyp" i Isefjorden. Hos os er naturen en vigtig medspiller og et naturligt midtpunkt. BAUTAHØJ ligger direkte til Isefjorden og vi råder over 90.000 m2 park og privat strand. Udsigten fra hotellet ud over Isefjorden beriger enhver sammenhæng.

Der er ingen facitliste og vi tilrettelægger tingene helt individuelt. For os er ingen fester ens! BAUTAHØJ kan danne rammen om alle former for festlige begivenheder og middagsselskaber.

Vi har lokaler til op til 150 gæster og med overnatning i skønne værelser, så festen kan rundes af næste dag over morgenbuffeten.

Hos os kan I feste så længe I ønsker. Der er ikke noget sluttidspunkt på festen.

Vi står altid til rådighed - så tøv ikke, men kontakt os og få en uforpligtende snak om jeres kommende arrangement.

3 retters menu (Forret - Hovedret - Dessert)

pr. person kr. 565,-

Forretter

Røget sværdfisk

med ristet kammusling, tigerrejer med mango og pickles med karry, dertil salat og urteshot

Stegt havtaske

med Noilly Prat sauce på bund af friske strimler af grøntsager, purløg og lakserogn

Frisk rørt laksetatar

med sennepskorn, serveret med økologisk creme fraiche med dild, 2 slags stenbiderrogn, rødløg og salat

Bagt hellefisk

serveret med mild peberrodscreme i millefeuille, dertil salat med tomat, peberfrugt, persille og økologisk olie (kold forret)

Til alle forretter serveres vores dejlige hjemmebagte brød, med smør og tapanade.

Mellemretter

Bautahøjs berømte fiskesuppe

med tigerrejer og urter i julienne

kr. 75,-

Terrine af foie gras

med majspickles, vagtelæg og salat

kr. 95,-

Røget andebryst

med syltede hyben og kastanjer

kr. 85,-

Røget lakseroulade

med purløgsdressing, lakserogn og lime

kr. 75,-

½ hummer

med citron, krydderdressing og toast

Dagspris

Bresaola med oliven

samt basilikumssalat med tomat og mozzarella

kr. 65,-



3 retters menu (Forret - Hovedret - Dessert)

pr. person
kr. 565,-

Hovedretter

Kalveinderfilet

med broccolipure med timian & citron, Pommes Rissolles og svampesauce tilsmagt med madeira

Krondyr tournedos

tournedos stegt med bacon, små bagte rodfrugter med vores egen honning, urtestegte kartofler og mild pebersauce

Urtestegt oksemørbrad

serveres med pastinak/selleripure, tomat og græskar, dertil gratinerede kartofler og Sauce Bordelaise

Farseret perlehønebryst

med souffléfars med basilikum, cremede svampe, Pommes Duchesse og mild Dijon sauce

Til hovedretterne serveres et udvalg af tilberedte grøntsager efter årstid

Mellemretter

Ostetallerken med 3 slags oste serveret med syltede nødder

kr. 85,-

Champagnesorbet med melisse

kr. 55,-

Vi tager naturligvis højde og hensyn til div. allergener.

Desserter

Nougatkage med krokant

serveret med limesauce og frisk sorbet

Panna cotta

med karamel, knas og jordbærsorbet

Hjemmelavet flødeis

med skovbær, serveret med chokoladetop og friske frugter

Lun hindbærtærte

med marcipan, vaniljeis og myntesky

Chokoladefondant

med hyldeblomst serveret med friske bær og husets sorbet

Buffet

pr. person kr. 565,-

Forret, serveret ved bordet

Salat med marinerede tigerrejer serveret med mild chilisaucе, citron og hjemmebagt brød

På buffet - kold

Varmrøget laks med friske urter

Ørredpaté med tomatsauce

Citronmarineret tunfilet med kapers og fennikelsalat

Dildkogte flodkrebs med citron

Tomatsalat med feta og friske urter

Broccolisalat med pesto og sommerløg

På buffet - varm

Unghane i ingefær og karry med ananas og kokos

Krydderstegt oksefilet med rødvinssauce

Røget skinke glaseret med lynghonning serveret med cremet spinat

Dagens kartofler og årstidens grøntsager

På buffet:

Udvalgte oste med portvinsmarinerede nødder og syltet frugt

Bautahøjs udvalg af kager, tærter & frugt

Hjemmebagt brød og smør



Natmad

pr. person kr. 110,-

Gullashsuppe

af oksekød med timian og hvidløg, serveret med hjemmebagt brød

Pølse- og ostespecialiteter

serveret med garniture og kiks samt hjemmebagt brød

Wienerpølser og pølsebrød

med alt det gode tilbehør

Hot chiligryde

tilberedt med oksekød, løg, chili, bønner og tacoskaller

Grøntsagstærte

med parmaskinke og melon, tomatsalat med oliven og hjemmebagt brød

Flødelegeret aspargessuppe med unghane

serveret med hjemmebagt brød



Før, under og efter

Pris pr. person:

Velkomstdrink fra	kr. 58,-
Kaffe/te	kr. 40,-
Hjemmebagt kage	kr. 40,-
Fylt chokolade	kr. 30,-
Chips	kr. 30,-
Husets rød- eller hvidvin pr. flaske, fra	kr. 328,-
Sodavand	kr. 28,-
Alm. pilsner	kr. 38,-
Cognac/Likør 2 cl. fra	kr. 48,-
Se også vores vinkort	
Blomster, fra	kr. 35,-

Børn:

Børn fra 4 til 11 år afregnes med halv pris.

Der beregnes ikke couvertspris for børn fra 0 til 3 år, med mindre der ønskes opdækning til disse børn.

Der kan endvidere aftales særlig børnemenu til børn fra 4 til 11 år.

Tillæg for runde borde pr. bord **kr. 248,-**

Under & efter, pr. person

Under middagen (husets hvid, rød og dessertvin) max. 3 timer **kr. 348,-**

Efter middagen

Baren er klar, og du er din egen bartender;
I Baren max. 3 timer (Øl, vand og vin) **kr. 248,-**

I Baren max. 3 timer **kr. 368,-**
(Øl, vand, vin og gængse mærker spiritus, gin, hvid og mørk rom, whiskey og vodka)

Ønsker du bemanded bar -
kr. 1.000,- pr. time - hertil forbrug

Overnatning inkl. morgenbuffet

Specialpriser i forbindelse med selskab:

Dobbeltværelse: pr. person	kr. 490,-
Enkeltværelse: pr. person	kr. 690,-
Opredning barn 4-11 år	kr. 280,-

Morgenmad fra 8:00 til 10:00
Check in fra kl 14:00 - Check ud kl 11:00

Bautahøjs herlige festarrangement;

- Aperitif
- 3 retter fra menukortet eller buffet
- Husets vine tilpasset menuen eller øl/vand under middagen
- Avec kaffe/ the & chokolader
- Natmad
- Overnatning i dobbeltværelse
- Stor morgenmbuffet

Pris pers. v/ min 40 gæster / kr. 1.598,-
Tillæg for enkeltværelse kr 200,-

Alle priser er gældende frem til 31/12-2020

Bautahøj

Møde- og
konferencecenter

Bautahøjvej 39 - Kulhuse

3630 Jægerspris

Tlf. 47 53 00 07

reception@bautahoj.dk

www.bautahoj.dk

Find os på de sociale medier




Bautahøj
ude men hjemme