



  
**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, 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 m<sup>2</sup> 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 middagselskaber.

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.

### 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 marineret rødbedesalat med sesam, Pommés Rissolles og svampesauce tilsmagt med madeira

#### Krøndyr tournedos

stegt med bacon, salat med æble, selleri og druer, urtestegte kartofler og mild pebersauce

#### Urtestegt oksemørbrad

serveres med salat med bagte skalotteløg, tomat og græskar, dertil gratinerede kartofler og Sauce Bordelaise

#### Farseret perlehønebryst

med souffléfars med basilikum, salat med mandler og broccoli, Pommés 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,-

### 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

## 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



## Buffet

pr. person kr. 565,-

### Forret, serveret ved bordet

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

### På buffet

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

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

Udvalgte oste med portvinsmarinerede nødder og syltet frugt

Bautahøjs udvalg af kager, tærter & frugt

Hjemmebagt brød og smør



## Før, under og efter

### Pris pr. person:

Velkomstdrink fra	kr. 55,-
Kaffe/te	kr. 40,-
Hjemmebagt kage	kr. 40,-
Fyldt chokolade	kr. 30,-
Chips	kr. 30,-
Husets rød- eller hvidvin pr. flaske, fra	kr. 298,-
Sodavand	kr. 28,-
Alm. pilsner	kr. 38,-
Cognac/Likør 2 cl. fra	kr. 45,-

### Børn:

Børn fra 4 til 11 år afregnes med halv pris.

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

Der kan endvidere aftales særlig børnemenue til børn fra 0 til 11 år.

Tillæg for runde borde pr. bord **kr. 175,-**

### Under & efter, pr. person

Under middagen (husets hvid, rød og dessertvin) max. 3 timer **kr. 328,-**

### Efter middagen

Baren er klar, og du er din egen bartender;  
I Baren max. 3 timer (Øl, vand og vin) **kr. 228,-**

Ønsker du bar bemandet med Bartender til cocktail & longdrinks, hyrer vi dygtige folk ind.

Fra kr 350,-/ pers. for 3 timer.

I Baren max. 3 timer **kr. 328,-**  
(Øl, vand, vin og gængse mærker spiritus)

### Overnatning inkl. morgenbuffet

Specialpriser i forbindelse med selskab:

Dobbeltværelse: pr. person	kr. 490,-
Enkeltværelse: pr. person	kr. 690,-
Opredning barn 0-11 år	kr. 280,-

## **Bautahøjs herlige festarrangement;**

Aperitif

3 retter fra menukortet eller buffet

Vine tilpasset menuen eller øl/vand under middagen

Kaffe/ the & chokolader

Natmad

Overnatning i dobbeltværelse

Stor morgenmbuffet

**Pris pers. v/ min 40 gæster /**

Tillæg for enkeltværelse

**kr. 1.588,-**

kr 200,-

## **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*