

# Praktiske bemærkninger vedrørende festarrangementer

Afregning sker altid for minimum 10 personer  
Vi reserverer lokale og sengeplads til det oplyste antal gæster.  
Det er derfor vigtigt fra starten at komme så tæt på det rigtige antal som muligt.  
Ved senere tilmelding kan du risikere, at hotellet ikke har flere værelser.

**Børn 0 - 2 år:** Gratis hvis de blot "sidder med" ved bordet uden opdækning - ellers ½ pris. Vi har barneseng til spædbørn, men barnets egen hovedpude og dyne skal medbringes.

**Børn 2 - 12 år:** ½ pris i arrangementet. Kr 140.- for overnatning i ekstra seng.  
Vi forventer at børn indtil 15 år sover i værelse med en voksen.

**Endelig aftale:** Senest 4 uger før arrangementet mødes vi for at lave aftale omkring menu, bordopstilling, farver på servietter, værelser mm.  
Justeringer kan foretages indtil 8 dage før arrangementets afholdelse.

**Reservationsgebyr:** Umiddelbart efter reservationen sendes kontrakt på din email, hvor der opkræves et gebyr på kr 100.00 pr. person.

**Depositum:** 50 % af grundbeløbet indbetales senest 4 uger før afholdelse.

**Restbeløb:** Den endelige faktura fratrækkes reservationsgebyr og depositum.  
Der afregnes inden afrejse.

**Afbestilling:** Afbestilling af selskabet skal ske skriftligt senest 4 uger før afholdelse. Ved senere afbestilling er hotellet berettiget til en godtgørelse svarende til 100 % af samtlige indbetalinger. Indbetalt depositum refunderes såfremt vi kan leje ud til anden side. Reservationsgebyret tilfalder hotellet.

**Reduktion af antal:** mindre reduktioner på grund af sygdom eller lignende kan foretages indtil dagen før afholdelse.

**Reduktion af antallet på selve dagen:** Afregnes med 75% af den aftalte kuvertpris på de fremeldte.

# Velkommen på Bogense Hotel

Vi har hermed fornøjelsen at præsentere dig for vores selskabsbrochure 2019

Bogense Hotel danner hvert år rammen om mere 400 store og små selskaber. Hvad enten du skal holde fødselsdag, bryllup, konfirmation eller anden form for sammenkomst, står vi klar til at skabe de perfekte rammer for din fest.

Bogense Hotel ligger midt på hovedgaden i den mere end 725 år gamle købstad - Fyns mindste. Kun ½ times kørsel fra Odense og Lillebæltsbroen. Fra hotellet er der 5 minutters gang til fiskerihavn, marina, dejlig badestrand og spændende butikker.

Bogense hotel er bygget i 1822 og vi sætter stor ære i at skabe den rigtige stemning på vores hotel. Traditioner, hyggelig atmosfære, veltillavet mad og dygtige tjenere er de nøgleord, vi har drevet Bogense Hotel efter i mere end 45 år.

Vi har flere forskellige selskabslokaler, de 2 store sale som kan rumme op til 230 spisende gæster er netop ny renoveret. Hotellet har ialt 120 sengepladser fordelt på 50 værelser - de 36 med eget bad og toilet.

På de følgende sider kan du læse mere om, hvad vi kan tilbyde til netop dit arrangement. Finder du ikke lige det du ønsker, står vi klar til at hjælpe, så vi kan sætte sammen lige det arrangement, du ønsker.

Vi glæder os til at byde dig og dine gæster velkommen på Bogense Hotel.

**Venlig hilsen**  
**Inge-Marie og Torkild Kaspersen**



anno 1822-2022

## *Fastpris arrangement for 7 timers selskab*

Velkomsdrink  
3 retters festmenu efter eget valg  
Husets vine, øl og vand ad libitum  
Portvin bydes 2 gange  
Kaffe med hjemmelavede småkager  
Øl, vand, vin på bar efter middagen  
Natmad

### *Kvalitet til fast pris fra kr. 489.-*

Udvid festen med 1 time for kr. 55.00 pr person

I forbindelse med 7 timers festarrangement tilbyder vi overnatning til dine gæster til special pris.

Overnatning i dobbeltværelse incl stor morgenbuffet  
Lørdag og helligdage kr. 180.00 - 245.00 pr person i dobbeltværelse  
Søndag til fredag kr. 175.00 - Kr. 210.00 pr person  
Enkeltværelse alle dage fra kr. 225.00 - 350.00



## *Fastpris arrangement for 5 timers selskab*

3 retters festmenu  
kaffe med hjemmelavede småkager  
½ flaske vin pr person  
1 glas portvin

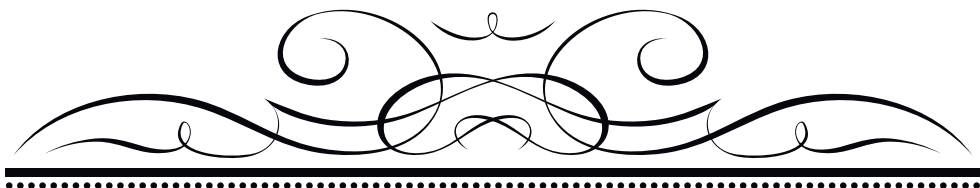
### *Kvalitet til fast pris fra kr. 369.-*

Priser på overnatning ved 5 timers arrangementet  
kr. 570.00 for dobbeltværelse

kr. 450.00 i enkeltværelse

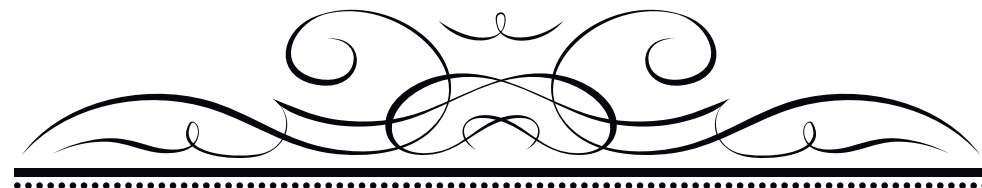
incl. Morgenbuffet.





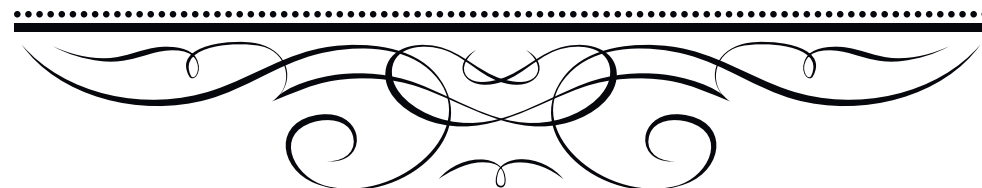
## Natmad

- 373 Snitter - 2 pålægssnitter, 1 ostesnitte
- 374 Luksus snitter - fx. rejer, laks, røget ål, tatar, ost ..... + 25
- 375 3 slags sandwich med skinke, æg og tun
- 376 Pølsebord med 3 slags pølse, varm leverpostej med bacon, frikadeller og 2 slags ost ..... + 25
- 379 Croissant med hønse og rejesalat
- 380 Røget landskinke med røræg
- 381 Frikadeller med kold kartoffelsalat
- 382 Hot dogs med røde pølser
- 383 Biksemad med spejlæg eller bearnaise sauce
- 384 Skibberlabskovs med rødbeder og rugbrød
- 385 Glaseret skinke med mixed salat og hjemmelavet kartoffelsalat ..... + 20
- 386 Æggekage med bacon, rugbrød, sennep og rødbeder
- 387 Gullash suppe med flutes
- 388 Hjemmelavet pizza



## Supper

- 301 Klar suppe
- 302 Aspargessuppe med kødboller
- 303 Champignonsuppe med kødboller
- 304 Legeret hummersuppe med hummerhaler ..... + 20
- 305 Løgsuppe med ostebrød
- 306 Karrysuppe med hønsekød
- 307 Kartoffelsuppe





---

## Før og mellemretter

- 309 2 Tarteletter med høns eller rejer i asparges  
310 2 Tarteletter med champignon a la creme  
311 Hønsesalat anrettet på frisk ananas. Dertil bacon og flutes.  
312 Tun mousse anrettet på salat, pyntet med rejer dertil flutes, smør og krydderurtdressing  
313 ½ Avocado med rejer og cocktaildressing dertil flutes og smør  
314 Muslingeskal med dampet og stegt fiskefilet, rejer, muslinger, asparges, champignon a la creme og hummersauce.  
Sauce Hollandaise a part ..... + 30  
315 Rejecocktail dertil flutes og smør ..... + 20  
316 Stjernesnud. Dampet og stegt fiskefilet på toastbrød pyntet med rejer, asparges, æg, laks, kaviar og citron ..... + 20  
317 Hvidvinsdampet rødtungefilet i krydderurtesauce dertil butterdejssnitte ..... + 30  
318 Ferskrøget laks eller røget hellefisk med flødestuvet spinat æggestand og slikasparges. Dertil flutes og smør ..... + 25  
319 Røget lakseroulade med sennepsdressing og salat. Dertil flutes og smør ..... + 25  
320 Røget ørredfilet med marinerede grøntsager. Dertil flutes og smør ..... + 20  
321 Ferskrøget laks anrettet på blinis med rygeostcreme, Dertil flutes og smør ..... + 25  
322 Kold laks bellevue. Dampet laks pyntet med rejer, asparges, æg og mayonaise. Dertil flutes og smør ..... +25  
323 Carpaccio med rucola, parmesanost, ristede pinjekerner og grøn pesto. Dertil flutes og smør ..... +25



---

## Desserter

- 353 Appelsin fromage med appelsinsauce  
354 Citronfromage  
355 Romfromage med kirsebærsauce  
356 Sherry fromage med hakkede mandler og kirsebærsauce  
357 Panna Cotta med skovbærcompot og nøddecrunch  
358 Fløderand med frugt  
359 Hjemmelavet isrand med frisk frugt eller jordbærsauce  
360 Nøddekurv med hjemmelavet vanilie is og frisk frugt  
361 Hjemmelavet isbombe med vanilie is, jordbær is og chokolade is ..... + 10  
362 Mandelfløderand med frugtsalat ..... + 15  
363 Chokolade fondant med appelsin is og frisk frugt ..... + 25  
364 Hjemmelavet rubinsteinkage ..... + 20  
365 Mango is på nødebund dertil frisk frugt ..... + 20  
366 Chokoladeislagkage på hasselnødebund ..... + 20  
367 Chokolade roulade med grand marnier is og orangesauce ..... + 20  
368 Jordbær Romanoff ..... + 30  
369 Chokolade mousse på nødebund dertil stikkelsbærkompo ..... + 25  
370 ½ ananas med frisk frugtsalat og soft ice ..... + 20  
371 Frugttærte med creme fraiche eller flødeskum ..... + 10  
372 Bagt mandelrand med frisk frugtsalat og soft ice..... + 20

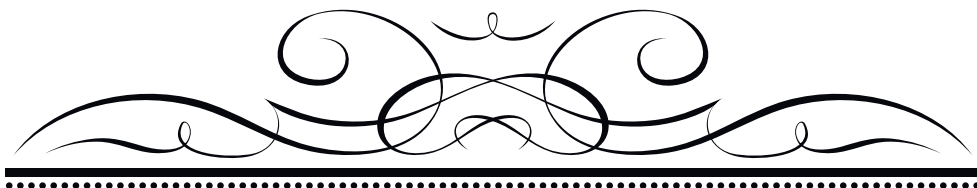
## Vildt og fjerkrø

- 346 Andesteg med rødkål, ½ æble, svesker, hvide og brunede kartofler og surt .....+ 25
- 347 Moseand med fuglerede med waldorff salat, tyttebær, hvide og brunede kartofler, surt og vildtsauce .....+ 30
- 348 Fasan i flødesauce med fuglerede med waldorff salat, hjemmelavet agurkesalat, hvide og brunede kartofler .....+ 25
- 349 Dyrekølle med ½ æble, fuglerede med waldorff salat, hvide og brunede kartofler og surt .....+ 45
- 350 Dyrekølle grand veneur med ½ æble, ristede vindruer, mandariner fuglerede med waldorff salat, surt, og pommes risollés .....+ 45
- 351 Dyreryg med ½ æble, fuglerede med waldorff salat, tyttebær, hvide og brunede kartofler og surt .....+55



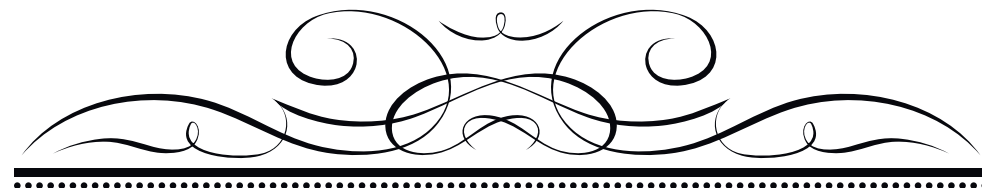
## Stegeretter Svinekød

- 324 Helstegt svinekam med rødkål, ½ æble, svesker, hvide og brunede kartofler og skysauce
- 325 Helstegt svinekam med grøntsager og skysauce
- 326 Svinekam stegt som vildt med ½ æble, fuglerede med waldorff salat, hvide og brunede kartofler, vildtsauce og surt
- 327 Hamburgerryg med grøntsager, hvide kartofler, smør eller bordelaise sauce
- 328 Husarsteg (nakkefilet) med champignon, løgsoubise og bacon. Dertil franske ærter, kartoffelgratin og skysauce
- 329 Indbagt svinemørbrad med blomkål, gulerødder og slikærter, pommes hasselbach og bordelaicesauce



## Kalu & lam

- 330 Kalvesteg med grøntsager, flødesauce og pommes risolles .....+ 20
- 331 Kalvesteg stegt som vildt med ½ æble, fuglerede med waldorff salat, hvide og brunede kartofler, vildtsauce og surt .....+ 20
- 332 Kalveryg med tyttebær, fuglerede med waldorff salat, surt, haricots verts, pommes risolles og vildtsauce .....+ 35
- 333 Kalveryg orloff med champignon a la creme, ærter, mix salat bagt kartoffel og sauce bearnaise .....+ 35
- 334 Helstegt kalvefilet med sauterede svampe, minimajs rullet med bacon, tomat - gratineret med ost og pesto, pommes Anna og mild pebersauce .....+ 40
- 335 Helstegt kalvefilet med sukkerærter, sauterede champignon, grilltomat, pommes croquettes og sauce choron .....+ 35
- 336 Kalvemørbrad med timianbagte gulerødder, smørdampet asparges, pyramide kartoffel og svampesauce .....+ 45
- 337 Lammekølle med grøntsager, sennepsauce og friterede kartoffelbåde
- 338 Helstegt lammeryg med grøntsager, pommes risollés og skysauce .....+ 20



## Okse

- 339 Kogt oksebryst med hvide kartofler og flødepeberrodssauce
- 340 1 dages oksesteg med glaserede løg, haricots verts, hvide kartofler, surt, sødt og skysauce
- 341 Grydestegt oksehøjreb med glaserede løg, sauterede champignon, haricots verts, hvide og brunede kartofler, flødepeberrod i tomat, sødt og surt .....+ 35
- 342 Helstegt oksefilet med grøntsager, farseret tomat, pommes croquettes og bordelaise sauce .....+ 35
- 343 Helstegt oksefilet med ristet bønner med bacon, gulerodstimbale og dampet minimajs, råstegte kartofler og mild pebersauce .....+ 35
- 344 Helstegt oksemørbrad med ovnbagt blomkål m basilikum, dampede gulerødder, bagt kartoffel og bearnaise eller bordelaise sauce .....+ 45
- 345 Indbagt oksemørbrad Wellington med grilltomat, slikærter, minimajs rullet med bacon, pommes røsti og marksvampesauce .....+45

