

Praktiske bemærkninger vedrørende festarrangementer

Afregning sker altid for minimum 20 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 150,- for overnatning i ekstra seng. Vi forventer at børn indtil 12 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,- 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 framelde.

Velkommen på Bogense Hotel ApS

Vi har hermed fornøjelsen af at præsentere dig for vores selskabsbrochure 2025.

Bogense Hotel ApS danner hvert år rammen om utallige 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, så når vores gæster træder ind på hotellet, vil I blive mødt af dygtige tjenere og kokke samt en hyggelig og afslappet atmosfære, hvor traditioner går hånd i hånd med den måde hotellet bliver drevet på. Hotellet har flere forskellige selskabslokaler, og tilbyder i alt 120 sengepladser fordelt på 50 værelser.

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 sammensætte lige det arrangement, du ønsker.

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

Venlig hilsen
Indehaver:
Jens Ole Børgesen



anno 1822-2025

Arrangement for 7 timers selskab

Velkomstdrinks
3 retters festmenu
Husets vin, øl og vand ad libitum
Portvin tilbydes 1 gang
Kaffe med hjemmelavede småkager
Natmad

Kvalitet til fast pris fra kr. 669.-

Udvid festen med 1 time for kr. 65,- pr. person

I forbindelse med jeres selskabsarrangement tilbyder vi overnatning
til jeres gæster til special pris.
Vi tilbyder i hverdage samt søndag - 25%
Lørdage - 15%

Børn kr. 150,- pr. barn i værelse med en voksen

Juni – Juli – August – 15% alle dage
Overnatning er inkl. morgenkomplet



Arrangement for 5 timers selskab

Velkomstdrinks
3 retters festmenu
kaffe med hjemmelavede småkager
½ flaske vin pr. person
øl og vand ad libitum
1 glas portvin

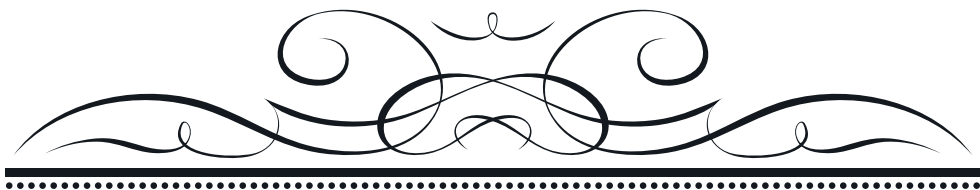
Kvalitet til fast pris fra kr. 539.-

I forbindelse med jeres selskabsarrangement tilbyder vi overnatning
til jeres gæster til special pris.
Vi tilbyder i hverdage samt søndag - 25%
Lørdage - 15%

Børn kr. 150,- pr. barn i værelse med en voksen

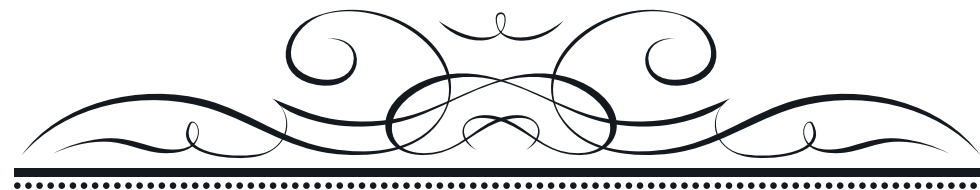
Juni – Juli – August – 15% alle dage
Overnatning er inkl. morgenkomplet





Natmad

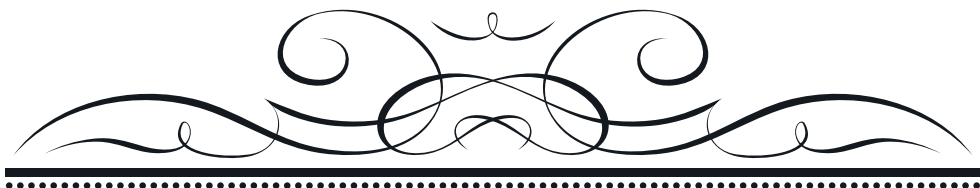
- 376 Pølsebord med 3 slags pølse, varm leverpostej med bacon, frikadeller og 2 slags ost + 25
- 379 Croissant med hønse og rejesalat..... + 20
- 381 Frikadeller med kold kartoffelsalat
- 382 Hot dogs med røde pølser
- 383 Biksemd med spejlæg eller bearnaise sauce
- 387 Gullash suppe med flutes..... + 15



Supper

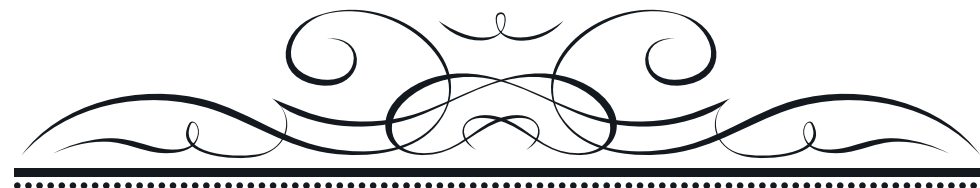
- 301 Klar suppe
- 302 Aspargessuppe med kødboller





Før og mellemretter

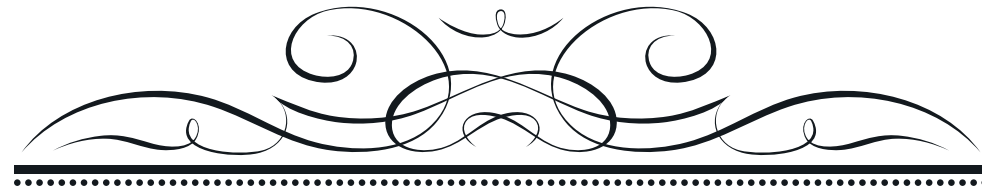
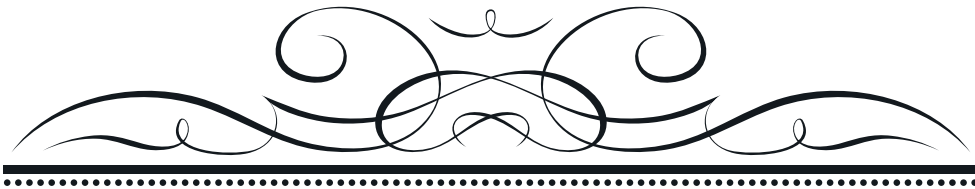
- 309 2 Tarteletter med høns i asparges
- 311 Hønsesalat anrettet på frisk ananas. Dertil bacon og flutes.
- 312 Tun mousse anrettet på salat, pyntet med rejer dertil flutes, smør og krydderurtdressing
- 313 ½ Avocado med rejer og cocktaildressing dertil flutes og smør.. + 20
- 315 Rejecocktail dertil flutes og smør + 25
- 316 Stjernesud. Dampet og stegt fiskefilet på toastbrød pyntet med rejer, asparges, æg, laks, kaviar og citron + 30
- 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 +30
- 323 Carpaccio med rucola, parmesanost, ristede pinjekerner og grøn pesto. Dertil flutes og smør +30



Desserter

- 354 Citronfromage
- 357 Panna Cotta med skovbærcompot og nøddec crunch
- 359 Hjemmelavet isrand med frisk frugt eller jordbærsauce
- 360 Nøddekurv med hjemmelavet vanilie is og frisk frugt..... + 35
- 361 Hjemmelavet isbombe med vanilie is, jordbær is og chokolade is + 15
- 364 Hjemmelavet rubinsteinkage + 25
- 370 ½ ananas med frisk frugtsalat og soft ice + 25
- 372 Bagt mandelrand med frisk frugtsalat og soft ice..... + 25

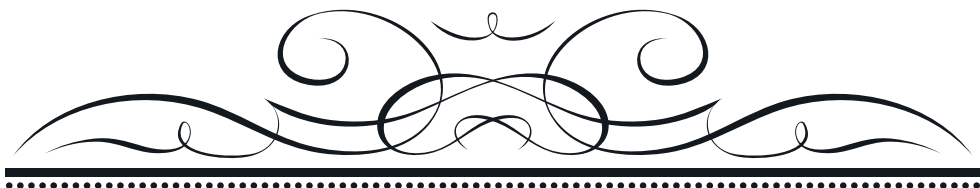




Stegeretter Svinekød

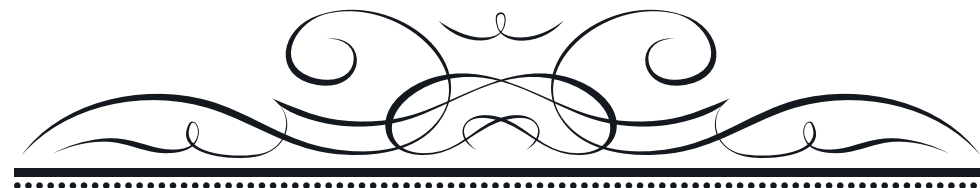
- 324 Helstegt svinekam med rødkål, ½ æble, svesker, hvide og brunede kartofler og skysauce
- 326 Svinekam stegt som vildt med ½ æble, fuglerede med waldorff salat, hvide og brunede kartofler, vildtsauce og surt
- 328 Husarsteg (nakkefilet) med champignon, løgsoubise og bacon. Dertil franske ærter, kartoffelgratin og skysauce





Kalve

- 331 Kalvesteg stegt som vildt med ½ æble, fuglerede med waldorff-salat, hvide og brunede kartofler, vildtsauce og surt+ 25
- 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+ 55



Okse

- 340 Gl dags oksesteg med glaserede løg, haricots verts, hvide kartofler, surt, sødt og skysauce
- 343 Helstegt oksefilet med ristet bønner med bacon, gulerodstimbale og dampet minimajs, råstegte kartofler og mild pebersauce+ 40
- 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+50

Vildt

- 351 Dyreryg med ½ æble, fuglerede med waldorff salat, tyttebær, hvide og brunede kartofler og surt+60

