

Kursustilbud 2018

Bogense Hotel

Anno 1822—2018

**Byens ældste hotel med moderne komfort,
Hyggelig restaurant med varieret a la carte kort.**

Bogense hotel er opført i 1822, og har med nuværende ejer fra 1972 gennemgået renovering og tilbygning af yderligere 36 værelser, alle med bad og TV, og vi har lokaler til både store og mindre kurser.

Hotellet har i alt 50 værelser, med 120 senge.

Hotellet råder over det nødvendige AV udstyr som TV, video, overhead, lærred, whiteboard, power-point projektor og flipover. Øvrigt nødvendigt udstyr kan anskaffes.

Vi håber, at I kan gøre brug af vort tilbud, og vi vil sørge for at I får et behageligt ophold



64811108



64813604



Info@bogensehotel.dk



www.bogensehotel.dk



Kursustilbud 2018

Dagkursus består af følgende:

Formiddagskaffe med rundstykker
Ta´ selvbord med hele stege
Eftermiddagskaffe med hjemmebagt kage
kr. 330.00

Kursusdøgn består af følgende:

Formiddagskaffe med rundstykker
Ta´ selvbord med hele stege
Eftermiddagskaffe med hjemmebagt kage
3 retters menu efter eget valg, ifølge medsendte menuforslag
(hvis der vælges uden pristillæg er prisen som nedenfor)
Aftenkaffe
Overnatning
Morgencomplet

Prisen for opholdet:

I enkeltværelse med bad og toilet på gangen kr. 695.00
I enkeltværelse med eget bad og toilet kr. 855.00

Ved ophold i dobbeltværelse giver vi 15 % Rabat

Miljøtillæg pr. person kr. 35,00

”De glade timer”

Ønsker De dagen udvidet efter aftenscaffen?
Vi tilbyder 25 % rabat på diverse drikkevarer.

Kursusmenuforslag



Supper

- 301 **Klar suppe** med boller og urter
- 302 **Aspargessuppe** med kødboller
- 303 **Champignonsuppe** med kødboller
- 304 **Legeret hummersuppe** med hummerhaler +20
- 305 **Løgssuppe** med ostebrød.
- 306 **Karrysuppe** med hønsebryst
- 307 **Minestrone** med urter og bacon
- 308 **Kartoffelsuppe** med bacon og brødcroutons

For & mellemretter

- 309 **2 Tarteletter med høns eller rejer i asparges**, eventuelt krydret med karry
- 310 **2 Tarteletter med champignon a la crème**
- 311 **Pestogratineret ½ hummer** med marinerede grøntsager anrettet på sprød salat, dertil flütes og smør. dagspris
- 312 **Muslingskal med dampet og stegt fiskefilet**, rejer, muslinger, asparges, champignon a la creme og hummersauce. Sauce Hollandaise a part +30
- 313 **Rejecocktail** med smørristet hjertebrød eller flütes +20
- 314 **Krabbecocktail** med smørristet hjertebrød eller flütes +20
- 315 **Stjerneskud (kold)** Dampet og stegt fiskefilet på toastbrød, pyntet med Citron,,kaviar, dressing, rejer, æg og laks +20
- 316 **Grapefrugt** med hummerhaler, muslinger, rejer, asparges og sauce Ravigote +20
- 317 **Canapee de luxe** (rejer laks gåseleverpostej) +20
- 318 **½ Avocado med rejer** og cocktaildressing
- 319 **Indbagt fiskefilet** med rejefyld og hvidløgsdressing +20
- 320 **Hvidvinsdampet rødtungefilet** i krydderurtesauce med butterdejssnitte +30
- 321 **Røget smørfisk** anrettet på salat, dertil coleslaw, flütes og smør. +25
- 322 **Indbagte kæmperejer** med sauce Aurora +25
- 323 **Kold hellefisk** med stuvet spinat, rørag og slikasparges +25
- 324 **Røget lakseroulade** med sennepsdressing og salat +25
- 325 **Røget ørredfilet** med marinerede grøntsager og flütes +20
- 326 **Gravad laks** på surbrød med dilldressing a part +25
- 327 **Ferskrøget laks** med flødestuvet spinat, rørag og slikasparges +25
- 328 **Indbagt laks** med sauce Aurora +25
- 329 **Tunmousse** pyntet med rejer, anrettet på salat, dertil krydderurte dressing, flütes og smør +25
- 330 **Kold laks Bellevue** +25
- 331 **Carpaccio** med rucola, parmesan ost, ristede pinjekærner og grøn pesto. Dertil flütes og smør. +30
- 332 **Kyllingsalat** anrettet på frisk annanas, dertil flütes og smør.
- 333 **Hjemmelavet skinkepate** med pistacienødder og marinerede grøntsager

Stegeretter

Svinekød

- 334 **Helstegt svinekam** med rødkål, ½ æble, svesker og brunede kartofler
335 **Helstegt svinekam** med grønsager og skysauce
336 **Sprængt svinekam** med grønsager, smørsauce eller bordelaisesauce
337 **Svinekam stegt som vildt**, med ½ æble, hvide og brune kartofler, fuglerede med waldorffsalat og surt
338 **Hamburgerryg** med grønsager, kartofler, smørsauce eller bordelaisesauce
339 **Husarsteg** (nakkefilet) med champignon og løgsoubise, bacon, franske ærter, kartoffelgratin og skysauce
340 **Indbagt svinemørbrad** med grønsager, bordelaisesauce og pommes hasselbach.

Kalv og Lam

- 341 **Kalvesteg** med grønsager, flødesauce og pommes risolles +20
342 **Kalvesteg stegt som vildt**, med ½ æble hvide og brune kartofler, fuglerede med waldorffsalat, og surt +20
343 **Kalveryg** med grønsager, flødesauce og pommes risolles +35
344 **Kalveryg** med tyttebær, fuglerede med waldorffsalat, surt, haricots verts, pommes risolles og vildtsauce +35
345 **Kalveryg Orloff**, med champignon a la creme, ærter, bagt kartoffel, mixed salat og sauce bearnaise +35
346 **Helstegt kalvefilet** med sauterede svampe, tomat gratineret med ost og pesto, minimajs rullet med bacon, Pom-Anna og mild pebersauce. +40
347 **Helstegt kalvefilet** med sukkerærter, champignon grilltomat, pommes hasselbach og sauce choron +35
348 **Kalvemørbrad** med timian-bagte gulerødder, smørdampet asparges, pyramide kartoffel og svampesauce. +45
349 **Kalvemedaljon** med ærte timbale, bagte rødløg, timian gulerødder, pom-Croquettes og sauce Diable. +50
350 **Lammekølle** med grøntsager, sennepssauce og friterede kartoffelbåde
351 **Helstegt lammeryg** med grønsager og skysauce +20

Okse

- 352 **Kogt oksebryst** med flødepeberrodssauce
353 **Oksesteg** med glaseret løg, haricots verts, surt, sødt og hvide kartofler
354 **Grydestegt højrebssteg** med glaserede løg, champignon, bønner, hvide kartofler, flødepeberrod i tomat, surt og sødt +35
355 **Helstegt oksefilet** med bagt kartoffel, grønsager, farseret tomat, bordelaise eller bearnaise +35
356 **Helstegt oksefilet** med grøntsager, råstegte kartofler og pebersauce. +35
357 **Helstegt oksemørbrad** med bagt kartoffel, grønsager, farseret tomat, bordelaise eller bearnaise +45
358 **Indbagt oksemørbrad** Wellington med marksvampesauce, grilltomat, grønsager og pommes Röst +45

Vildt og fjerkræ

- 359 **Farseret kalkunfilet** med grønsager, pommes Risolles og sauce Robert +20
360 **Rosa stegt andebryst** med bagte rodfrugter og æbler, rødkåls salat med appelsin, persille kartofler og sauce Demi-glace. +30
361 **Andesteg** med rødkål, ½ æble, svesker, brunede kartofler og surt +25
362 **Moseand** med hvide og brunede kartofler, tyttebær og fuglerede med waldorffsalat +30
363 **Fasan** i flødesauce med ½ æble, agurkesalat, hvide og brunede kartofler, fuglerede med waldorffsalat +25
364 **Dyrekølle** med ½ æble, hvide og brune kartofler, fuglerede med waldorffsalat, og surt +45
365 **Dyrekølle grand Veneur** med ½ æble, ristede vindruer, mandariner, fuglerede med waldorffsalat, pommes risolles og surt +45
366 **Dyreryg** med hvide og brune kartofler, tyttebær, fuglerede med waldorffsalat og surt +55
367 **Marineret vildsvineryg** med grønsagstimbale, ristede svampe, rødvinssauce og pommes croquettes +45

Desserter

368	Appelsinfromage med appelsinsauce	
369	Citronfromage	
370	Ananasfromage	
371	Romfromage med kirsebærsauce	
372	Sherryfromage med hakkede mandler og kirsebærsauce	
373	Gran Marnier fromage med appelsinsauce	+20
374	Panna cotta med skovbærkompot og nødde crunch. (portionsanrettet)	
375	Fløderand med frugt	
376	Mandelfløderand med frugtsalat	+15
377	Chokoladefondant med appelsin is og frisk frugt. (portionsanrettet)	+25
378	Hjemmelavet Rubinsteinkage	+20
379	Kejserinderis med abrikossauce	
380	Mango is på nøddebund dertil frisk frugt. (portionsanrettet)	+20
381	Isrand med frugt eller jordbærsauce	
382	Nøddekurv med vanilleis og frisk frugt (portionsanrettet)	
383	Cherry Heeringparfait med brændte mandler og chokolade	+20
384	Hjemmelavet isbombe med hjemmelavet jordbæris, vanilleis og chokoladeis	+10
385	Chokoladeislagkage på hasselnøddbund. (portionsanrettet)	+20
386	Omelet en surprice	+20
387	Chokoladeroulade med Grand Marnieris, og orangesauce. (portionsanrettet)	
388	Jordbær Romanoff (portionsanrettet)	dagspris
389	Chokolademousse på nøddebund dertil stikkelsbærkompot. (portionsanrettet)	+25
390	½ Ananas med frisk frugtsalat og softice	+20
391	Frugttærte med cremefraiche eller flødeskum. (portionsanrettet)	
392	Bagt mandelrand med frisk frugtsalat og softice	+15



Småsulten efter en lang kursusdag !



Natmad

394	Snitter	27,00
395	Luksussnitter	41,00
396	3 slags sandwich med skinke, æg og tun	47,00
397	Pølsebord med 3 slags pølse, leverpostej, frikadeller og 2 slags oste	84,00
398	Crossiant med hønse- og rejesalat	71,50
399	Røget landskinke med røræg	70,00
400	Frikadeller med kold kartoffelsalat	70,00
401	Hot-Dogs med røde pølser.	65,00
402	Biksemad med spejlæg eller bearnaise	70,00
403	Skipperlobescoves med rødbeder og rugbrød	67,00
404	Glaseret skinke med mixed salat, og hjemmelavet kartoffelsalat	75,50
405	Æggekage med bacon, rugbrød, sennep og rødbeder.	68,00
406	Gullaschsuppe med flütes	70,00



64811108



64813604



Info@bogensehotel.dk



www.bogensehotel.dk

