



# *Tornøes Hotel*

SIDEN 1865

**Festbrochure**



# *Festbrochure*

Tornøes Hotel skaber dejlige rammer for Deres næste mærkedag.

Vores køkken arbejder med lokale råvarer af bedste kvalitet - alt er hjemmelavet.

Vi er ideel til fester - vi har lokaler i mange størrelser. Største lokale har plads til 200 gæster, og samtidig er der mulighed for små hyggelige separate lokaler til mindre selskaber.

Overnatningsmuligheder i 59 dejlige værelser - de fleste med en pragtfuld udsigt over Kerteminde Fjord og havn.

Vi står altid til Deres fulde disposition, således at Deres næste mærkedag kan blive en dejlig oplevelse.

Vi glæder os til at kunne byde Dem og Deres gæster velkommen på Tornøes Hotel.



# Amanda Brunch

- Røræg
- Bacon
- Pølser
- Pandekager m. sirup
- Frugt
- Koldrøget laks citron-/dilldressing
- Skyr med bær og müsli
- 2 slags Unika oste
- Årstidens kompot
- Mini croissant
- Delikatesser fra slagter Morten.

#### Serveres med:

- Stenalderbrød, rugbrød/grovbrød rundstykker og smør

#### Drikkevarer

- Kaffe/the og juice

#### Kr. 225,00

- Min. 15 personer
- Tilkøb af velkomstdrink - Kr. 75,00
- Mimosa, Bellini el. Champagne

# Champagne Brunch

- Røræg
- Bacon
- Pølser
- Blåbær pandekager
- Sirup
- Cheesecake
- Lammefrikadeller m/bagte tomater i balsamico
- Varmrøget laksemousse m/radiser og grønt
- Frugtfad med sæsonens frugt
- Arla unika oste
- Marmelade
- Årstidens kompot
- Skæreoost
- Serranoskinke m/pesto rosso
- Skyr m/müsli og bær
- Rejesalat m/ krydderurter og citron
- Tornøes spegepølse
- Røget rullepølse m/italiensk salat
- Mini muffins
- Kannelsnegle
- Smoothie

#### Serveres med:

- Stenalderbrød, rugbrød, grovbrød, rundstykker og smør

#### Drikkevarer

- Kaffe/the, juice ad libitum, og 1 glas champagne

#### Kr. 495,00

- Min. 15 personer
- Tilkøb af velkomstdrink - Kr. 75,00
- Mimosa, Bellini el. Champagne



# Buffet Wenzel

- Rødspættefilet med remoulade og citron
- Varmrøget laks med citron/dilddressing
- Smilende æg med dildmayo og rejer
- Mørbrad á la creme
- Kyllingetærte med syltede og bagte løg
- Roastbeef med remoulade, ristede løg, peberrod og agurkesalat
- Tomatsalat
- Udvalg af Unika oste med årstidens kompot
- Rugbrød, stenalderbrød, grovbrød og smør

**Pris 245,00**

Min. 15 kuverter.  
(Mindre end 15 kuverter  
tillæg pr. kuvert kr. 30,00)



# Buffet Tornøe

- Rødspættefilet med remoulade og citron
- Røget sild med røræg og radiser
- Tornøes grillet tunsalat
- Svendborgskinke med oliventapenade
- Rosastegt kalveculotte med selleripuré, stegte rødder og sauce bordelaise
- Rilette af unghane med cornichoner og nødder
- Pommes Anna med bagte æbler og ristet bacon
- Bagte beder med citron, persille, spinat, kerner og vinaigrette
- Bygotto med krydderurter og havgus
- Unika oste med årstidens kompot
- Rugbrød, stenalderbrød, grovbrød og smør

**Kr. 325,00**

Min. 15 kuverter.  
(Mindre end 15 kuverter  
tillæg pr. kuvert kr. 30,00)



# Fritz Syberg's

## Arrangement



### Velkomstdrink

#### Forret:

**Butterdejsskal**

med høns i asparges, halve tomater, hakket persille

**Tornøes rejecocktail**

med stegte tigerrejer, tomat salsa, asparges-crudité, hjertesalat

**Bagt torsk**

med sennepscreme, baconcrumble, rødbede crudité, dildolie

**Jomfruhummerbisque**

med smørpocheret jomfruhummerhale, dildolie

#### Hovedret:

**Kalveculotte**

med gulerodspure, syltede løg, confiteret svampe/persillerod, pommefondant, timiansauce

**Kalvesteg**

stegt som vildt, waldorfsalat, bønner, sødt, surt, brune og hvide kartofler, vildtsauce

**Ølbraiseret svinekæbe**

og én medaljon af svinemørbrad, rodfrugtsmos, chips af selleri, skysauce.

**Krydderurte-marineret lammeculotte**

med grillede gulerødder, hvidløgscreme, rosmarinsne, kartoffelgratin, rødvinssauce

#### Dessert:

**Chokolademousse**

med flødeskum, bær, nøddekrøcant

**Tarte au citron**

med hindbærsorbet, marcipancrumble

**Pandekager**

med is og chokoladesauce

**3 farvet is**

med lækkerier

#### Natmad:

**Aspargesuppe**

med kødboller

**Biksmad**

med spejlæg

**Hotdogs****Snitter**

(3 stk.)

**Oste/pølse**

bord med sylt og lækkerier

**Frikadeller**

med kold kartoffelsalat

#### Arrangement 1:

• 3 retters menu

**Pris pr. kuvert kr. 345,00**

(Tilkøb af mdr. vin + 50,00)

#### Arrangement 2:

• Velkomstdrink

• 3 retters menu

• Husets hvidvin, rødvin og dessertvin ad libitum under middagen

**Pris pr. kuvert kr. 545,00**

(Tilkøb af mdr. vin + 50,00)

#### Arrangement 3:

• Velkomstdrink

• 3 retters menu

• Husets hvidvin, rødvin og dessertvin ad libitum under middagen

• Kaffe/the, 1 cognac/likør

• Natmad

• Fri bar (almindelig øl, vand, husets vin) i 2 timer

**Pris pr. kuvert kr. 845,00**

(Tilkøb af mdr. vin + 50,00)

# Johannes Larsen's

## Arrangement



### Velkomstdrink

#### Forret:

**Varmrøget laks**

med citron/dild dressing, rugbrødchips, ærteskud

**Røget kammuslinger**

med brunet smør, små æbletern, croutons

**Lakseroulade**

med citrondressing, dildolie, rugbrødschips, urter

**Terrin af kylling**

fra Høpballe Mølle med kompot, syltede crudité og urteolie

#### Hovedret:

**Oksemørbrad**

med selleripure, stegte svampe, bagte løg, pommes Anna, rødvinssauce

**Perlehøne**

ballotine med gulerod-crudité, saltet agurkekugler, sprødt skind, persille-kartofler, brunet smørsauce tilsmagt med perlehønefond

**Dyrefilet**

med løgpure, stegte champignon, hakket kastanjer, madeirasauce, hvidløgsbagte kartofler

**Porchetta**

med grillede tomater, gulerodspure, brændt løg, glace, stegte kartofler

#### Dessert:

**Gateau marcel**

saltkaramel, syltede bær, bærcoulis, nøddekrokant, vaniljecreme

**Vanilje penna cotta**

bær, jordbærmousse, krystalliseret chokolade

**Gammeldags rødgrød**

med syltede beder og bær

**Udvalg af unika oste**

med årstidens kompot

#### Natmad:

**Aspargessuppe**

med kødboller

**Biksmad**

med spejlæg

**Hotdogs****Snitter**

(3 stk.)

**Oste/pølse**

bord med sylt og lækkerier

**Frikadeller**

med kold kartoffelsalat

#### Arrangement 1:

• 3 retters menu

**Pris pr. kuvert kr. 445,00**

(Tilkøb af mdr. vin + 50,00)

#### Arrangement 2:

• Velkomstdrink

• 3 retters menu

• Husets hvidvin, rødvin og dessertvin ad libitum under middagen

**Pris pr. kuvert kr. 745,00**

(Tilkøb af mdr. vin + 50,00)

#### Arrangement 3:

• Velkomstdrink

• 3 retters menu

• Husets hvidvin, rødvin og dessertvin ad libitum under middagen

• Kaffe/the, 1 cognac/likør

• Natmad

• Fri bar (almindelig øl, vand, husets vin) i 2 timer

**Pris pr. kuvert kr. 1.045,00**

(Tilkøb af mdr. vin + 50,00)

# Drikkevarer

Velkomstdrink .....	<b>Kr. 45,00</b>
Husets vine ad libitum. Hvidvin, rødvin, dessertvin under middagen .....	<b>Kr. 285,00</b>
Månedens vine ad libitum. Hvidvin, rødvin, dessertvin under middagen .....	<b>Kr. 335,00</b>
Kerteminde Bryg .....	<b>Kr. 60,00</b>
Alm. øl .....	<b>Kr. 35,00</b>
Vand .....	<b>Kr. 30,00</b>
Camus VS cognac 2 cl .....	<b>Kr. 35,00</b>
Camus Grand V.S.O.P. 2 cl .....	<b>Kr. 45,00</b>
Likør 2 cl .....	<b>Kr. 35,00</b>
Spiritus .....	<b>Kr. 35,00</b>
Spiritus, lux .....	<b>Kr. 45,00</b>

## **Fri bar i 2 timer bestående af:**

- husets vine, alm. øl, vand .....	<b>Kr. 165,00</b>
- husets vine, Kerteminde Bryg, alm. øl, vand .....	<b>Kr. 195,00</b>
- husets vine, Kerteminde Bryg, alm. øl, vand, alm. spiritus .....	<b>Kr. 265,00</b>

## **Kaffe/the og kage**

Kaffe/The .....	<b>Kr. 35,00</b>
Kransekage .....	<b>Kr. 35,00</b>
Småkager .....	<b>Kr. 35,00</b>
Kransekagetop, bryllupskage eller overflødighedshorn .....	<b>Efter regning</b>



# Generelle oplysninger

Halv pris for børn under 12 år.

For gæster der ikke ønsker velkomstdrink og vin under middagen fratrækkes kr. 125,00 og deres drikkevarer afregnes efter forbrug.

De må medbringe egne kager og/eller chokolade til kaffen uden beregning.

Blomsterdekorationer er inkl. i arrangementerne. Ønsker De speciel pyntning af festlokale, står vi gerne til Deres disposition.

Garniture kan ændres efter årstiderne.

Natmad serverer vi senest kl. 01.30.

Har De musik til Deres arrangement, bedes musikken slutte senest kl. 01.30 af hensyn til hotellets øvrige overnattende gæster. Vi vil gerne være behjælpelige med at skaffe musik/underholdning.

Vi håber, vores festbrochure har givet Dem lyst til, at fejre Deres næste mærkedag på Tornøes Hotel.

Med venlig hilsen  
Tornøes Hotel



# Kerteminde Bryghus

*- håndbrygget øl af de bedste råvarer*



## Kerteminde Bryghus

er et gårdbryggeri beliggende i den lille hyggelige landsby Bregner, få kilometer fra Kerteminde.

Gennem generationer har der været tradition for ølbrygning på gården. Gårdens øl var velkendt for sin kvalitet, det gode øl blev i folkemunde kaldt "Præstens Skræk".

Ambitionen bag Kerteminde Bryghus brygger videre på de gamle traditioner. Øllet bliver stadig håndbrygget i mindre mængder efter egne opskrifter.

Der bliver ikke anvendt tilsætningsstoffer, men til gengæld rigeligt af de bedste råvarer.

Øllet bliver ikke filtreret, og processen får den tid, det nu tager for et godt bryg.





# Tornøes Hotel

SIDEN 1865



Strandgade 2 · 5300 Kerteminde · Tel. 6532 1605 · [tornoes@tornoeshotel.dk](mailto:tornoes@tornoeshotel.dk) · [www.tornoeshotel.dk](http://www.tornoeshotel.dk)

**Tornøes Hotel**  
SIDEN 1865