



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

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

Serveres med:

- Stenalderbrød, rugbrød, grovbrød, rundstykker og smør

Drikkevarer:

- Kaffe, the og juice

Pr. kuvert kr. 225,00

Min. 15 personer

Tilkøb af velkomstdrink - Pr. kuvert kr. 75,00

- Mimosa, Bellini eller Champagne

Champagne Brunch

- Skyr med müsli og bær
- Kanelnegle
- Varmrøget laksemousse med radiser og grønt
- Frugtfad med sæsonens frugt
- Rejesalat med krydderurter og citron
- Cheesecake
- Røræg
- Arla Unika oste
- Bacon
- Skæreost
- Pølser
- Smoothie

- Delikatesser fra Slagter Morten

- Lammefrikadeller med bagte tomater i balsamico

- Serranoskinke med pesto rosso

- Årstidens kompot

- Blåbær pandekager med sirup

- Marmelade

- Mini muffins

Serveres med:

- Stenalderbrød, rugbrød, grovbrød, rundstykker og smør

Drikkevarer:

- Kaffe, the, juice og 1 glas champagne

Pr. kuvert kr. 495,00

Min. 15 personer

Tilkøb af velkomstdrink

Pr. kuvert kr. 75,00

- Mimosa, Bellini eller Champagne



Buffet Wentzel

- Rødspættefilet med remoulade og citron
- Varmrøget laks med citron-dilddressing
- Smilende æg med dildmayonnaise 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

Pr. kuvert kr. 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

Pr. kuvert kr. 325,00

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

Fritz Syberg

Arrangement



Velkomstdrink

Forret:

Butterdejsskal

med høns i asparges, halve cherrytomater, hakket persille

Tornøes rejecocktail

med stegte tigerrejer, tomatsalsa, asparges crudité, hjertesalat

Bagt torsk

med sennepscreme, baconcrumble, rødbede crudité, dildolie

Jomfruhummerbisque

med smørpocheret jomfruhummerhale, dildolie

Hovedret:

Kalveculotte

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

Kalvesteg

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

Ølbraiseret svinekæbe

med medaljon af svinemørbrad, rodfrugtsmos, chips af selleri, skysauce.

Krydderurtemarineret

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:

Aspargessuppe

med kødboller

Biksemad

med spejlæg

Hotdogs

Snitter

(3 stk.)

Oste/pølsebord

med sylt og lækkerier

Frikadeller

med kold kartoffelsalat

Arrangement 1:

• 3 retters menu

Pr. kuvert kr. 345,00

Arrangement 2:

• Velkomstdrink
• 3 retters menu
• Husets hvidvin, rødvin og dessertvin ad libitum under middagen

Pr. kuvert kr. 545,00

(Tilkøb af mdr. vin - tillæg pr. kuvert kr. 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

Pr. kuvert kr. 845,00

(Tilkøb af mdr. vin - tillæg pr. kuvert kr. 50,00)

Johannes Larsen

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, syltet crudité og urteolie

Hovedret:

Oksemørbrad

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

Perlehøne

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

Dyrefilet

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

Porchetta

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

Dessert:

Gateau Marcel

saltkaramel, syltede bær, bærcoulis, nøddekrokant, vaniljecreme

Vanilje panna cotta

bær, jordbærmousse, krystalliseret chokolade

Gammeldags rødgrød

med syltede beder og bær

Udvalg af Unika oste

med årstidens kompot

Natmad:

Aspargessuppe

med kødboller

Biksemad

med spejlæg

Hotdogs**Snitter**

(3 stk.)

Oste/pølsebord

med sylt og lækkerier

Frikadeller

med kold kartoffelsalat

Arrangement 1:

• 3 retters menu

Pr. kuvert kr. 445,00

Arrangement 2:

• Velkomstdrink
• 3 retters menu
• Husets hvidvin, rødvin og dessertvin ad libitum under middagen

Pr. kuvert kr. 745,00

(Tilkøb af mdr. vin - tillæg pr. kuvert kr. 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

Pr. kuvert kr. 1.045,00

(Tilkøb af mdr. vin - tillæg pr. kuvert kr. 50,00)

Drikkevarer

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

Fri bar i 2 timer bestående af:

| | |
|--|-------------------|
| - husets vine, alm. øl, vand | Kr. 165,00 |
| - husets vine, Kerteminde Bryg, alm. øl, vand | Kr. 195,00 |
| - husets vine, Kerteminde Bryg, alm. øl, vand, alm. spiritus | Kr. 265,00 |

Kaffe/the og kage

| | |
|--|----------------------|
| Kaffe/The | Kr. 35,00 |
| Kransekage | Kr. 35,00 |
| Småkager | Kr. 35,00 |
| Kransekagetop, bryllupskage eller overflødighedshorn | Efter regning |

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 · www.tornoeshotel.dk

Tornøes Hotel
SIDEN 1865