



Sæson- og selskabsmenuer, 2025

Marts
April
2025

Sæsonmenu

FORRETTER

Bagt kuller med stegte svampe, lun ponzu-vinaigrette og urter

Rødbedetatar med skum af Karl Johan svampe,
vagtelspejlæg og sprød brioche

HOVEDRETTER

Wellington af dansk Jersey oksemørbrad, saltbagte skalotteløg, grønkål,
trøffelsauce og salat apart

Urtebagt dansk laks med sauteret spinat og fyldt blanquette sauce
med porrer, fennikel og gulerod

DESSERTER

Klassisk citrontærte med lemon curd og brændt marengs.
Hertil vanilleis

Karamelliseret hvid chokolademousse med mokka-is,
nøddecrumble og lun karamelsauce



"Hovedvægten i sæsonmenuerne er lagt på kvalitet, smag og sæsonernes råvarer. Vi gør alt for at købe disse råvarer, men af kvalitetshensyn og korte sæsoner, kan vi blive nødt til at finde alternativer."

- Køkkenchef Pauline Klærke

Allergener

Ønsker du information om indhold af allergene ingredienser i vores retter, oplyser vi det gerne. Forhør dig herom hos festkoordinator Lars Raun Petersen.



Maj
Juni
2025

Sæsonmenu

FORRETTER

Spæde nye grøntsager med syrlig blanquette sauce, sprød rugcrumble og urter

Hvide asparges med hollandaise på brunet smør, håndpillede rejer og dild

HOVEDRETTER

Morkelsouffleret kylling med grønne asparges, skalotteløg og ramløg. Hertil hønsesauce med sprødt kyllingeskind

Stegt havtaske med gulerod, nye løg, champagne beurre blanc og kartofler med løvstikke

DESSERTER

Rabarbermousse med rabarber broken gel, syltede rabarber, skovmærkeis og sprød tuille med skovmærkestøv

Cremefraiche parfait med karamelliseret stikkelsbærkompot, stikkelsbærsorbet og havrecrumble



"Hovedvægten i sæsonmenuerne er lagt på kvalitet, smag og sæsonernes råvarer. Vi gør alt for at købe disse råvarer, men af kvalitetshensyn og korte sæsoner, kan vi blive nødt til at finde alternativer."

- Køkkenchef Pauline Klærke

Allergener

Ønsker du information om indhold af allergene ingredienser i vores retter, oplyser vi det gerne. Forhør dig herom hos festkoordinator Lars Raun Petersen.



Juli
August
2025

Sæsonmenu

FORRETTER

Stegte kammuslinger med ærtepuré, sauté af ærter, skalotteløg og bacon, hertil muslingesauce og ærteolie

Kartofler, skilt kærnemælkssauce med ramsløgssolie, sprød rug, syltede radiser, radisecrudité og urter

HOVEDRETTER

Rosastegt kalvemørbrad med nye løg, sommerkål, broccoliasparges.
Salat a part, cremet estragonsauce og kartoffelkompot

Stegt søtunge med gulerod, fennikel og skummende hummersauce serveret med persillekartofler

DESSERTER

Jordbærtærte med jordbærmousse, jordbær, koldskålsis, små kys med jordbær

Vaniljemousse, hyldeblomst-consommé med hvid the, koldpresset rapsolie, friske hindbær, nougatine og sprød karamel



"Hovedvægten i sæsonmenuerne er lagt på kvalitet, smag og sæsonernes råvarer. Vi gør alt for at købe disse råvarer, men af kvalitetshensyn og korte sæsoner, kan vi blive nødt til at finde alternativer."

- Køkkenchef Pauline Klærke

Allergener

Ønsker du information om indhold af allergene ingredienser i vores retter, oplyser vi det gerne. Forhør dig herom hos festkoordinator Lars Raun Petersen.



September
Oktober
2025

Sæsonmenu

FORRETTER

Grillet saltbagt selleri, sauté på majs, skalotteløg og svampe.
Meunierestegte kalvebrisler, svampesauce med ponzu

Skindstegt sandart med grønkålssauté. Hertil fyldt
brunet smørsauce med æble og hasselnødder

Note: Brisler kan udskiftes med stegte svampe, hvis retten ønskes vegetarisk

HOVEDRETTER

Ballotine af Svendborg Gourmetgris med karamelliserede løg,
stegt kål, syltede sennepskorn og sauce mystique

Trøffelsouffleret vagtel med bagte pastinakker og persillerødder
vendt i persille, hertil flødevildtsauce med tyttebær

DESSERTER

Mazarinkage med blommekompot, krokant, yoghurtis og blommесirup

Mælkechokolademousse med broken gel på karamelliseret
pære og whisky, pære og kardemomme-is, citronouilles



"Hovedvægten i sæsonmenuerne er lagt på kvalitet, smag og sæsonernes råvarer. Vi gør alt for at købe disse råvarer, men af kvalitetshensyn og korte sæsoner, kan vi blive nødt til at finde alternativer."

- Køkkenchef Pauline Klærke

Allergener

Ønsker du information om indhold af allergene ingredienser i vores retter, oplyser vi det gerne. Forhør dig herom hos festkoordinator Lars Raun Petersen.

November
December
2025

Sæsonmenu

FORRETTER

Hummerbisque med hummer, fennikel, rørt
flødeost fra Barrit Mejeri og fingerlime

Sprøde jordskokker, jordskokkepuré, syltede jordskokker, sprød
grøn kål og fyldt vinaigrettesauce med æbler og pinjekerner

HOVEDRETTER

Rosastegt kronstyr, kirsebærglaserede rødbeder, stegte
svampe, rød melde, Pommes Anna og portvinssauce

Havtaskefilet med selleripuré, grillet selleri, palmekål,
mille feu og rødvinssauce med morkler

DESSERTER

Honningkage med honey comb, vaniljeis,
broken gel på timian og frisk timian

Gateau Marcel med blodappelsinsorbet, broken gel på mandarin
og krystalliseret hvid chokolade med appelsin



"Hovedvægten i sæsonmenuerne er lagt på kvalitet, smag og sæsonernes råvarer. Vi gør alt for at købe disse råvarer, men af kvalitetshensyn og korte sæsoner, kan vi blive nødt til at finde alternativer."

- Køkkenchef Pauline Klærke

Allergener

Ønsker du information om indhold af allergene ingredienser i vores retter, oplyser vi det gerne. Forhør dig herom hos festkoordinator Lars Raun Petersen.



Januar
Februar
2026

Sæsonmenu

FORRETTER

Sprødstegt brioche med svampe duxelle, trøffel, revet karamelsten fra Arla Unika og brøndkarse

Varmrøget ørred fra Vejle Ådal, syrnede fløde med rogn fra Vejle Ådal og urter, fennikelcrudité

HOVEDRETTER

Rosastegt tyksteg fra Kildegården med selleripure, saltbagt selleri, rosenkål. Hertil bordelaise med røget marv

Lardobagt torskefilet med smørpocheret porre, savojkål, syltede rødbeder og fiskefumet

DESSERTER

Gulerodskage med syltede havtorn, havtornsorbet med gulerod, flødeost fra Barrit Mejeri og gulerodscrudité

Cremefraiche-mousse med vaniljekage, ananassorbet og appelsinsirup



"Hovedvægten i sæsonmenuerne er lagt på kvalitet, smag og sæsonernes råvarer. Vi gør alt for at købe disse råvarer, men af kvalitetshensyn og korte sæsoner, kan vi blive nødt til at finde alternativer."

- Køkkenchef Pauline Klærke

Allergener

Ønsker du information om indhold af allergene ingredienser i vores retter, oplyser vi det gerne. Forhør dig herom hos festkoordinator Lars Raun Petersen.



2025

Selskabsbuffet

FORRET PÅ TALLERKEN serveres med kuvertbrød og smør - vælg mellem

- Håndpillede rejer, urtemayonnaise, hjertesalat, urter og sprød hvide
- Gravad oksemørbrad med sennepsmayonnaise, syltede bøgehatte, umami-dressing og urtesalat

HOVEDRET PÅ BUFFET

- Sprød kylling med chilimayonnaise
- Stegt nakkefilet fra Svendborg Gourmet Gris med timianbagte gulerødder
- Urtebagt hvid fisk på kål med cremet fiskesauce
- Lun tærte med spinat, løg og ricotta
- To salater efter sæson
- Ristede kartofler og estragonsauce
- Focaccia og smør

DESSERT OG OST FRA BUFFET

- Økologiske oste fra Thise Mejeri med kompot, oliven og knæk
- Lun bærtærte med vaniljecreme
- Mørk chokolademousse med blød karamel og saltede peanuts

Selskabsbuffeten kan vælges i stedet for tre-retters sæsonmenu i vores festarrangementer: Fjordens frokostfest, Fjordens festaften, Professorens festaften, Lensgrevens festaften og Augustas bryllupsfest. Arrangementerne er gældende ved mindst 25 kuverter i separat lokale med festdækkede borde. Inkluderer blomster, lys, duge, servietter og betjening.

For spørgsmål, kontakt festkoordinator Lars Raun Petersen ved hjælp af kontaktformularen via QR-koden, eller skriv en mail til fest@hotelvejlefjord.dk.





2025

Receptionsmenu

VÆLG MELLEML

To slags hjemmelavede salte snacks
Pr. kuvert kr. 58,-

Lun panini med honningskinke fra Nr. Søby slagter med tomatpesto,
frisk tomat og chiliost fra Thise mejeri
Pr. kuvert kr. 58,-

Vegetarisk lun panini med bagte svampe, urtepesto, spinat,
mozzarella og syltede rødløg
Pr. kuvert kr. 58,-

Sprød kylling med chilimayonnaise
Pr. kuvert kr. 58,-

Cremet salat af ørred fra Vejle Ådal på sprød crouton
Pr. kuvert kr. 58,-

Rugchips med klassisk rørt tatar af okse, karse og sylt
Pr. kuvert kr. 58,-

Sprød tortilla med flødeost fra Barrit Mejeri og
ørredrogn fra Vejle Ådal
Pr. kuvert kr. 58,-

Fuldmåneost fra Thise Mejeri med Goudal oliven
Pr. kuvert kr. 58,-



Udfyld forespørgsel på festarrangement

Send en uforpligtende forespørgsel på et arrangement hos festkoordinator Lars Raun Petersen ved hjælp af QR-koden. Du kan også sende ham en mail på fest@hotelvejlefjord.dk.



"Lad os sammen skabe rammerne for din næste store begivenhed"



2025

Drikkevarer

Kaffe/The	-	42,-
Sødt til kaffen	-	38,-
Husets velkomstdrink	-	78,-
Husets velkomstbobler	-	88,-
Husets velkomstdrink uden alkohol	-	68,-
Husets hvidvin, ØKO	-	368,-
Husets rødvin, ØKO	-	368,-
Husets rosévin, ØKO	-	368,-
Husets dessertvin	-	378,-
Cognac/Likør	-	52,-
Flaske øl	-	48,-
Vejlefjord Øl	-	92,-
Sodavand	-	38,-
Møn saft	-	48,-
Spiritus pr. anbrudt flaske	-	1.100,-
Fri bar med spiritus i 4 timer pr. person	-	248,-



Udfyld forespørgsel på festarrangement

Send en uforpligtende forespørgsel på et arrangement hos festkoordinator Lars Raun Petersen ved hjælp af QR-koden. Du kan også sende ham en mail på fest@hotelvejleford.dk.



"Lad os sammen skabe rammerne for din næste store begivenhed"

2025

Natmad

Pålægsbræt med håndlavede specialiteter fra Nr. Søby slagter
med lune boller og rugbrød
Pr. kuvert kr. 138,-

Suppe efter eget valg med lune flutes af koldhævet dej
Pr. kuvert kr. 118,-

Sliders med pulled pork, BBQ-sauce og coleslaw
hertil pommes frites
Pr. kuvert kr. 128,-

Hotdogs med pølser fra Nr. Søby slagter og briochebrød
Pr. kuvert kr. 118,-

Chili sin carne med cremefraiche, guacamole og
sprøde tortillapandekager
Pr. kuvert kr. 128,-

**Natmad er inkluderet i prisen i "Lensgrevens festaften"
og i "Augustas bryllupsfest"**

*"Den bedste compliment vi kan få, er når vores mad, får dig
til at føle dig rigtig godt tilpas."*



Udfyld forespørgsel på festarrangement

Send en uforpligtende forespørgsel på et arrangement hos
festkoordinator Lars Raun Petersen ved hjælp af QR-koden.
Du kan også sende ham en mail på fest@hotelvejleford.dk.



"Lad os sammen skabe rammerne for din næste store begivenhed"