



Sæsonmenuer & selskabsbuffeter 2026

Marts
April
2026

Sæsonmenu

FORRETTER

Bagt kuller med selleripuré, brunet smør,
skummende muslingesauce og sauteret kål

Rørt rødbedetatar med mayo af Karl Johan svampe,
syltede bøgehatte og sprød brioche

HOVEDRETTER

Wellington af dansk Jersey oksemørbrad, saltbagte skalotteløg,
karamelliseret løgpuré, trøffelsauce og salat a part

Urtebagt dansk ørred fra Vejle Ådal med sauteret spinat og fyldt
Sauce Blanquette med porrer, fennikel og gulerod

DESSERTER

Klassisk citrontærte med lemon curd og brændt marengs. Hertil vaniljeis

Broken cheese cake med syltede havtorn, kikse crumble, ostecreme
og couli af havtorn

”
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



Maj
Juni
2026

Sæsonmenu

FORRETTER

Stegt hvid fisk med nye grøntsager, Sauce Nage
fyldt med gulerod, sprød rug og urter

Blancherede hvide asparges med Sauce Hollandaise
på ramsløg, håndpillede rejer og dild

HOVEDRETTER

Morkelsouffleret kylling med sauterede morkler, grønne asparges
og skalotteløg. Hertil hønsesauce med sprødt kyllingskind og sherry

Rosastegt oksemørbrad med spæde grøntsager, salat a part,
cremet estragonsauce og nye kartofler a part med løvstikke

DESSERTER

Rabarbermousse med rabarber broken gel, syltede rabarber,
skovmærke-is og sprød tuile med skovmærkestøv.

Cremefraichemousse med karamelliseret stikkelsbærkompot,
stikkelsbærsorbet og havregrumble.



Allergener

Ønsker du information om indhold af allergene ingredienser i vores retter,
kontakt festkoordinator Lars Raun Petersen lrp@hotelvejlefjord.dk

Juli
August
2026

Sæsonmenu

FORRETTER

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

Kartofler, skilt havgussauce med ramsløgsolie, sprød rugcrumble, radise-crudité, syltede ramsløgskapers, urter og kartoffelchips

HOVEDRETTER

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

Menuniére stegt fladfisk med brunet smør, persille, skalotteløg og tyttebær, fennikel og persillekartofler a part

DESSERTER

Jordbærtærte med jordbærmousse, friske jordbær, koldskåls-is og jordbærmarengs

Vaniljemousse med friske hindbær, ribs, hindbærsauce, ribs-sorbet og blad-tuile

September
Oktober
2026

Sæsonmenu

FORRETTER

Gravad krondyr med syltede græskar, sprød grønkål,
peberrodscreme og ristede græskarkerner

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

HOVEDRETTER

Rosastegt kalvefilet, sprød kugle af kalverilette, kål, stegte svampe,
kartoffelkompot og braisersauce m. syltede sennepskorn

Trøffelsouffleret vagtel med confiterede jordskokker, karamelliseret
jordkokkepuré og jordkokkechips. Hertil Sauce Supreme med tyttebær

DESSERTER

Mazarinkage med blommekompot, krokant, yoghurt-is og blommesirup

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

November
December
2026

Sæsonmenu

FORRETTER

Marineret hummer med fennikel, rørt flødeost fra Barrit mejeri,
fingerlime og hummerbisque

Sprøde jordskokker, jordskokkepuré, syltede jordskokker, sprød grønkål
og fyldt vinaigrette sauce med æbler og pinjekerner

HOVEDRETTER

Rosastegt andebryst, kirsebærglaserede rødbeder, stegte kejserhatte
og østershatte. Hertil andesauce med kirsebær og Pommes Anna a part

Havtaskefilet med selleripuré, grillet selleri, palmekål og sprød
grønkål. Hertil rødvinssauce monteret med brunet smør

DESSERTER

Vaniljemousse med kirsebærsorbet, kirsebær broken gel,
amarenakirsebær og mandel-tuile

Gateau Marcel med blodappelsin-sorbet, broken gel af mandarin
og krystalliseret hvid chokolade med appelsin

Januar
Februar
2027

Sæsonmenu

FORRETTER

Sprødstegt brioche med svampeduxelle, trøffel,
revet fyrtårnsost fra Thise og brøndkarse

Stegt jomfruhummer med syrlig hummersauce, sauteret
grønkål med friske æbler og ristede hasselnødder

HOVEDRETTER

Rosastegt tyksteg med fermenteret hvidlødspuré, balsamicobagte løg,
syltede rødløg og Sauce Demi Glace

Lardobagt hvid fisk med smørpocheret porre, savojkål,
syltede romaneskål og fiskefumet

DESSERTER

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

Drømmekage med kokoscrumble og jordskokke-is
Hertil lun karamelsauce med reduceret æblesaft



2026

Selskabsbuffet

FORRET PÅ TALLERKEN
serveres med kuvertbrød
og smør
Vælg mellem:

- Håndpillede rejer, urtemayonnaise, hjertesalat, urter og sprød hvide
- Varmrøget and med sæsonens råmarinerede røde bær, kefir-creme med urter, salte mandler og urtesalat

HOVEDRET PÅ BUFFET

- Citron- og urtemarineret kyllingelår
- Rosastegt kalvetyksteg med timianbagte gulerødder og gulerodscrudité
- Urtebagt hvid fisk på kål med fyldt Sauce Beurre Blanc
- Sprød blomkål, syltede blomkål med cremet blomkål og ristede pinjekerner
- To salater efter sæson
- Ristede kartofler og estragonsauce
- Focaccia og smør

DESSERT OG OST
PÅ BUFFET

- Økologiske oste fra Thise Mejeri med kompot, oliven og knæk
- Broken cheese cake med ostecreme, kiksecrumble og kompot af sæsonens bær og frugter
- Gateau Marcel med revet chokolade og kakao

Selskabsbuffeten kan vælges i stedet for tre-retters sæsonmenu til 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.



2026

Receptionsmenu

VÆLG MELLEML FØLGENDE RETTER

Pr. kuvert kr. 58,-

To slags hjemmelavede salte snacks

Sprød tortilla med flødeost fra Barrit Mejeri og ørredrogn fra Vejle Ådal

Fuldmåneost fra Thise Mejeri med Goudal oliven

Lun panini med honningskinke fra Nr. Søby Slagteri med
tomatpesto, frisk tomat og chiliost fra Thise Mejeri

Vegetarisk lun panini med urtepesto, spinat, grillet peberfrugt
og revet fyrtårnsost fra Thise Mejeri

Sprød kylling med chilimayonnaise

Cremet salat af ørred fra Vejle Ådal på sprød crouton

Rugchips med klassisk rørt tatar af okse, karse og sylt

Drikkevarer

Kaffe/Te	-	42,-
Sødt til kaffen	-	38,-
Husets velkomstdrink	-	88,-
Husets velkomstbobler	-	78,-
Husets velkomstdrink, alkoholfri	-	88,-
Husets hvidvin, ØKO	-	368,-
Husets rødvin, ØKO	-	368,-
Husets rosévin, ØKO	-	368,-
Husets dessertvin	-	378,-
Cognac/Likør	-	52,-
Flaskeøl	-	48,-
Vejlefjord Øl	-	92,-
Sodavand	-	38,-
Saft fra Smagisk, ØKO	-	48,-
Spiritus pr. anbrudt flaske	-	1.100,-
Fri bar med spiritus i 4 timer pr. person (se særskilt liste over drinks på næste side)	-	248,-

2026

Natmad

Pålægsbræt med håndlavede charcuterier fra Nr. Søby slagter med lun focaccia 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,-

Lun tærte med sæsonens grøntsager og ost.
Hertil sæsonens salat og urtedressing
Pr. kuvert kr. 118,-

**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. "*

2026

Fri bar

Vælg 6 drinks til jeres fri bar, dog højst to stk. fra gruppe 2.

Gruppe 1

Gin Hass
Moscow Mule
Dark 'n' Stormy
Tequila Sunrise
Spritz (Aperol eller Limoncello)
Astronaut
Isbjørn

Gruppe 2

Pina Collada
Tom Collins
Bramble
White Russian
Dry Martini
Cosmopolitan
Margarita
Negroni
Passionada*
Espresso Martini*
Amaretto sour*

* Lavet på base af alkoholfri
pre-mix fra Tchin Tchin.

