

BRYLLUP

Min. 30 betalende gæster

Obligatorisk lokaleomkostning betales altid på kr. 4.200,-
Lokalet kan være til rådighed hele dagen efter aftale – max. 80 gæster

Betjening, opdækning & rengøring

Duge, servietter & blomster i vaser

Isvand, friskbagt brød & kørnemælkssmør på bordene

Idylliske rammer til jeres bryllup...

- Historisk smukt lokale & omgivelser med direkte adgang til egen park & terrasse
- Vi tilbyder personlig rådgivning og sparring hele forløbet
- Professionelt og engageret personalet i både køkken & på gulv
- 20 km. fra København - Gratis parkering

Reception i parken/terrassen, evt. efter vielse

Husets Cava til velkomst	65,- pr. glas
Husets Champagne til velkomst	125,- pr. glas
Special velkomstdrink (Aparol, Mimosa mv.)	85,- pr. glas
Fri blød bar med husets vine, øl, sodavand, juice/safter	95,- pr. kuvert – pr. time
Sort kaffe, the, mælk, fløde & sukker	65,- pr. kuvert
Medbring egen bryllupskage	45,- pr. kuvert
Jordbær dyppet i chokolade	35,- pr. kuvert
Salte snacks til velkomst	25,- pr. kuvert
Sunde snacks med dip til velkomst	35,- pr. kuvert
3 slags Canapeer el. sandwich	100,- pr. kuvert

9 Timers Bryllupspakke på Hestkøbgaard (Typisk kl. 1800-0300)

Velkomst med husets bobler & køkkenets salte snacks	
3 retter med husets vine, øl, sodavand, safter & vand under middagen	
Kaffe/the & 3 slags søde sager	
Avec – Cognac, Bailey, Gran marnier, Calvados	
Medbring egen bryllupskage	
Fri bar med spiritus efter middagen inkl. 3 aftalte cocktails	
Natmad	
Blomster i vaser arrangeres efter aftale	1675,- pr. kuvert

Upgrade / Tilvalg

Champagne i stedet husets bobler til velkomst	45,- pr. kuvert
Sammensætning af special vinmenu / ønsker	fra 45,- pr. kuvert pr. vin
Canapeer 3 stk. i stedet for køkkenets salte snacks	75,- pr. kuvert
Upgrade til 4 retter med tilhørende vin	135,- pr. kuvert
2. servering af hovedretten	60,- pr. kuvert
Medbring egen slik/snacks	35,- pr. kuvert
Proppenge – uændret kuvertpris ved at medbringe egne vine.	

Leje af SOUNDBOKS til festen

Inkl. stativ og mikrofon efter ønske	450,- engangsbeløb
--------------------------------------	--------------------

Lokaleleje efter kl. 0300

Dertil nattetillæg pr. resterende gæst efter kl. 0300	4000,- pr. påbegyndt time
Bevilling til kl. 0500	135,- pr. kuvert pr. time

Forlængelse af aftalte tider kan visse dage ikke lade sig gøre, grundet andre arrangementer & bookinger.



Menuforslag

August til november 2022

Forretter:

Kammusling

Stegte kammuslinger med muslingeskum, æble, frissé salat, dild & klorofyl olie

-

Hummersuppe

Cremet hummersuppe med dild & purløg, Serveres med ekstra brød & trøffelsmør

-

Laks

Rimmet laks i dild med avokadocreme & citron gel, frisk syltet agurk & løg & spæde salater & dild

-

Helleflynder

Helleflynder stegt på brød med soufflefars med beurre blanc sauce légumes & karse

-

Tun

Lynstegt Tun med smilende æg, sesam/yuzo marineret avocado, misodressing & små salater

-

Laks & Tun

Lakse & tuntatar med avocado, hvid misodressing, tangsalat, citron gel & karse

-

Kalv

Gravet kalveinderlår med syltet rødæg, friske hasselnødder, rygeostcreme, spæde salater & sprødt brød

Hovedretter:

Unghane

Skindstegt unghanebryst, Grillede løg & spidskål, Henkogt hønsebouillon & skummede hønse fumé

-

Kalven

Sousvide kalvefilet med spæde grøntsager, gulerodspure, persille, kartoffel chips & kalvesky

-

Oksen

Helstegt oksefilet med spæde grøntsager, selleripure, timian, kraftig rødvinssauce med druemost

-

Oksemørbrad

Helstegt oksemørbrad med spæde grøntsager, ristede svampe, timian & cremet trøffelsauce + kr. 75 pr. kuvert

-

Lam

Lammeculotte med rosmarin & hvidløg, syltet tomat, spæde grøntsager & lammeskysauce

-

Torsk

Smørpocheret torsk med klorofyl pure, spidskål, palmekål, aspargesbroccoli, skalotteløg, citron & skummende torskebisque

Tilbehør til hovedretter

Vælg mellem

Nye kartofler i persille & smør

-

Kartoffelkompot med citron & purløg

-

Pommes anna

-

Kartoffel/trøffel "lasagne"

Desserter:

Brombær & Hvidchokolade

Hvidchokolade panna cotta med brombær & blåbær, brændt hvidchokolade & sorbet is

-

Chokolade

Kraftig chokolademoussekage med kakao & karamel, friske bær & sorbet is

-

Mazarin

Mazarinkage med vanilje, citron & sprøde mandelflager, friske bær & krokant/nougat iscreme

-

Snickers

Snickers dessert med lyschokolade, vanilje, peanuts, saltkaramel & kakaosorbet

-

Ost

Osteanretning aftales individuelt, serveres altid med køkkenets udvalg af garniture, knækbrød, sødt & salt

Børn:

Børnemenuer aftales altid individuelt

Natmad:

Opsættes altid på buffet, med brød og tilbehør

Hotdogs med det hele

-

Charcuteri & oste

-

Mini burgers (byg selv)

-

Ungarsk gullash suppe

-

Biksemad med ketchup & hp-sauce

Der tages forbehold for ændringer i forhold til dagens levering.

Ved allergener, spørg venligst personalet.



Menuforslag

Februar til Juli 2023

Forretter:

Stenbiderrogn

med friskost creme, sprød rug,
hvide asparges,
frissé salat, dild & klorofyl olie

-

Hummersuppe

Cremet hummersuppe
med dild & purløg,
Serveres med ekstra brød &
trøffelsmør

-

Laks

Rimmet laks i dild
med avokadocreme & citron gel,
frisk syltet agurk & løg & spæde
salater & dild

-

Helleflynder

Stegt helleflynder
med skummede bisque,
jordskokke pure, karse & chips

-

Tun

Lunstegt Tun
med smilende æg, sesam/yuzo
marineret avokado, misodressing &
små salater

-

Asparges & Rejer

Hvide & grønne asparges med rejer,
smilende æg, krydderurtesalat,
sprødt rugbrød & sauce 'mousseline'
(tilvalg fjordrejer i sæson + kr. 100)

-

And

Røget andebryst
med syltet rødløg & forårsgroent,
rygeostcreme & spæde salater

Hovedretter:

Unghane

Skindstegt unghanebryst,
Ærte francaise med tørsaltet bacon,
Henkogt hønsebouillon
& skummede hønse fumé

-

Kalven

Sousvide kalvefilet
med spæde grøntsager,
gulerodspure, persille,
kartoffel chips & kalvesky

-

Oksen

Helstegt oksefilet med spæde
grøntsager, selleripure, timian,
kraftig rødvinssauce med druemost

-

Oksemørbrad

Helstegt oksemørbrad med spæde
grøntsager, ristede svampe, timian
& cremet trøffelsauce
+ kr. 75 pr. kuvert

-

Lam

Lammeculotte med rosmarin &
hvidløg, syltet tomat, spæde
grøntsager & lammeskysauce

-

Torsk

Smørpocheret torsk
med klorofyl pure, spidskål,
nye ærter, grønne asparges,
skalotteløg, citron &
skummende torskebisque

Tilbehør til hovedretter

Vælg mellem

Nye kartofler i persille & smør

-

Kartoffelkompot med citron & purløg

-

Pommes anna

-

Kartoffel/trøffel "lasagne"

Desserter:

Jordbær/rabarber & Hvidchokolade

Hvidchokolade panna cotta med
jordbær & rabarber, brændt
hvidchokolade & sorbet is

-

Chokolade

Kraftig chokolademoussekage med
kakao & karamel, friske bær &
sorbet is

-

Mazarin

Mazarinkage med vanilje, citron &
sprøde mandelflager, friske bær,
Krokant & vaniljeis

-

Snickers

Snickers dessert med lyschokolade,
vanilje, peanuts, saltkaramel &
kakaosorbet

-

Ost

Osteanretning aftales individuelt,
serveres altid med køkkenets udvalg
af garniture, knækbrød, sødt & salt

Børn:

Børnemenuer aftales altid individuelt

Natmad:

Opsættes altid på buffet,
med brød og tilbehør

Hotdogs med det hele

-

Charcuteri & oste

-

Mini burgers (byg selv)

-

Ungarsk gullash suppe

-

Biksemad med ketchup & hp-sauce

Der tages forbehold for ændringer i forhold til dagens
levering.

Ved allergener, spørg venligst personalet.



Reservations & betalingsbetingelser

-
Selskaber

Reservationsaftale

Fremsendes umiddelbart efter reservationen for underskrift og betaling af reservationsgebyr, Som skal ske inden 8 dage og først herefter er aftalen endelig.

Ca. 1-2 måneder før arrangementet, er gæsten, forpligtet til at kontakte restauranten for aftale om møde, hvor menu, detaljer m.m. aftales. Underskrevet genpart sendes til Hestkøbgaard, Hestkøb Vænge 4, 3460 Birkerød eller scannes og sendes på mail. kontakt@hkgaard.dk

Betalingsfrister

Ved indgåelse af reservationsaftaler betales et reservationsgebyr svarende til kr. 100, kr. 200 eller 300 kr. pr. bestilt gæst, alt efter omfang.

Fristen for indbetaling af reservationsgebyr er inden 8 dage efter modtagelse af fremsendte faktura.

Gebyret fratrækkes endelig regning og refunderes kun ved rettidig afbestilling.

Restbeløbet indbetales senest 5 dage før afholdelse af arrangement eller efter skriftlig aftale.

Eventuelle tilkøb eller ikke aftalt forbrug på dagen, skal afregnes kontant eller via dankort på dagen.

Ved afbestillinger/ændringer på mere end 10% skal det ske skriftligt indtil 7 dage før arrangementet.

Indtil 180 dage før arrangementet kan det afbestilles rettidigt.

Fra 30 til 6 dage før arrangement kræves godtgørelse på 50 % for de afbestilte ydelser.

Fra 5-1 døgn før arrangementet kræves godtgørelse på 75% for de afbestilte ydelser.

På selve dagen kræves godtgørelse på 100% for de afbestilte ydelser.

Eventuelle indsigelser skal angives under selve arrangementet.

For yderligere informationer, se venligst på HORESTA's hjemmeside. [KLIK HER](#)