



SELSKABSMENU



Hotel Søparken

INDHOLDSFORTEGNELSE

Det perfekte arrangement starter hos os...	5
Dit livs fest	6
Menu 1-4	9
Menu 5-6	10
Forret	12
Hovedret	13
Dessert	14
Natmad	15
Buffet.....	16
Pølsebord	18
Brunch.....	18
Kaffe.....	19
Børnemenuer	19
Carverybord	20
Italiensk buffet	23
Diverse retter	24
Praktiske oplysninger	25



VELKOMMEN TIL HOTEL SØPARKEN

Velkommen til Hotel Søparken, som ligger i Aabybro i det skønne Vendsyssel. Herfra er der ikke langt til en oplevelsesrig familieudflugt i Fårup Sommerland, shopping- og kultur oplevelser i Aalborg eller en frisk gåtur ved Vesterhavet.

Vi har 64 lyse og velindrettede værelser beliggende i stueplan samt på første sal under hyggelige skråvægge.

Der er 4 selskabs- og kursuslokaler med udsigt til søen og et enkelt med egen udgang til terrassen. I starten af 2016 fik vi, i forbindelse med ombygning af eksisterende lokaler, forbedret vores selskabs- og kursuslokaler. Derfor kan vi nu også byde på et hyggeområde med bl.a. bordfodbold. Der er også gratis trådløst internet på hele hotellet.

Mindre kæledyr er velkomne på hotellet – dog mod betaling af et mindre tillæg.

Hvad enten der er tale om almindelige hotelovernatninger, romantiske weekendophold, en oplevelsesrig miniferie for hele familien, golf på alle niveauer, firmafester, den runde fødselsdag eller et koncentreret kursusforløb har vi altid et godt tilbud til dig. Vores varemærke er kvalitet til fornuftige priser, hvor alle kan være med. Vi er ambassadører for vores lokalområde og er altid klar til at vejlede dig om aktiviteter, seværdigheder og oplevelser i Nordjylland.

Vi håber, at du som gæst på Hotel Søparken får en rigtig god oplevelse under besøget.



DET PERFEKTE ARRANGEMENT STARTER HOS OS

Det er en vellykket fest, når det lykkes at forene de festlige rammer med mad af høj kvalitet. Festen må gerne huskes i mange år og danne grundlag for gode minder, både for gæster og for værtsparret.

På Hotel Søparken kan vi lide at gøre lidt ekstra ud af din fest. Når I holder jeres fest på Hotel Søparken, er alle vore priser inkl. lokale, servering og opdækning med lys, servietter og blomster.

Vi glæder os til at byde jer og jeres gæster velkommen, og vi vil naturligvis gøre alt for, at netop jeres selskab bliver en succes.

Vi lover jer vel tilberedt mad af friske råvarer fra vort køkken.

Menu- og vinforslag kan selvfølgelig altid tilpasses jeres ønsker.

DIT LIVS FEST

AFTENARRANGEMENT TIL FAST PRIS

Arrangementet slutter når kaffen er serveret

FORRET

2 luksus tarteletter med høns i asparges

HOVEDRET

Helstegt oksesteg med årstidens 2 slags grøntsager, små nye kartofler samt sky sauce

DESSERT

Hjemmelavet isrand

KAFFE

Kransekage

525,-
pr. couvert

INKLUDERET I DENNE MENU:

- Velkomstdrink
- Husets hvide og røde vine under middagen
- 1 glas dessetvin
- Kaffe

Øl og
sodavand
ad libitum
85,-







MENU 1-4

MENU 1

Forret:	Fisketallerken med 3 slags fisk på bund af spæde salater og urtecreme
Hovedret:	Rosastegt kalvefilet med sæsonens grønt, timbale, ovnbagte vildmosekartofler samt sauce bordelaise
Dessert:	Nøddekurve med is og frugt
Natmad:	Valgfri

MENU 2

Forret:	Hønsesalat med sprød bacon på ananasring, hertil hjemmebagt flutes
Hovedret:	Kalvesteg stegt som vildt, med Waldorffsalat, surt, sødt, 2 slags grøntsager og små nye kartofler og vildtsauce
Dessert:	Dessertsymfoni af is, kage og frugt
Kaffe:	
Natmad:	Valgfri

MENU 3

Forret:	Tempurarejer på bund af salat
Hovedret:	Flæskesteg med sprøde svær, hertil rødkål, asier, svesker, sukkerbrunede og små nye kartofler samt skysauce
Dessert:	Hjemmelavet islagkage
Natmad:	Valgfri

MENU 4

Forret:	Ovnbagt laks med stuvet spinat, hertil butterdejssnitte
Hovedret:	Helstegt oksefilet med pommes rissole, årstidens 2 slags grøntsager samt bearnaise sauce
Dessert:	Pandekager med is
Kaffe:	
Natmad:	Valgfri

INKLUDERET I MENU 1-4:

- Velkomstdrink
- Husets hvide og røde vine under middagen
- 1 glas dessertvin
- Kaffe

Øl og
sodavand
ad libitum

85,-

625,-
pr. couvert

MENU 5-6

MENU 5

Forret: Røget dådyr med syltede rødløg og pesto

Mellemret: Sorbet

Hovedret: Helstegt kalvemørbrad med hvidløgsbagte champignon, 2 slags årstidens grøntsager, små nye kartofler samt kalve glace

Dessert: Isroulade med bærkompot

Kaffe:

Natmad: Valgfri

MENU 6

Forret: Farseret rødtungefilet på bund af sauterede rodfrugter med tigerrejer og safransauce, hertil hjemmebagt brød

Mellemret: Sorbet

Hovedret: Helstegt krondyrkølle med Waldorffsalat i fuglereder, asier, tyttebær, små nye kartofler med persille hertil vildtsauce

Dessert: Nøddekurv på bund af bær kompot, heri 3 kugler hjemmelavet flødeis samt frisk frugt

Kaffe:

Natmad: Valgfri

Øl og
sodavand
ad libitum

85,-

715,-
pr. couvert

INKLUDERET I MENU 5-6:

- Velkomstdrink
- Husets hvide og røde vine under middagen
- 1 glas dessertvin
- Kaffe



Hotel Søparken

SELSKABSMENUER

Forretter
serveres
med flûtes

FORRETTER

Tarteletter med høns i asparges	kr. 80,-
Klassisk hønsesalat med bacon og ananas	kr. 80,-
Tapastallerken med serrano, chorizo, pesto, artiskok, soltørret tomat og oliven m.m.	kr. 95,-
Røget laks på bund af salat med sennepsdressing	kr. 95,-
Rejecocktail med salat, asparges, hummerdressing, citron og caviar	kr. 80,-
Pocheret laks anrettet med rejer, plukket salat, dressing og citron.....	kr. 90,-
Tunmousse på bund af sprøde salater anrettet med rejer, caviar og urtedressing	kr. 80,-
Carpaccio af oksefilet på bund af plukket salat, parmesan flager og pesto	kr. 95,-
Røget dyrekølle på plukket salat, pesto og ristede valnødder.....	kr. 95,-
Fiskesymfoni med 2 slags fisk og vannamei rejer anrettet på sprøde salater med citron og dild.....	kr. 105,-
Dampet torsk med urtedressing, rejer, blomkål, dild og caviar	kr. 105,-
Laksefarseret rødtungefilet med hummerhaler, limesauce og friske urter	kr. 105,-
Bagt laksefilet med flødestuvede spinat og citron.....	kr. 105,-
Indbagt laksefilet med urtesauce, krebshaler, citron og dild.....	kr. 105,-
Jordskokkesuppe med pocheret torskerøyg, ristede jordskokker og dild olie	kr. 90,-
Hummersuppe med hummerhaler og urter.....	kr. 105,-
Indbagt svampesuppe.....	kr. 95,-
Torskeloins i urtesauce med hummerhaler.....	kr. 105,-



HOVEDRETTER

Svinekam stegt som vildt med ærter, brunede kartofler, waldorfsalat, surt, sødt, hvide kartofler og vildtsauce	kr. 170,-
Kalvesteg stegt som vildt med bønner, stegte champignon, waldorfsalat, surt og sødt samt hvide kartofler	kr. 180,-
Braiseret oksesteg med glaseret perleløg, bønner, hvide kartofler, skysauce samt surt og sødt	kr. 180,-
Glaseret hamburgerryg med ærter, smørdampede gulerodsstave, hvide kartofler og aspargessauce	kr. 170,-
Gammeldags flæskesteg med sukkerbrunede kartofler, rødkål, surt og hvide kartofler	kr. 165,-
Langtidsstegt krondyrkølle med waldorfsalat, ristede svampe, bønner, sødt og surt samt persille kartofler	kr. 210,-
Kalvefilet med Pommes Duchesse, små gulerødder, grønne asparges i baconsvøb, ristede svampe og bordelaise	kr. 228,-
Oksemørbrad med indbagt blomkål, sugar snaps, svampe, små timian kartofler og Sauce Choron	kr. 255,-
Kalvemørbrad med selleri soufflé, sukker ærter, ristede svampe, kalveglåce og små kartofler	kr. 265,-
Oksefilet Madagascar med pebersauce, grønne asparges i baconsvøb, hvidløgsstegte champignon, grill tomat og råstegte kartofler	kr. 230,-
Kalvefilet med hummerhaler, persillekartofler, grøntsagssauté og Sauce Choron	kr. 245,-
Berberi andebryst med honning glaserede kartofler, mini majs, nøddesauté med druer, broccoli asparges og portvinsglace	kr. 238,-
Oksefilet med bernaïse, årstidens grønt samt små stegte kartofler	kr. 220,-



DESSERT

Fylt hjemmelavet is med makroner og chokolade	kr. 70,-
Nøddekurv med is, coulis samt årstidens frugt og bær	kr. 90,-
Hjemmelavet vaniljeis med syltede pærer og chokoladesauce.....	kr. 70,-
Isroulade med syltede brombær og nøddeknas	kr. 85,-
Panna cotta med syltede bær og bagt hvid chokolade.....	kr. 75,-
Creme brulée med karamel og friske bær	kr. 75,-
Isbombe med vanilje og jordbæris serveret med jordbærconsumé	kr. 75,-
Gateau Marcel med coulis og friske bær	kr. 85,-
Brownie med chokolademousse, coulis og vaniljeis	kr. 80,-
Pandekager med is og jordbærkompot	kr. 80,-

KAFFE

Kaffe.....	kr. 35,-
Kransekage.....	kr. 38,-
Ved medbragt kage.....	kr. 10,-

NATMAD



Croissant'er med 2 slags fyld	kr. 85,-
Hot Dog (byg selv)	kr. 85,-
Klar hønsekødsuppe med boller og flûtes	kr. 70,-
Aspargessuppe med kødboller og flûtes	kr. 70,-
Løgssuppe med ostesnitte.....	kr. 80,-
Ungarsk gullaschsuppe med flûtes.....	kr. 70,-
Karrysuppe med ris og hønsekød.....	kr. 70,-
Frikadeller og kartoffelsalat.....	kr. 75,-
2 slags pålæg og lun leverpostej med rugbrød og nybagte boller.....	kr. 98,-
Pølsebord med brød og spændende pålæg	kr. 128,-
Æggekage med bacon og purløg.....	kr. 90,-
Tarteletter med høns i asparagus.....	kr. 80,-
Biksemad med spejlæg	kr. 80,-

BUFFET

DET KOLDE

- Maineret sild med løg, æg og karrysalat
- Røget laks med sennepsdressing
- Varmrøget laks med rørt hytteost og dild
- Wraps med røget laks og peberrodscreme
- Tunmousse med rejer og dressing
- Skaldyrssalat med krebsehaler, rejer, asparges og dild
- Dampet laks med rejer og asparges
- Hønsesalat med ananas og bacon
- Serrano skinke med melon og pesto
- Røget krondyrkølle med røræg og purløg
- Grøn salat med dressing
- Tomatsalat med mozzarella
- Pastasalat med peberfrugt og forårsløg
- Kold kartoffelsalat med tomat og purløg

DET VARME

- Stegt fiskefilet med remoulade og citron
- Indbagte rejer med sur-sødsauce
- Tartelet med høns i asparges
- Lun leverpostej med bacon og champignoner
- Ostegratinerede pandekager med krydret oksekød og salsa
- Hjemmelavede frikadeller
- Peberstegt oksefilet med pebersauce
- Helstegt kalvefilet med rødvinssauce
- Flæskesteg med rødkål
- Svinefilet stegt med dijon og krydderurter
- Hot wings med bbq dip
- Herregårdsskinke
- Kyllingebryst med bacon
- Svinemørbrad i rosmarin og bacon
- Marinerede kyllingespyd
- Mørbradbøf i champignon a la creme
- Porretærte med skinke
- Broccolitærte

KARTOFLER

- Stegte kartofler med timian
- Pommes rösti
- Pesto kartofler
- Flødekartofler
- Bagt kartoffelmos med porre og bacon

DESSERT

- Æbletærte med flødeskum
- Valnøddetærte med creme fraiche
- Frugtsalat med flødeskum og vanilje
- Chokoladekage med hindbærskum
- 2 slags ost med druer og syltede nødder

7 retter,
max 3 varme

295,-

pr. couvert

Tilkøb af
ekstra ret
kr. **40,-**



PØLSEBORD

- 8 slags pålæg og pølser
- Lun leverpostej med bacon og champignoner
- Paté med drueagurker

225,-
pr. couvert

TILKØB TIL MENU 1-6 OG PØLSEBORD

Brød og smør (inkl. i huset)	kr. 15,-
Sild og karrysalat	kr. 20,-
Hjemmelavede frikadeller med kold kartoffelsalat	kr. 25,-
Osteanretning	kr. 40

BRUNCH

- Diverse brødsorter
- Osteplanke med 3 slags ost
- Udvalg af diverse kødpålæg
- Scramble æg med pølser og bacon
- Græsk yogurt med bær
- Amerikanske pandekager med sirup
- Varm leverpostej
- Frisk frugt
- Diverse marmelader
- 2 slags juice
- Kaffe og the
- Smør

235,-
pr. couvert

KAFFE

Kaffe	kr. 35,-
Småkager	kr. 20,-
Kransekage	kr. 35,-

KAFFEBORD 1

Kaffe og the, 1/2 bolle, lagkage hjemmebagt kringel, småkager	kr. 135,-
--	-----------

KAFFEBORD 2

Kaffe og the, 2/2 snitter, lagkage	kr. 155,-
--	-----------



BØRNEMENU

½ kylling med pommes frites	kr. 75,-
Fiskefilet med pommes frites	kr. 75,-
Frikadeller med kartofler	kr. 75,-
Spaghetti med kødsauce	kr. 75,-
Pølser med pommes frites	kr. 75,-
Pizza	kr. 75,-
Børneis	kr. 29,-

CARVERYBORD

FORRETTER (portionsanrettet):

Væg mellem:

- Hjemmelavet gravet laks med slikasparges, senepsdressing og hjertebrød
- Graved okseinderlår fra Rævhede Naturprodukter med syltede rødløg
- Hønsesalat "Hawaii"

CARVERYBORD

- Helstegt oksefilet
- Barbequestegt svinekam
- Glaseret landskinke
- Helstegt lammekølle
- Stor salatbar med 2 slags dressinger
- Små nye kartofler med friske krydderurter
- Lys pebersauce og bearnaisesauce

DESSERTER

Vælg mellem:

- Stor islagkage
- Chokoladeskål med frisk frugt og opkuglet is
- Nøddekurv med is og frugt

285,-
pr. couvert









ITALIENSK BUFFET

- 3 Bruchettas (forskellige)
- Carpaccio af oksefilet på sprøde salater med pesto og parmasan
- Kalveculotte i svampesauce
- Perlehøsebryst fyldt med mozarella, svøbt i parmaskinke med esdragonsauce
- Frisk båndspaghetti vendt i trøffelolie
- Rustik salat
- Carpresa (tomat, bøffelmozzarella og basilikum)
- Tiramazu (italiensk dessertkage) eller
- Italienske oste med druer

Serveres med brød og smør.

315,-
pr. couvert

DIVERSE RETTER

Gule ærter med flæsk, pølse, hamburgeryg, rødbeder sennep og rugbrød	kr. 125,-
Biksemad med spejlæg, bearnaise, rødbeder og rugbrød	kr. 125,-
Skipperlabskovs med rødbeder, smør, purløg og rugbrød	kr. 125,-
Oksegullach med kartoffelmos	kr. 125,-
Stegt flæsk med persillesauce og tilbehør	kr. 125,-
Kalvefrikasse med kartofler og persille	kr. 125,-
Kalvespidsbryst med små nye kartofler og peberrodssauce.....	kr. 125,-
Snitter	kr. 39,-
Uspecificeret smørrebrød	kr. 42,-
Luksussmørrebrød	kr. 55,-
Franskbrød med rullepølse løg og sky	kr. 45,-
Franskbrød med ost og pynt	kr. 45,-



Er der spørgsmål,
er I naturligvis
velkommen til at
kontakte os.

PRAKTISKE OPLYSNINGER

I FORBINDELSE MED AFHOLDELSE AF SELSKAB PÅ HOTEL SØPARKEN

HOLD JERES FEST HOS OS

Vælger De at holde festen med min. 35 gæster hos os, ønsker vi dem tillykke med et gavekort på et weekendophold samt gratis overnatning for værtsparret på festaftenen.

Indbydelser er gratis.

Børn under 10 år: Halv pris.

Såfremt De ændrer antal deltagere, kan vi vælge at afsætte et mere passende selskabslokale til Deres arrangement.

Se mere på www.danske-hoteller.dk

DEPOSITUM

Bemærk, der i visse perioder opkræves depositum på kr. 5000,- ved bestilling af selskab.

BETALINGSBETINGELSER

Netto kontant 8 dage. Der kan ligeledes afregnes med betalingskort eller kreditkort.

Regningen kan også betales ved overførelse til vores pengeinstitut.

OVERNATNING MED MORGENMAD

Dobbeltværelse kr. 700,-

Enkeltværelse kr. 600,-

Opredning kr. 200,-

Fri overnatning til værtsparret.

RESTAURANT

Hotellet laver traditionelle danske retter afstemt efter arrangementstype.

VÆRELSE

Vi har 64 lyse og velindrettede værelser beliggende i stueplan samt på første sal under hyggelige skråvægge.

KURSUSFACILITETER

Der er 4 selskabs- og kursuslokaler med udsigt til søen og et enkelt med egen udgang til terrassen.

I starten af 2016 fik vi, i forbindelse med ombygning af eksisterende lokaler, forbedret vores selskabs- og kursuslokaler.

ØVRIGE FACILITETER

Vi kan også byde på et hyggeområde med bl.a. bord- fodbold. Der er også gratis trådløst internet på hele hotellet.

BELIGGENHED

Hotel Søparken ligger i Aabybro i det skønne Vendsyssel. Herfra er der ikke langt til en oplevelsesrig familieudflygt i

Fårup Sommerland, shopping- og kulturoplevelser i Aalborg eller en frisk gåtur ved Vesterhavet.







HOTEL SØPARKEN

Søparken 1 · 9440 Aabybro
T: 9824 4577 · info@soparken.dk
soparken.dk