



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 israndd

KAFFE

Kransekage

525,-
pr. couvert

Øl og sodavand ad libitum
85,-

INKLUDERET I DENNE MENU:

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







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

625,-
pr. couvert

INKLUDERET I MENU 1-4:

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

Øl og sodavand ad libitum **85,-**

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

715,-
pr. couvert

Øl og sodavand ad libitum
85,-



INKLUDERET I MENU 5-6:

- Velkomstdrink
- Husets hvide og røde vine under middagen
- 1 glas dessetvin
- 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, krebsehaler, citron og dild	kr. 105,-
Jordskokkesuppe med pocheret torskeryg, 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, kalvegláce 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 bernaise, årstidens grønt samt små stegte kartofler ..... kr. 220,-






DESSERT

Fyldt 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

Flûtes til alle supper

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,-
Løgsuppe 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 asparges	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, sennepsdressing 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

315,-
pr. couvert









ITALIENSK BUFFET

- 3 Bruchettas (forskellige)
- Carpaccio af oksefilet på sprøde salater med pesto og parmasan
- Kalveculotte i svampesauce
- Perlehønsebryst fyldt med mozarella, svøbt i parmaskinke med esdragonsauce
- Frisk båndspaghetti vendt i trøffelolie
- Rustik salat
- Carpresa (tomat, bøffelmozarella 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, hamburgryg, 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

OVERNATNING MED MORGENMAD

Dobbeltværelse ..... kr. 750,-

Enkeltværelse ..... kr. 650,-

Opredning ..... kr. 200,-

Fri overnatning til værtsparret.

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.

RESTAURANT
Hotellet laver traditionelle danske retter afstemt efter arrangementstype.

VÆRELSER
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 Vend- syssel. Herfra er der ikke langt til en oplevelsesrig familieudflugt i

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







Danske Hoteller

HOTEL SØPARKEN

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

soparken.dk