



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	14
Dessert	16
Natmad	17
Sammensæt selv	18
Pølsebord	20
Brunch	20
Kaffe	21
Børnemenuer	21
Carverybord	22
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 familieudflygt 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 dekorationer.

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

475,-
pr. couvert

Øl og
sodavand
ad libitum
75,-

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
- Kaffe:** Kransekage
- 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:** Kransekage
- 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
- Kaffe:** Kransekage
- Natmad:** Valgfri

MENU 4

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

INKLUDERET I MENU 1-4:

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

Øl og
sodavand
ad libitum
75,-

590,-
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 bæerkompot

Kaffe: Kransekage

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 fuglereeder, 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: Kransekage

Natmad: Valgfri

Øl og
sodavand
ad libitum

75,-

680,-

pr. couvert

INKLUDERET I MENU 5-6:

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



Hotel Søparken

FORRET

1. Skal med høns i asparges kr. 65,-
2. Luxus skal med kogt og stegt fisk med rejer og hollandaise kr. 75,-
3. Laksefarseret rødtunge med marinerede krebschaler, hertil serveres en lun safrancreme kr. 65,-
4. Varmrøget laks med stuvet spinat, hertil serveres en urtesauce og butterdejssnitte kr. 70,-
5. Lakseroulade med caviar og flødeost kr. 65,-

SUPPER

6. Karrysuppe med hønsekød og ris kr. 60,-
7. Klar suppe med urter og boller kr. 60,-
8. Flødelegeret hummer bisque kr. 60,-

KOLDE FISKEFORRETTER

9. Dampet fisk på bund af frisk salat pyntet med rejer og slikasparges, serveres med hjemmelavet karrydressingkr. 60,-
10. Laks Bellevue på bund af råmarinerede grøntsager pyntet med rejer, serveres med hjemmelavet dressing ...kr. 70,-
11. Rejecocktailkr. 70,-
12. Kold torskeanretning med rejer, slikasparges, ½ æg og bacontern, hertil serveres hjemmelavet krydderurtdressingkr. 65,-
13. Hjemmelavet tunmousse anrettet på bund af frisk salat, pyntet med rejer og kaviar, serveres med hjemmelavet krydderurtdressing.....kr. 60,-
14. Fisketallerkenkr. 70,-
15. Tapasanretning med lækre ting fra Rævhede Naturprodukter.....kr. 70,-

ANDRE FORRETTER

- 16. Graved okseinderlår fra Rævhede Naturprodukter med syltede rødløg kr. 70,-
- 17. Røget dådyrinderlår fra Rævhede Naturprodukter på frisk plukket salat, ristede pinjekerner og pesto kr. 75,-
- 18. Røget andebryst på bund af ruccolasalat, ristede valnødder og portvinsdressing kr. 70,-
- 19. Hjemmelavet hønsesalat serveret på ananasring pyntet med bacon kr. 60,-
- 20. Kyllingbryst vendt i persillepesto med pinjekerner og bacon kr. 60,-

Til alle forretter serveres brød



HOVEDRET

SVINEKØD

21. Svinekam stegt som vildt, serveres med haricots verts, cherrytomater, tyttebær, asier og Waldorffsalat, hertil sukkerbrunede og små nye kartofler kr. 145,-
22. Gammeldags flæskesteg med rødkål, asier, ½ æble med ribsgele, hertil sukkerbrunede og små nye kartofler kr. 145,-
23. Glaseret hamburgerryg med årstidens grøntsager (2 slags), hertil små nye kartofler og aspargessauce kr. 145,-

FJERKRÆ

24. Andesteg med sukkerbrunede kartofler, halve æbler, svesker, rødkål, sovs og små nye kartofler kr. 175,-
25. Rosastegt andebryst med årstidens grøntsager (2 slags), hertil små nye kartofler og andesky smagt til med portvin kr. 175,-
26. Farseret kalkunbryst, serveres med årstidens grøntsager (2 slags), svampesauce og persillekartofler kr. 150,-

KALVEKØD

27. Kalvesteg stegt som vildt, serveres med haricots verts, Waldorffsalat, asier og tyttebær, cherrytomater, ristede champignoner og små nye kartofler kr. 155,-
28. Kalvefilet med ristede hummerhaler, hele grønne asparges, cherrytomater, grøntsagssauté, kalveglacé og persillekartofler kr. 210,-
29. Helstegt kalvemørbrad med sauté af svampe, årstidens grøntsager (2 slags), hertil små nye kartofler og kalvesky kr. 220,-



OKSEKØD

30. Gammeldags oksesteg med årstidens grøntsager (2 slags), kartofler, tyttebær, asier og skysauce.....kr. 155,-
31. Helstegt oksefilet med ristede champignoner, sukkerærter og bagt kryddertomat, hertil bagt krydderkartoffel og sauce bordelaisekr. 195,-
32. Oksefilet bearnaise, rosastegt, med 3 slags grøntsager (årstidens), pommes risolles og bearnaisesaucekr. 195,-
33. Oksefilet Madagaskar med indbagte auberginer, hvidløgsristede champignoner og grillet tomat, hertil pebersauce og små nye kartofler med persillekr. 195,-
34. Helstegt oksemørbrad med fyldt tomat, sukkerærter og grøntsagstimbale, hertil ovnstegte pillekartofler og pebersaucekr. 220,-

VILDT

35. Krondyrkølle stegt à la vildt med Waldorffsalat i fuglerede, sukkerærter, cherrytomater, tyttebær og asier, hertil små nye kartofler.....kr. 235,-
36. Dyreryg med Waldorffsalat i fuglerede, baconbønner, råsyltede tranebær og babypære kogt i rødvin med anis og kanel, hertil nødekartofler.....kr. 260,-

LAM

37. Helstegt lammekølle med flødekartofler, årstidens grøntsager (2 slags), hertil en lækker lammesky tilsmagt med rosmarinkr. 175,-

Hvis der KUN bestilles hovedret, påregnes der ekstra kr. 15,- pr. couvert



DESSERT

FROMAGE

Romfromage med kirsebærsauce	kr. 60,-
Portvinsfromage med syltede grønne figer	kr. 60,-
Rubinsteinkage med vandbakkelse	kr. 75,-

ISDESSERTER


Isrand med pære og chokoladesauce	kr. 60,-
Husets islagkage – vælg mellem: Jordbær, nougat eller vanille/chokolade	kr. 70,-
Isroulade på bund af skovbærkompot	kr. 60,-
Chokoladeskål med 3 slags vanilleis og friske frugter	kr. 60,-

ANDRE DESSERTER

Fragtli med kaffecreme, anrettet på tallerken med bær coulis	kr. 60,-
Pandekager med is og syltetøj	kr. 60,-
Hjemmelavet nøddekurv med is og frisk frugt på bund af karamel	kr. 65,-
Dessert tallerken med 3 slags kage, frisk frugt og flødeis	kr. 65,-
Hjemmelavet bryllupsislagkage	kr. 95,-
Brownie med softice	kr. 70,-
Pæretærte med fløde/creme fraiche	kr. 65,-

NATMAD

Røde pølser med brød	kr. 75,-
Klar høsekødsuppe med boller	kr. 69,-
Aspargessuppe med kødboller	kr. 69,-
Ungarsk gullaschsuppe med flûtes	kr. 69,-
Karrysuppe med ris og høsekød	kr. 69,-
Frikadeller og kartoffelsalat	kr. 69,-
Lille pølsebord med brød og spændende pålæg	kr. 89,-
Ostebord med 4 slags ost	kr. 85,-
Æggekage med bacon og purløg	kr. 75,-
Biksemad med spejlæg	kr. 75,-
3 lækre sandwich	kr. 75,-
Pizza	kr. 75,-



Natmad
serveres med
diverse slags
brød.



SAMMENSÆT SELV

DET KOLDE

- 2 slags sild med karrysalat og løgringe
- Rejer med mayonnaise og citron
- Sauterede kæmperejer med hvidløg og persille
- Indbagte rejer med rissalat og karry/abrikos dressing
- Ferskrøget laks med asparges
- Gravad laks med sennepsdressing
- Røget hellefisk med sennepsdressing
- 2 slags europæiske lufttørrede pølser med soltørrede tomater
- Røget spegeskinke med asparges
- Oksebryst med æble/peberrodssalat
- Hønsesalat Bombay med bacon
- Grillet tyndskåret kyllingebryst på salat, ananas og karrycreme
- Grøntsagstærte
- Tomatsalat
- Søparkens specialsalat
- Mixed grøn salat med dressing

SUPPER

- Karrysuppe med ris og hønsekød
- Aspargessuppe med kødboller
- Fransk løgsuppe med ostebrød
- Italiensk minestrone-suppe

DET LUNE

- Lun rødspættefilet med citron og hjemmerørt remoulade
- Røget laks med lun spinatcreme
- Røget torsk med flødestuvet spinat og asparges

KØD

- Mørbradbøf med champignon á la crème
- Tarteletter med høns i asparges
- Små lune hakkede tournedos med champignon og rødøløg
- Glaseret herregårdsskinke med flødekartofler
- Fyldt farseret svinemørbrad med årstidens sauté
- Krydret oksekød i buttedejsroulade med sur/sød sauce
- Baconstegt kalkunroulade med bouillon kartofler
- Lune frikadeller med rødkål og surt
- Lun leverpostej med bacon og champignon
- Flæskesteg med rødkål
- Gratinerede pandekager med krydret oksekød og grøntsager julienne
- Helstegt oksefilet med rustikke pommes frites

Valgfrie saucer til kødretterne (max. 4 kødretter) Sauce Bearnaise / Sauce Robert / Peber sauce

DESSERTER

- Hasselnøddekage med hindbærpuré og kold vaniljecreme
- Frugttærte med kransekagekant, fyldt med creme og frisk frugt
- Frisk frugtsalat med vaniljecreme og nødder
- 2 slags ost med druer og frugt
- Fragilitékage med kaffecreme
- Valnøddetærte med flødeskum
- Fromage (citron, appelsin eller rom) med frugtsauce
- Chokolade/kokoskage med rørt is
- Chokolademousse med orangesauce



PØLSEBORD

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

195,-
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
- Amerikanske pandekager med sirup
- Varm leverpostej
- Frisk frugt
- Diverse marmelader
- 2 slags juice
- Kaffe og the
- Smør

195,-
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

285,-
pr. couvert



ITALIENSK BUFFET

- 3 Bruchettas (forskellige)
- Carpaccio af oksefilet på sprøde salater med pesto og parmasan
- Kalveculotte i svampesauce
- Perlehønsbryst 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.

285,-
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,-
Franskrød med rullepølse løg og sky	kr. 45,-
Franskrød 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 arrangementstypen.

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 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.







JAKOBSEN FOTO / COMPLIOT.DK · 231521011 · T: 60 51375



HOTEL SØPARKEN

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