

# *Grejsdalens* **HOTEL**



Grejsdalens Hotel · Grejsdalsvej 384 · 7100 Vejle · Tlf. 75 85 30 04  
[www.grejsdalenshotel.dk](http://www.grejsdalenshotel.dk)

## *Velkommen til Grejsdalens Hotels menubrochure*

Grejsdalens Hotel er et gammelt, hyggeligt landevejshotel bygget i 1879 midt i den smukke natur med de skovklædte bakker og åens rislende vand. Stedet er oprindeligt bygget som hotel, men bruges nu, efter gennemgribende, men nænsom restaurering, som selskabsforretning og til afholdelse af events.

***Se vores eventkalender på [grejsdalenshotel.dk/events](http://grejsdalenshotel.dk/events) eller find os på Facebook.***

Forretningen råder i dag over flere selskabslokaler, alle smukt indrettet i varme farver. Her findes et hyggeligt gårdhavemiljø, en stor træterrasse, dejlig have og en legeplads – alt grænsede op til Grejsdalens smukke å. Der forefindes desuden gode handicap- og parkeringsforhold. Vi tager imod selskaber fra 16 op til 130 gæster til spising i ét lokale.

Maden tilberedes af de bedste råvarer, og vi bestræber os meget på at være bæredygtige og økologiske. Betjeningen er venlig og professionel og priserne moderate. Kort sagt:

***Grejsdalens Hotel har de bedste rammer for jeres næste arrangement... barnedåb – konfirmerationer – bryllupper – fødselsdage – mindesamvær – receptioner – firmafester – julefrokoster – udflugter – møder og kaffeborde - vi leverer også mad ud af huset.***

Menubrochuren skal ses som en vejledning. Skulle I have andre ønsker, finder vi naturligvis også ud af det. Prislisten er udarbejdet for minimum 16 kuverter - for børn under 10 år beregnes halv kuvert og halv pris. Alle retter kan leveres ud af huset, men nogen er dog bedre egnede end andre. Vi vil derfor være behjælpelige med råd og vejledning. På næste side findes vores vinarrangementer, hvorfra det er muligt at vælge et, der vil falde i smag. Derudover vil vores vinkælder naturligvis kunne opfylde ethvert ønske om udsøgte vine.

Menusammensætning og individuelle ønsker drøftes med undertegnede, og vi hjælper gerne med alle praktiske enkeltheder i forbindelse med en fest. På side 4 – 7 er beskrevet 4 menugrupper (menu 1 – 4) med 3 forretter, 3 hovedretter og 3 desserter i hver gruppe. Menuen kan sammensættes på tværs af de 4 menugrupper.

Ved festarrangementer opgives endeligt bindende antal gæster 8 dage forud for festens afholdelse.

I er altid velkommen til at aflægge os et uforbindende besøg, tage vores faciliteter i øjesyn og blive overbevist om, at Grejsdalens Hotel har de rigtige rammer for jeres næste arrangement.

På festligt gensyn - vi glæder os til at høre fra jer

*Lotte og Mikael Albèr*

# Vinarrangementer

Når man har sammensat sin menu kan man eventuelt vælge et vinarrangement eller man kan vælge at betale drikkevarer efter forbrug. Vores vinarrangementer er et tilbud om fast pris på drikkevarer.

Vinarrangement 1 inkluderer velkomstaperitif og frie drikkevarer under middagen, vinarrangement 2 inkluderer herudover kaffe med småkager. Vinarrangement 3 er som vinarrangement 2, men med natmad. Drikkevarer efter middagen afregnes efter forbrug. Vinarrangement 4 er som vinarrangement 3, blot er drikkevarer efter middagen her inkluderet i prisen. Den maksimale varighed for selskaber med vinarrangement 3 og 4 er 8 timer – regnet fra spisningens begyndelse. Se dog nedenfor angående overtid. En time før slut serveres natmaden – ved aftenselskaber dog senest kl. 01:00. Hotellet lukker kl. 02:00 med mindre andet er aftalt.

Ønskes andre vine forhør venligst nærmere.

## **VINARRANGEMENT 1** kr. 230,-

Husets velkomstaperitif  
Hvid-, rosé- og rødvin ad libitum under middagen

1 glas husets dessertvin

Isvand

(Til dem der ikke drikker vin serveres øl eller vand)

## **VINARRANGEMENT 2** kr. 285,-

Husets velkomstaperitif  
Hvid-, rosé- og rødvin ad libitum under middagen

1 glas husets dessertvin

Isvand

Kaffe med hjemmebagte småkager

(Til dem der ikke drikker vin serveres øl eller vand)

## **VINARRANGEMENT 3** kr. 360,-

Husets velkomstaperitif  
Hvid-, rosé- og rødvin ad libitum under middagen

(Til dem der ikke drikker vin serveres øl eller vand)

1 glas husets dessertvin

Isvand

Kaffe med hjemmebagte småkager

**Natmad:** Natmad: Vælg mellem: Aspargesuppe eller varme skinkestænger med Mozzarella

**På bar:** Drikkevarer efter middagen afregnes efter forbrug

## **VINARRANGEMENT 4** kr. 510,-

Husets velkomstaperitif  
Hvid-, rosé- og rødvin ad libitum under middagen

(Til dem der ikke drikker vin serveres øl eller vand)

1 glas husets dessertvin

Isvand

Kaffe med hjemmebagte småkager

**Natmad:** Vælg mellem: Aspargesuppe eller varme skinkestænger med Mozzarella

**På bar:** Alm. øl og vand, vin ad libitum

Overtid afregnes med kr. 35,- pr. gæst (inkl. drikkevarer) pr. påbegyndte halve time

### **Husets vin**

**Hvid:** Hillgrove Creek, australsk Chardonnay.

Fyldig og aromatisk med noter af grønne æbler og citrus

**Rosé:** Hillgrove Creek, australsk Shiraz Rosé. Halvtør rosévin – frugtrig smag med strejf af fersken

**Rød:** Hillgrove Creek, australsk Shiraz. Typisk Shiraz-karakter af peber, solbær og lakrids

# Menuer

## MENU 1

kr. 320,-

Vælg forret, hovedret og dessert

### Forretter – bydes 1 gang (kr. 75,-)

- A) Klar suppe med kød- og melboller (bydes 2 gange)
- B) 2 tarteletter med hønsekød i asparges
- C) Grønne asparges med salatsauce og ristede mandler

### Hovedretter – bydes 2 gange (kr. 175,-)

- D) Flæskesteg med rødkål, brunede kartofler, flæskestegssauce og surt
- E) Chili mango marineret svinemørbrad med kryddersauce
- F) Sprængt svinekam med frossen flødepeberrod og smørsauce

### Desserter – bydes 2 gange (kr. 70,-)

- G) Vanilleisrand med lun jordbærsauce eller chokoladesauce
- H) Fromage efter eget ønske – smukt pyntet
- I) Fløderand med karamelsauce

Til alle forretter (hvor det er passende) serveres flutes og smør

Til alle hovedretter serveres årstidens grøntsager og dagens kartoffel

## Menu 1 med vinarrangement

Vinarrangement 1	kr. 550,-
Vinarrangement 2	kr. 605,-
Vinarrangement 3	kr. 680,-
Vinarrangement 4	kr. 830,-

## UD AF HUSET

3 retter ud af huset	kr. 320,-
----------------------	-----------

*Alle borde er naturligvis smukt pyntede med mange levende lys og blomster*

## MENU 2

kr. 345,-

Vælg forret, hovedret og dessert

### Forretter – bydes 1 gang (kr. 80,-)

- A) Rejecocktail eller limemarinerede rejer med fennikel og ristet sesam
- B) Melon med koldrøget skinke og brøndkarse
- C) Tunmousse med salat og dilledressing – pyntet med rejer

### Hovedretter – bydes 2 gange (kr. 190,-)

- D) Kalvesteg stegt som vildt med salat Waldorff, tyttebær, 1/2 pære med gelé, ristede vindruer og vildtflødesauce
- E) Gammeldags oksesteg med glaserede løg, sødt og surt og okseskysauce
- F) Helstegt kalveculotte med symfoni af ovnbagte grøntsager og portvinssauce

### Desserter – bydes 2 gange (kr. 75,-)

- G) Pandekager med vanilleis og jordbærsirup (bydes 1 gang)
- H) Rubinstekinkage med chokoladeovertrukne vandbakkelse
- I) Hvid chokoladeisrand med frugtpuré, pyntet med knas

Til alle forretter serveres flutes og smør

Til alle hovedretter serveres årstidens grøntsager og dagens kartoffel

### Menu 2 med vinarrangement

Med vinarrangement 1	kr. 575,-
Med vinarrangement 2	kr. 630,-
Med vinarrangement 3	kr. 705,-
Med vinarrangement 4	kr. 855,-

### UD AF HUSET

3 retter ud af huset kr. 345,-

*Gør din fest til noget specielt - se side 8*

### MENU 3

kr. 390,-

Vælg forret, hovedret og dessert

#### Forretter – bydes 1 gang (kr. 90,-)

- A) Fisksymfoni – dampet og stegt fiskefilet pyntet med rejer og kaviar
- B) Røget svinemørbrad med sprød salat, linsyltet peberfrugt og aioli
- C) Jordskokkesuppe med jordskokkechips og ristet Parmaskinke

#### Hovedretter – bydes 2 gange (kr. 215,-)

- D) Helstegt oksekuvette med håndskårne fritter og bearnaise- eller portvinsauce
- E) Kalvefilet stegt som vildt med salat Waldorff, tyttebær, 1/2 pære med gelé, ristede vindruer og vildtflødesauce
- F) Helstegt lammekølle med rabarberkompot og agurkesalat

#### Desserter (kr. 85,-)

- G) Panna Cotta med frugtsirup og små nøddekager (bydes 1 gang)
- H) Grejsdalens islagkage – 2 slags flødeis på makronbund med råmarcipan og chokolade (bydes 2 gange)
- I) Chokolademousse med Cointreau og knas (bydes 1 gang)

Til alle forretter (hvor det er passende) serveres flutes og smør

Til alle hovedretter serveres årstidens grøntsager og dagens kartoffel

#### Menu 3 med vinarrangement

Vinarrangement 1	kr. 620,-
Vinarrangement 2	kr. 675,-
Vinarrangement 3	kr. 750,-
Vinarrangement 4	kr. 900,-

#### UD AF HUSET

3 retter ud af huset kr. 390,-

## MENU 4

kr. 490,-

Vælg forret, hovedret og dessert

### Forretter – bydes 1 gang (kr. 110,-)

- A) Bresaola med appelsinmarinade, krydderurtesalat og parmesan
- B) Varmrøget laks med helbladet spinat, pesto og ristede mandler
- C) Grillede black tigerrejer med sauteret spinat og rød peberfrugtcreme

### Hovedretter – bydes 2 gange (kr. 275,-)

- D) Helstegt oksefilet med ristede perleløg, champignons og rødvinssauce
- E) Kalvemørbrad med baconbagte bønner og svampesauce
- F) Dyreinderlår stegt som vildt med salat Waldorff, tyttebær, ½ pære med gelé, ristede vindruer og vildtflødesauce

### Desserter – bydes 1 gang (kr. 105,-)

- G) Nøddemarengs med vanilleis, symfoni af bær og jordbærsirup
- H) Dessertsymfoni af dessertkager, is, mousse, knas og friske frugter
- I) Dessertbuffet med kage, is, frugt, sorbet, creme, puré og flambé

Til alle forretter serveres flutes og smør

Til alle hovedretter serveres årstidens grøntsager og dagens kartoffel

### Menu 4 med vinarrangement

Vinarrangement 1	kr. 720,-
Vinarrangement 2	kr. 775,-
Vinarrangement 3	kr. 850,-
Vinarrangement 4	kr. 1000,-

### UD AF HUSET

3 retter ud af huset kr. 490,-

## TILKØB (gør din fest til noget helt specielt)

Snacks	+ kr. 40,-
Frugtfad	+ kr. 20,-
Bobler i stedet for husets velkomstdrink	+ kr. 10,-
Champagne i stedet for husets velkomstdrink	+ kr. 60,-
Appetizer (aftales nærmere)	+ kr. 30,-
Ganerenser – sorbet/granité	+ kr. 25,-
Fuglereeder med salat Waldorff til vildt	+ kr. 25,-
Ost som mellemret – 3 slags	+ kr. 50,-
Ost som mellemret – 3 slags – med et lille, spændende glas vin	+ kr. 75,-
Kransekage i stedet for småkager	+ kr. 25,-
Chips	+ kr. 20,-
Håndtering af bryllups-/dåbskage etc.	+ kr. 15,-
Husets cognac (VS) og likør (Baileys og Kahlua)	+ kr. 30,-
Luksus cognac (VSOP) og luksus likør (Grand Marnier og Cointreau)	+ kr. 35,-
Spiritus på bar pr. gæst	+ kr. 25,-

Andre spændende vine – forhør venligst nærmere.

Alle priser er pr. gæst.







## **HOLD DIT NÆSTE SELSKAB I FANTASTISKE OMGIVELSER**

Vi råder i dag over flere selskabslokaler, alle smukt indrettede i varme farver, hyggelige gårdhavemiljøer og store terrasser - alt grænsende til Grejsdalens smukke å.



## EVENTS

Vi holder i årets løb forskellige spændende events. Se vores eventkalender på:

**[www.grejsdalenshotel.dk/events](http://www.grejsdalenshotel.dk/events)**

## *Anretninger og buffeter*

<b>FESTBUFFET</b> - husets specialitet (min. 20 kuverter)	kr. 410,-
<b>Hvidløgsristede Black Tigerrejer</b> med brunet smør og persille (eller valgfri forret fra menu 1, 2 eller 3)	
<b>Peberstegt oksecuvette</b> (Black Angus)	
<b>Helstegt lam</b> med rosmarin og soltørrede tomater,	
<b>Marineret kyllingebryst</b> med årstidens spændende grøntsager og salater, baconbagte bønner, rabarberkompot, agurkesalat, 2 x dagens kartoffel og portvinssauce (kødet kan udskiftes)	
<b>Fransk chokoladetærte</b> , vanilleflødeis, sorbet, frisk frugtsalat, Chantillycreme, hindbærpuré	

### **Festbuffet med vinarrangement**

Vinarrangement 1	kr. 640,-
Vinarrangement 2	kr. 695,-
Vinarrangement 3	kr. 770,-
Vinarrangement 4	kr. 920,-

### **KROANRETNING**

Marinerede sild med karrysalat	kr. 335,-
Rejer med mayonnaise	
Fiskefilet med remoulade	
Tarteletter med hønsekød i asparges	
Ribbenssteg med rødkål	
Mørbradbøf med bløde løg og surt	
Lun leverpostej med champignons og bacon	
Osteanretning (min. 5 slags oste)	
Årstidens trifli med makroner og fløde	
Brød, kiks og smør	

*Andre spændende vine forhør nærmere*

<b>KROBUFFET</b>	kr. 350,-
Laksetærte med rejer og peberrod	
Pastasalat med tun og krydderddike	
Glaseret skinke med grønkålsgratin	
Helstegt oksecuvette (Black Angus) med flødekartofler, salat og dressing	
Osteanretning (min. 5 slags ost)	
Frugtopsats	
Dagens kage	
Vanilleflødeis	
Brød, kiks og smør	
<b>CARVERYBORD</b>	kr. 265,-
2 slags kød (aftales nærmere), 4 slags lækre årstidssalater/grøntsager med tilbehør, 2 slags dagens kartoffel, lækkert brød og smør	
<b>CARVERYBORD I FORBINDELSE MED FORRET OG DESSERT</b>	kr. 235,-
<b>LUKSUSBUFFET</b> (min. 20 kuverter)	kr. 375,-
Marinerede rejer med grønne asparges og Mozzarella	
Melon med koldrøget skinke og brøndkarse	
Blinis med laksemousse	
Helstegt oksecuvette (Black Angus) og helstegt kalveculotte med	
4 slags årstidens salater, dagens kartoffel og portvinsauce	
Årstidens trifli med makroner og fløde	
Vanilleflødeis med chokoladesauce	
Brød og smør	
<b>DANMARKS NATIONALRET</b> (min. 25 kuverter)	kr. 265,-
Stegt flæsk (ad libitum) med persillesauce	
Pandekager med vanilleis og jordbærsirup	

## TAPASBUFFET

10 retter	kr. 300,-
12 retter	kr. 330,-

Hvidløgsmarinerede rejer med citrus

Tunmousse på sprøde salater

Koldrøget laks med rygeost

+ kr. 10,-

Blinis med laksemousse

+ kr. 5,-

Bruschetta med pestobagte tomater og Mozzarella

Grissini med Serranoskinke og dip

Røget svinemørbrad med peberfrugt

Roastbeef med pickles og peberrod

Kartoffelrøsti med grønt og aioli

Grillede pestobrød med bresaola og revet parmesan

+ kr. 10,-

Laksepaté med stenbiderrogn, salat og dressing

Sprængt andebryst på råmarineret rødbede

+ kr. 5,-

Parmaskinke med emmentaler og æble

Valnøddepaté med cornichoner

Grillede tigerrejer med artiskok

Rimmet laks Grand Cru

+ kr. 10,-

Aspargessuppe i små kopper

+ kr. 5,-

Gorgonzola / Saint Agur / Vesterhavsost (vælg mellem) med syltede valnødder

+ kr. 5,-

Husets dessertkage

Årstidens truffli

### Spørg for nye tapas

**Tapasbuffeten bliver serveret med lækker brød og smør.**





Denne prislister annullerer alle øvrige og er gældende fra december 2023 med ret til senere prisændringer samt evt. afgiftsændringer.

Alle priser er inkl. moms og betjening.

## Natmad

Aspargesuppe med kødboller	kr. 75,-
Porretærte med Creme Fraiche	kr. 85,-
3/2 krydderboller med pålæg og toppings på opsats	kr. 100,-
Biksemad med spejlæg og rødbeder	kr. 100,-
2 croissanter med reje- og hønsesalat	kr. 100,-
Frikadeller med kold kartoffelsalat	kr. 95,-
Gullashsuppe	kr. 105,-
2 hotdogs med det hele	kr. 90,-
Varme skinkestænger med Mozzarella	kr. 75,-
Osteanretning og belgisk paté	kr. 95,-
Pitabar med lækre salater, tun og skinke	kr. 85,-

## Receptioner og Åbent hus

<b>RECEPTIONSBUFFET</b>	kr. 275,-
Hvidløgsmarinerede rejer med grønne asparges og Mozzarella	
Tapas: 6 slags spansk/italiensk charcuteri, oliven, soltørrede tomater og hvidløg.	
Belgisk paté med cornichoner og valnødder.	
Osteanretning (min. 6 slags oste)	
Frugtopsats	

Bliver naturligvis serveret med lækkert brød, smør og pesto

<b>SKINKEOPSATS</b>	kr. 275,-
Med 4 slags skinke, roastbeef røget kalkunbryst, 2 patéer,	
årstidens spændende grøntsager og salater, kold kartoffelsalat,	
dressinger, flutes og smør	
Osteanretning med kiks og friske frugter	



## EVENTS

Se vores eventkalender på:  
[www.grejsdalenshotel.dk/events](http://www.grejsdalenshotel.dk/events)



# Brunch

## **BRUNCH (min. 25 kuverter)**

kr. 335,-

Scrambled æg  
Bacon  
Brunchpølser  
Græsk yoghurt med müsli og sirup  
Osteanretning (min. 5 slags)  
Marmelade (3 slags)  
Honning og nutella  
3 slags pålæg  
Lun leverpostej med champignons og bacon  
Cocotteæg med skinke  
Ovnbagte tomater med timian  
Grøn salat  
Tomatsalat med feta og oliven  
Pandekager med ahornsirup  
Frisk frugt  
Rundstykker, rugbrød, specialbrød og wienerbrød  
Æble- og appelsinjuice , saft og isvand  
Kaffe og the

## **LUKSUS BRUNCH (min. 25 kuverter)**

### **som BRUNCH +**

kr. 405,-

Blinis med laksemousse & kaviar  
Avocado med ristede saltmandler  
Chiagrød med jordbærsirup

1 glas røde franske bobler

+ kr. 40,-

1 glas hjemmelavet limonade

+ kr. 40,-



## *Kaffemenuer*

<b>MENU 1</b>	kr. 170,-
1/2 bolle med smør	
Kringle	
Lagkage eller æblekage	
Småkager	
Kaffe og the	
<b>MENU 2</b>	kr. 185,-
1 stk. franskbrød med rullepølse	
1 stk. franskbrød med ost	
Kaffe og the med æblekage, lagkage eller kringle	
<b>MENU 3</b>	kr. 185,-
3/2 boller	
Pålæg og ost på fad	
Kringle	
Kaffe og the	
<b>MENU 4 (ta' selv bord)</b>	kr. 195,-
3 slags boller	
5 slags pålæg, toppings, ost, marmelade, lun leverpostej med champignons og bacon	
Kaffe og the med småkager	
<b>MENU 5</b>	kr. 205,-
3 snitter med pålæg	
Kaffe og the med æblekage, lagkage eller kringle	
<b>MENU 6</b>	kr. 200,-
2 stk. uspecificeret smørrebrød	
Kaffe og the med æblekage, lagkage eller kringle	

***Disse forslag er vist som inspiration. Det er altid muligt selv at sammensætte den menu, der ønskes - se side 19 under diverse.***

## *Drikkevarer*

Almindelig pilsner	kr.	35,-
Alkoholfri øl	kr.	40,-
Vand 25 cl.	kr.	35,-
Danskvand	kr.	40,-
Isvand	kr.	25,-
Husets velkomstaperitif	kr.	35,-
Velkomstaperitif, øko-saft	kr.	30,-
Velkomstaperitif, bobler	kr.	40,-
Husets vine pr. flaske	kr.	265,-
Husets vin pr. glas	kr.	60,-
Hedvin alm. 2 cl.	kr.	40,-
12 års portvin, Warre's Late Bottled Vintage 5 cl.	kr.	95,-
Husets cognac VS 2 cl.	kr.	35,-
Husets likør (Baileys' og Kahlua) 2 cl.	kr.	30,-
Lux cognac VSOP 2 cl.	kr.	45,-
Lux likør (Grand Marnier og Cointreau) 2 cl.	kr.	45,-
Rom, El Dorado, 15 år 3 cl.	kr.	70,-
Snaps og bitter 2 cl.	kr.	30,-
Diverse almindeligt spiritus 2 cl.	kr.	30,-

## *Diverse*

Kaffe/the	kr.	35,-
1/2 bolle med smør	kr.	25,-
Kringle	kr.	40,-
Lagkage	kr.	45,-
Othelloagkage	kr.	60,-
Æblekage	kr.	45,-
Småkager – 3 varianter	kr.	25,-
Kransekage	kr.	45,-
Kransekagekonfekt pr. stk.	kr.	20,-
Petit four pr. stk.	kr.	30,-
Snitter pr. stk.	kr.	40,-
Smørrebrød uspecificeret	kr.	60,-
Sandwich uspecificeret	kr.	40,-
Franskrød med rullepølse, ost eller spegepølse	kr.	50,-
Ostesnitte	kr.	30,-
1/2 bolle med pålæg	kr.	40,-



[www.hr-offset.dk](http://www.hr-offset.dk) / 11.23

*Grejsdalens*  
**HOTEL**

Grejsdalens Hotel · Grejsdalsvej 384 · 7100 Vejle · Tlf. 75 85 30 04  
[www.grejsdalenshotel.dk](http://www.grejsdalenshotel.dk)