

Grejsdalens **HOTEL**



Grejsdalens Hotel · Grejsdalsvej 384 · 7100 Vejle · Tlf. 75 85 30 04
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 eller find os på Facebook.

Forretningen råder i dag over flere selskabslokaler, alle smukt indrettede i varme farver, hyggelige gårdhavemiljøer, to med åben grill, store terrasser med mulighed for telt, dejlige have - alt grænsende til Grejsdalens smukke å - legeplads, gode handicap- samt parkeringsforhold. Selskabslokalerne kan rumme fra 12 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 12 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 4 forretter, 4 hovedretter og 4 desserter i hver gruppe. Menuen kan dog sammensættes på tværs af de 4 menuer.

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 Borup og Mikael Stuhlfiest

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 drikkevarer under middagen, vinarrangement 2 inkluderer herudover kaffe med småkager. Vinarrangement 3 og 4 er med kaffe med småkager, natmad og frie drikkevarer i hhv. 7 og 8 timer. De 7 eller 8 timer regnes fra spisningens begyndelse (en halv time efter at gæsterne er indbudt). En time før slut serveres natmad (gå-hjem-mad)

De opgivne priser er baseret på husets vin. Vi tilbyder økologisk vin fra Toscana (se side 8) for en merpris af kr. 20,- pr. gæst, og husets restaurantvin (se side 8) for en merpris af kr. 50,- pr. gæst (forhør venligst nærmere).

VINARRANGEMENT 1 **kr. 185,00**

Husets velkomstaperitif
Hvid- og rødvin ad libitum
1 glas husets dessertvin
Isvand

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

VINARRANGEMENT 2 **kr. 215,00**

Husets velkomstaperitif
Hvid- og rødvin ad libitum
1 glas husets dessertvin
Isvand

Kaffe med hjemmebagte småkager

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

VINARRANGEMENT 3 **kr. 295,00**

7 TIMER

Husets velkomstaperitif
Hvid- og rødvin ad libitum

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

1 glas husets dessertvin
Isvand

Kaffe med hjemmebagte småkager

Natmad: Vælg mellem: Ost og belgisk paté, aspargessuppe, varme skinkestænger med Mozzarella eller 3/2 krydderbolle med pålæg

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

VINARRANGEMENT 4 **kr. 355,00**

8 TIMER

Husets velkomstaperitif
Hvid- og rødvin ad libitum

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

1 glas husets dessertvin
Isvand

Kaffe med hjemmebagte småkager

Natmad: Vælg mellem: Ost og belgisk paté, aspargessuppe, varme skinkestænger med Mozzarella eller 3/2 krydderbolle med pålæg

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

Overtid kan tilkøbes for kr. 30,- (incl. drikkevarer) pr. påbegyndt halve time pr. tilbageværende gæst (dog min. 20 gæster). Kan aftales på dagen

Bryllupper altid minimum 8 timer

Husets vin

Hvid: Hunters Creek, australsk Chardonnay, elegant med et frisk pift af citron

Rød: Hunters Creek, australsk Shiraz/Cabernet Sauvignon, velafbalanceret og fyldig

Menuer

MENU 1

kr. 265,00

Vælg forret, hovedret og dessert

Forretter – bydes 1 gang (kr. 60,00)

- A) Tunmousse med salat og dilledressing – pyntet med rejer
- B) Klar suppe med kød- og melboller (bydes 2 gange)
- C) 2 tarteletter med hønsekød i asparges
- D) Cæsarsalat med kylling, croutoner og parmesan

Hovedretter – bydes 2 gange (kr. 150,00)

- E) Flæskesteg med rødkål, brunede kartofler, 1/2 æble og flæskestegssauce
- F) Braiseret nakkefilet med hvidløg, rosmarin og kryddersauce
- G) Indbagt svinemørbrad med tyttebær og champignonsauce
- H) Sprængt svinekam med frossen flødepeberrod og smørsauce

Desserter – bydes 2 gange (kr. 55,00)

- I) Vanilleisrand med lun jordbærsauce
- J) Fromage efter eget ønske – smukt pyntet
- K) Årstidens trifli med makroner og fløde (bydes 1 gang)
- L) 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. 450,00 |
| Vinarrangement 2 | kr. 480,00 |
| Vinarrangement 3 | kr. 560,00 |
| Vinarrangement 4 | kr. 620,00 |

UD AF HUSET

3 retter ud af huset kr. 265,00

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

MENU 2

kr. 290,00

Vælg forret, hovedret og dessert

Forretter – bydes 1 gang (kr. 65,00)

- A) Rejecocktail a la Grejsdalens Hotel
- B) Fiskedrøm – dampede rødspætter på ananas med rejer og karrydressing
- C) Melon med røget landskinke og brøndkarse
- D) Jordskokkesuppe med jordskokkechips og ristet parmaskinke

Hovedretter – bydes 2 gange (kr. 165,00)

- E) Kalvesteg stegt som vildt med salat Waldorff, tyttebær, 1/2 pære med gelé, ristede vindruer og vildtflødesauce
- F) Gammeldags oksesteg med glaserede løg, sødt og surt og okseskysauce
- G) Helstegt kalveculotte med symfoni af ovnbagte grøntsager og portvinsauce
- H) Helstegt oksecuvette (Uruguay) med håndskårne fritter og sauce bearnaise

Desserter – bydes 1 gang (kr. 60,00)

- I) Pandekager med vanilleis og jordbærsirup
- J) Rubinsteinkage med chokoladeovertrukne vandbakkelser (bydes 2 gange)
- K) Panna Cotta med frugtsirup og små nøddekager
- L) Hvid chokoladeis med bærkompot og 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. 480,00 |
| Med vinarrangement 2 | kr. 515,00 |
| Med vinarrangement 3 | kr. 585,00 |
| Med vinarrangement 4 | kr. 645,00 |

UD AF HUSET

3 retter ud af huset kr. 290,00

Gør din fest til noget specielt - se side 8

MENU 3

kr. 335,00

Vælg forret, hovedret og dessert

Forretter – bydes 1 gang (kr. 75,00)

- A) Fiskesymfoni med dampet og stegt fiskefilet, rejer, laks og kaviar
- B) Røget svinemørbrad med sprød salat, linsyltet peberfrugt og aioli
- C) Vitello Tonnato – tyndt skåret kalvekød med tunsauce og kapers
- D) Varmrøget laks med helbladet spinat, pesto og ristede mandler

Hovedretter – bydes 2 gange (kr. 190,00)

- E) Helstegt oksefilet med ristede perleløg, rødvin- eller bearnaisesauce
- F) Kalvefilet stegt som vildt med salat Waldorff, tyttebær, 1/2 pære med gelé, ristede vindruer og vildtflødesauce
- G) Helstegt lammeculotte med rabarberkompot og agurkesalat
- H) Langtidsstegt andebryst med syltede tranebær og mild pebersauce

Desserter – bydes 1 gang (kr. 70,00)

- I) Yoghurtfromage med tørrede bær og chokoladecrumble
- J) Fransk chokoladetærte med vanilleis, sorbet og frugt
- K) Grejsdalens islagkage – 2 slags flødeis på makronbund med råmarcipan og chokolade (kan fadserves og bydes 2 gange)
- L) Nøddemarengs med vanilleis, symfoni af bær og jordbærsirup

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. 520,00 |
| Vinarrangement 2 | kr. 550,00 |
| Vinarrangement 3 | kr. 630,00 |
| Vinarrangement 4 | kr. 690,00 |

UD AF HUSET

3 retter ud af huset kr. 335,00

MENU 4

kr. 395,00

Vælg forret, hovedret og dessert

Forretter – bydes 1 gang (kr. 90,00)

- A) Bresaola med appelsinmarinade, krydderurtesalat og parmesan
- B) Citronmarineret laks med agurke-/radisefløde
- C) Dampet skærising med skaldyrsbisque og urtepuré
- D) Grillede black tigerrejer med sauteret spinat og rød peberfrugtcreme

Hovedretter – bydes 2 gange (kr. 220,00)

- E) Helstegt oksemørbrad med fyldte tomater og madeirasauce
- F) Kalvemørbrad med baconbagte bønner og svampesauce
- G) Helstegt dyrekølle med tranebær og kraftig skysauce (eller som vildt med fuglereeder)
- H) Lammekrone med langtidsbagte auberginer/tomater og esdragonsauce

Desserter – bydes 1 gang (kr. 85,00)

- I) Nøddekurve med vanilleis, sorbet, frugt og bær
- J) Dessertsymfoni af dessertkager, is, mousse, knas og friske frugter
- K) Chokoladetrilogi – 3 slags lækre chokoladedesserter
- L) 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. 580,00 |
| Vinarrangement 2 | kr. 610,00 |
| Vinarrangement 3 | kr. 690,00 |
| Vinarrangement 4 | kr. 750,00 |

UD AF HUSET

3 retter ud af huset kr. 395,00

TILKØB (gør din fest til noget helt specielt)

| | |
|--|-------------|
| Snacks | + kr. 30,00 |
| Frugtfad | + kr. 18,00 |
| Bobler i stedet for husets velkomstdrink | + kr. 5,00 |
| Champagne i stedet for husets velkomstdrink | + kr. 60,00 |
| Appetizer (aftales nærmere) | + kr. 30,00 |
| Ganerenser – sorbet/granité | + kr. 20,00 |
| Fuglereeder med salat Waldorff til vildt | + kr. 15,00 |
| Ost som mellemret - 3 slags | + kr. 45,00 |
| Ost som mellemret – 3 slags – med et lille, spændende glas vin | + kr. 65,00 |
| Kransekage i stedet for småkager | + kr. 17,00 |
| Chips | + kr. 18,00 |
| Håndtering af bryllups-/dåbskage etc. | + kr. 15,00 |
| Husets cognac (VS) og likør (Baileys og Kahlua) | + kr. 30,00 |
| Luksus cognac (VSOP) og luksus likør (Grand Marnier og Cointreau) | + kr. 35,00 |
| Spiritus på bar pr. gæst | + kr. 25,00 |
| Økologisk vin fra Toscana i stedet for husets vin | + kr. 20,00 |
| Hvid: <i>Bellicia, Trebbiano d'Abruzzo. Det kølige, tørre klima og den næringsrige jord i Abruzzo er perfekte forhold for at dyrke økologiske druer. Vinen har fine noter af fersken og krydret lemon.</i> | |
| Rød: <i>Bellicia, Montepulciano d'Abruzzo. Det kølige, tørre klima og den næringsrige jord i Abruzzo er perfekte forhold for at dyrke økologiske druer. Denne Montepulciano udstråler en frodig aroma af blomme med et strejf af chokolade.</i> | |
| Restaurantvin i stedet for husets vin | + kr. 50,00 |
| Hvid: <i>Torrontés en lokal argentinsk druesort, der giver ungdommelige og friske vine. Vinen har en gylden farve med grønne strejf og en intens blomstrende aroma med roser og jasmin samt frugter som druer og lys fersken. Vinen er frisk, ung og komplekst frugtagtig, med masser af potentiale.</i> | |
| Rød: <i>Denne Malbec udstråler dybe rubinrøde nuancer, brillante og fejlfri. Aromaen er kompleks med røde frugter: kirsebær, blomme og hindbær og kombineret med et strejf af træ fremhæves tilstedeværelsen af vanille og chokolade. Smagen er kraftig med god tannin. Velafbalanceret og lang eftersmag.</i> | |

Andre spændende vine – forhør venligst nærmere.

Alle priser er pr. gæst

Der betales naturligvis ikke vintillæg for børn



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

Anretninger og buffeter

FESTBUFFET - husets specialitet (min. 20 kuverter) kr. 340,00

Carpaccio med ristede nødder, basilikum og parmesan

(eller valgfri forret fra menu 1, 2 eller 3)

Peberstegt oksestripløin med krølfedt,

Helstegt lammekølle med rosmarin og soltørrede tomater,

Marineret kyllingebryst med årstidens spændende grøntsager og salater,

baconbagte bønner, rabarberkompot, agurkesalat, 2 x dagens kartoffel

og portvinssauce (kødet kan udskiftes)

Fransk chokoladetærte, vanilleflødeis, sorbet, frisk frugtsalat,

Chantillycreme, hindbærpuré

Festbuffet med vinarrangement

Vinarrangement 1 kr. 530,00

Vinarrangement 2 kr. 565,00

Vinarrangement 3 kr. 635,00

Vinarrangement 4 kr. 695,00

KROANRETNING

kr. 275,00

Marinerede sild med karrysalat

Rejer med mayonnaise

Ferskrøget laks med slikasparges

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)

Frisk frugtsalat med Chantillycreme

Brød, kiks og smør

Spændende vine fra hele verden - se vores vinkort

| | |
|--|----------------|
| KROBUFFET | kr. 275,00 |
| Laksetærte med rejer og peberrod | |
| Pastasalat med tun og krydderredike | |
| Glaseret skinke med grønkålsgratin | |
| Helstegt oksestriplon med flødekartofler, salat og dressing | |
| Osteanretning (min. 5 slags ost) | |
| Dagens kage | |
| Vanilleflødeis | |
| Frugtopsats | |
| Brød, kiks og smør | |
| CARVERYBORD | kr. 200,00 |
| 2 slags kød (aftales nærmere), 4 slags lækre årstidssalater/grøntsager med tilbehør, 2 slags dagens kartoffel, lækker brød og smør | |
| CARVERYBORD I FORBINDELSE MED FORRET OG DESSERT | kr. 175,00 |
| LUKSUSBUFFET (min. 20 kuverter) | kr. 290,00 |
| Marinerede rejer med grønne asparges og Mozzarella | |
| Fillodejsposer med torskefilet og soltørrede tomater | |
| Røget landskinke med melon på marinerede salater | |
| Hønsesalat Hawaii med ferskner og ananas | |
| Helstegt oksestriplon med råstegte hvidløgskartofler og portvinsauce | |
| Osteanretning (min. 5 slags oste) | |
| Dagens kage | |
| Vanilleflødeis | |
| Frugtopsats | |
| Brød, kiks og smør | |
| ITALIENSK INSPIRERET BUFFET (min. 20 kuverter) | kr. 300,00 |
| Rejerisotto med porrer, squash og Mascarpone | |
| Bresaola med krydderurtesalat, parmesan og pestobrød | |
| Italienske kalveruller med tomat- og pebersauté | |
| Pestofylt kyllingebryst med bacon, pasta og kryddersauce | |
| Fetasalat med melon, balsamicosirup og frisk mynte | |
| 2 slags italienske oste | |
| Panna Cotta med frugtsirup | |
| Brød, kiks og smør | |

TAPASBUFFET

| | |
|-----------|------------|
| 8 retter | kr. 180,00 |
| 10 retter | kr. 210,00 |
| 12 retter | kr. 230,00 |

Ørredroulade

Hvidløgsmarinerede rejer med citrus

Tunmousse på sprøde salater

Koldrøget laks med rygeost

Bruschetta med pestobagte tomater og Mozzarella

Røget svinemørbrad med peberfrugt

Roastbeef med pickles og peberrod

Foie gras på salat med olivenstøv

+ kr. 10,00

Grillede pestobrød med bresaola og revet parmesan

+ kr. 5,00

Laksepaté med ørredrogn

Sprængt andebryst på råmarineret rødbede

Parmaskinke med emmentaler og æble

Valnøddepaté med cornichoner

Grillede tigerrejer med artiskok

Rimmet laks Grand Cru

+ kr. 10,00

Aspargessuppe i små kopper

Gorgonzola / Prefozola / Taleggio (vælg mellem) på ristet rugbrød

Husets chokoladekage

Årstidens trifli

Tapasbuffeten bliver serveret med lækker brød og smør.





Denne prislister annullerer alle øvrige og er gældende fra oktober 2017 med ret til senere prisændringer samt evt. afgiftsændring.
Alle priser er inkl. moms og betjening.

Receptioner og Åbent hus

SILDEBORD

Med et skønt udvalg af danske og udenlandske klassikere og specialiteter

PØLSEBORD

Med et skønt udvalg af danske og udenlandske klassikere og specialiteter

PÅLÆGSBORD

Med et skønt udvalg af danske og udenlandske klassikere og specialiteter

OSTEBORD

Med et skønt udvalg af danske og udenlandske klassikere og specialiteter

Til alle anretninger serveres naturligvis lækker og passende tilbehør samt brød og smør

1 anretning

kr. 110,00

2 anretninger

kr. 175,00

3 anretninger

kr. 225,00

Friske frugter (opsats)

kr. 18,00

SKINKEOPSATS

kr. 200,00

Med 4 slags skinke, roastbeef røget kalkunbryst, 2 patéer, årstidens spændende grøntsager og salater, kartoffelsalat, dressinger, flutes og smør

Osteanretning med kiks og friske frugter

RECEPTIONSBUFFET

kr. 230,00

Hvidløgsmarinerede rejer på salatbund

Gratinerede pandekager med oksekød og mild chili

Kyllingespyd med pestomarinerede gulerødder og ruccola

Pastasalat med bacon og ristede pinjekerner

Serranoskinke med tomatsalat, oliven og feta

Osteanretning (min. 5 slags oste)

Minikager

Lækker brød og smør



EVENTS

Se vores eventkalender på:
www.grejsdalenshotel.dk/events

Brunch

BRUNCH

kr. 220,00

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

som BRUNCH +

kr. 295,00

1 glas mousserende vin
Ferskrøget laks med slikasparges
Rejer med mayonnaise
Serranoskinke

MORGENKOMPLET

kr. 125,00

Rundstykker, rugbrød, franskbrød, blødkogte æg, pålæg, ost, marmelade, wienerbrød, kaffe og the



Kaffemenuer

| | |
|--|------------|
| MENU 1 | kr. 115,00 |
| 1/2 bolle med smør | |
| Kringle | |
| Lagkage | |
| Småkager | |
| Kaffe og the | |
| MENU 2 | kr. 135,00 |
| 1 stk. franskbrød med rullepølse | |
| 1 stk. franskbrød med ost | |
| Kaffe og the med æblekage | |
| MENU 3 | kr. 140,00 |
| 3/2 boller | |
| Pålæg og ost | |
| Kringle | |
| Småkager | |
| Kaffe og the | |
| MENU 4 (ta' selv bord) | kr. 145,00 |
| 3 slags boller | |
| 5 slags pålæg, toppings, ost, marmelade, | |
| lun leverpostej med champignons og bacon | |
| Kaffe og the med småkager | |
| MENU 5 | kr. 150,00 |
| 3 snitter med pålæg | |
| Kaffe og the med æblekage | |
| MENU 6 | kr. 155,00 |
| 2 stk. uspecificeret smørrebrød | |
| 1 ostesnitte | |
| Kaffe og the med småkager | |

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. 28,00 |
| Guldøl | kr. 33,00 |
| Lottrupøl 50 cl. | kr. 45,00 |
| Vand 25 cl. | kr. 28,00 |
| Juice/most | kr. 30,00 |
| Økomost | kr. 34,00 |
| Kildevand | kr. 28,00 |
| Isvand | kr. 20,00 |
| Husets velkomstaperitif | kr. 30,00 |
| Velkomstaperitif, bobler | kr. 35,00 |
| Husets vine pr. flaske | kr. 210,00 |
| Økologisk vin fra Toscana pr. flaske | kr. 230,00 |
| Husets restaurantvin pr. flaske | kr. 260,00 |
| Hedvine alm. | kr. 30,00 |
| Husets Cognac VS | kr. 30,00 |
| Husets likør (Baileys og Kahlua) | kr. 30,00 |
| Lux Cognac VSOP | kr. 40,00 |
| Lux likør (Grand Marnier og Cointreau) | kr. 40,00 |
| Breezer | kr. 45,00 |
| Snaps og bitter | kr. 25,00 |
| Diverse almindeligt spiritus | kr. 25,00 |

Diverse

| | |
|---|-----------|
| Kaffe/the | kr. 28,00 |
| 1/2 bolle med smør | kr. 18,00 |
| Kringle | kr. 28,00 |
| Lagkage | kr. 34,00 |
| Othelloagkage | kr. 40,00 |
| Æblekage | kr. 34,00 |
| Småkager – 3 varianter | kr. 18,00 |
| Kransekage | kr. 35,00 |
| Kransekagekonfekt pr. stk. | kr. 12,00 |
| Petit four pr. stk. | kr. 22,00 |
| Snitter pr. stk. | kr. 33,00 |
| Smørrebrød uspecificeret | kr. 45,00 |
| Smørrebrød luksus | kr. 55,00 |
| Sandwich uspecificeret | kr. 30,00 |
| Franskbrød med rullepølse, ost eller spegepølse | kr. 40,00 |
| Ostesnitte | kr. 25,00 |
| 1/2 bolle med pålæg | kr. 30,00 |



www.hr-offset.dk/10.17

Grejsdalens
HOTEL

Grejsdalens Hotel · Grejsdalsvej 384 · 7100 Vejle · Tlf. 75 85 30 04
www.grejsdalenshotel.dk