

SELSKABER 2024



JØRGENSENS
HOTEL

BYENS



HOTEL

EST 1744

Vi glæder os til at byde jer og jeres gæster
velkommen på Jørgensens Hotel

Vi skræddersyr arrangementet i tæt
samarbejde med jer som værter. Vi byder gerne
ind med vores erfaringer og kommer med gode
idéer til serveringer og indslag. Har I særlige
ønsker til underholdning, musik, bar, dekorationer
eller andet, er vi naturligvis også behjælpelige
med idéer og eksekvering.

Kontakt os for et uforpligtende tilbud
og rundvisning på tlf. 3840 1744 eller mail
info@jorgensens-hotel.dk.



JØRGENSENS HOTEL





KLASSISK FROKOSTBORD

Marinerede sild med karrysalat

Serveres på bordet

Smilende æg, håndpillede rejer, hjemmerørt mayo og citron

Sprød rødspættefilet med remoulade og citron

Hønsesalat med sprød bacon fra Bjerre

Friskbagt tartelet med høns i asparges, sprødt kyllingeskind og finthakket persille

Ribbenssteg af Glad Gris fra Svendborg, hjemmesyltede agurker og rødkål

To lokale oste med sødt, salt og sprødt

Friskbagt brød og hjemmelavet syrnnet smør

Serveres som buffet

Per kuvert kr. 345

Prisen gælder ved minimum 30 personer.

SÆSONENS 3-RETTERS FROKOSTMENU

Per kuvert kr. 375

Prisen gælder ved minimum 20 personer.

Frokost foregår i eget lokale i op til 3 timer.

SOCIAL DINING

12 delikate retter i fire serveringer

Vandbakkelser med friskost og serranoskinke
Ceviche af Vesterhavstorsk med yuzu, mango, mynte og soyamandler
Håndpillede rejer med urteemulsion og sprøde salater

Carpaccio af grillet oksemørbrad, trøffelmayo, revet karamelsten og rød mizuna
Sur-søde tigerrejer med spicy tomatmayo og shisokarse
Røget tun med glaskål og sesamdressing

Svamperisotto med friskrevet sort trøffel
Saltbagt selleri med vinaigrette på brunet smør, ristede hasselnødder og
blomsterkarse
Lynstegte okseribeyes med semi-dried tomater, Gammel Knas, aioli og friteret
brød

24-måneders krystalost med figenkompot og sprøde flager
Chokoladefondant med hengemte bær og sprød marengs
Lemon meringue pie

Udvalgte vine samt øl og vand er inkluderet under middagen*

Per kuvert kr. 1.095

Prisen gælder ved minimum 30 personer.

Børn under 12 år halv pris.

Festen foregår i eget lokale i op til 7 timer.

**Mulighed for tilkøb af udvalgte vine samt øl og vand under
resten af festen kr. 225 pr. person*

KONFIRMATION

At blive konfirmeret er en stor begivenhed. En dag som hele familien kommer til at huske resten af livet. På Jørgensens Hotel sætter vi en ære i kvalitet og stemning. Vi sørger for de perfekte rammer til jeres fest og kommer der gæster langvejs fra, er der mulighed for overnatning.

FORRET

Serveres med friskbagte surdejsboller og saltet smør.

Håndpillede rejer, sauce piquante, hjertesalat, crudité af asparges og dild
eller

Hjemmerøget laks, sauce verte, sprøde salater og agurker

HOVEDRET

Rosastegt dansk kalvetyksteg, cremet urteblanquette, forårets spæde grøntsager og ristede kartofler

DESSERT

Gateau Marcel med hindbærgel, hindbærmousse, soufflépandekager med karamelsauce, ristede mandler og hengemte solbær. Serveres fra buffet.

Kaffe/te med sødt

Per kuvert kr. 525

Prisen gælder ved minimum 25 personer.

Børn under 12 år halv pris.

Fejringen foregår i eget lokale i op til 6 timer.

Konfirmationspakken tilbydes kun i forbindelse med konfirmation/nonfirmation.



LIVETS STORE BEGIVENHEDER KRÆVER UNIKKE RAMMER.

Hotellet har i flere århundreder dannet ramme om mageløse fejringer – alt fra gallafester og konfirmationer til bryllupper og fødselsdage. Denne tradition fortsætter vi i de nyrenoverede sale og saloner, hvor den ophøjede stemning er intakt.

FESTEN

3-retters sæsonmenu

Kaffe/te



Per kuvert kr. 595

Priser gælder ved minimum 20 personer.

Børn under 12 år halv pris.

Festen foregår i eget lokale i op til 5 timer.

PALÆFESTEN

Velkomstdrink
3-retters sæsonmenu
Udvalgte vine samt øl og vand
inkluderet under middagen*
Kaffe og te med sødt
Natmad

Per kuvert ved 3 retter kr. 1.195

Per kuvert ved 4 retter kr. 1.335

Priser gælder ved minimum 25 personer.

Børn under 12 år halv pris.

Festen foregår i eget lokale i op til 7 timer.

**Mulighed for tilkøb af udvalgte vine samt øl og vand
under resten af festen kr. 225 pr. person*

LICHTENBERGFESTEN

Champagnevelkomst

Små blinis med Unika 48% cremefraiche og Baerii Caviar

Forret

Terrine af kammuslinger med croudité af glaskål, marinerede dildstilke og wasabiskum

Mellemret

Farserede morkler med lun vinaigrette på røget marv

Hovedret

Tournedos af dansk oksemørbrad med pommes terrine, små løg og bøgehatte samt aromatisk sauce med hengemte ribs.

Opfrisker

Granité af vores egen gin, agurk og tonic

Dessert

Mousse på 72% Sao Thomé chokolade med iscreme på Bora Bora vanilje, tempereret chokolade samt lun solbærsauce med likør

Kaffe

Kaffe og te med hjemmelavede fyldte chokolader

Natmad

Charcuterie og oste, oliven, pesto, aioli, sprødt, sødt, salt samt friskbagt brød

Nøje afstemte vine, samt øl og vand er inkluderet under hele festen.

Per kuvert kr. 1.985

Prisen gælder ved minimum 30 personer.

Børn under 12 år halv pris.



RECEPTION

Stående taffel med kuvertanrettede lækkerier.

Boghvedeblinis med Unika 48% cremefraiche og ørredrogn

Koldrøget laks med sennepsemulsion og sprødt rugbrød

Letsaltet økoagurk med rygeostcreme og radissecroudité

Saltet og tørret skinke fra Bjerre med grillede artiskokker og friskost

Tarte flambée - fransk sprød pizza med fed cremefraiche, søde løg og saltet bacon

Saltbagt selleri med brunet smør, ristede hasselnødder og tallerkensmækker

Friteret brød med tomattapenade

24-måneders krystalost med figenkompot

Lemon meringue pie

Per kuvert kr. 295

Prisen gælder ved minimum 30 personer.

Receptionen foregår i eget lokale i op til 2 timer.



MINDESAMMENKOMST

Efter en begravelse eller bisættelse er mindesammenkomster en god måde at samles i mere afslappede omgivelser for at mindes afdøde.

Vi tilbyder smukke og rolige rammer, hvor personalet giver jer god plads og samtidig yder den bedste, mest diskrete service.

Pålægsbord med udvalg af pålæg, ost og tilbehør
Alternativt: Udvalg af smørrebrød – serveret fra buffet
Kaffe og te – serveret fra buffet
Hjemmelavede småkager

Per kuvert kr. 285

*Prisen gælder ved minimum 25 personer.
Mindesammenkomsten foregår i eget lokale i op til 3 timer.*



VORES LOKALER

Kongesalen	150 personer
Jørgensensalen	75 personer
Kavalérsalen	50 personer
Biblioteket	20 personer
Vinbutikken	16 personer





OVERNATTENDE GÆSTER

Vi tilbyder overnatning til festgæster til 995 for et dobbeltværelse inkl. morgenmad for 2 pers.

Når man bestiller Palæfesten eller Lichtenbergfesten, tilbyder vi værtsparret fri overnatning i en af vores suiter.

