

Velkommen

På Grønbjerg Hotel er det en oplevelse at holde fest.

Vores filosofi for stedet er meget enkel - "kvalitet frem for kvantitet". Derfor lægger vi i vores køkken vægt på de gode råvarer samt det gamle håndværk. Vi bestræber os på at servere mest muligt der er hjemmelavet. Vi bager og sylter selv, samt ryger fisk i vores rygeovn. Serveringen er personlig og kompetent og vi sætter altid gæsten i centrum.

Hotellet har og vil de kommende år gennemgå en omfattende men nænsom renovering. Den gamle "slyngelstue" og de dertilhørende lokaler er, med respekt for de gamle lokalers charme, smagfuldt sat i stand og indrettet til restaurantlokaler. Selskablokalerne er blevet moderniseret og i foråret 2008 er der til disse etableret en ny indgang med garderobe og toiletfaciliteter.

Vi har 2 store selskabslokaler, hvor der kan være op til 70 og 170 personer. Er I en mindre forsamling, har I mulighed for at sidde i et af vores restaurationslokaler, eksempelvis den nye Idas stue.

På de følgende sider har vi sammensat vores menuer som er udarbejdet efter sæson da de friske råvarer altid er i højsædet.

Der tages forbehold for eventuelle prisændringer samt trykfejl.

Vi glæder os til at holde din næste fest på Grønbjerg Hotel.

Grønbjerg Hotel

Hovedgaden 34 . Grønbjerg . 7323 Give . Telefon 75 34 40 29 . info@gronbjerghotel.dk . www.gronbjerghotel.dk

Den Klassiske

Min 20 personer

Forretter

Varmrøget laks med salat vendt i syrnede fløde dertil syltede rødløg samt friskbagt brød

Tarteletter fyldt med høns og asparges i veloute,
pyntet med tomat og persille

Rejecocktail à la Grønbjerg Hotel

Hovedretter

Kalvesteg stegt som vildt serveret med waldorfsalat og tyttebær
dertil hvide og brunede kartofler samt vildtsky

Flæskesteg med rødkål, chips, æble med sveskekompot dertil hvide og brunede kartofler
og skysauce

Unghanebryst fra Hopballe Mølle med smørstegte grøntsager efter årstiden
dertil pommes Anna og rosmarinsauce

Desserter

Hjemmelavet islagkage med chokolade og nødder dertil lun karamelsauce

Lun tærte efter sæsonen med kompot og luftig vanilleskum

Letfrossen chokoladecake serveret med mokka iscreme samt sprød pistacie kiks

3 retters menu kr. 238,-

Velkomstdrink samt Vinmenu til middagen fra kr. 198,-

(Velkomstdrink, husets hvid- og rødvin ad libitum, 1 glas dessertvin, øl og vand)

Grønbjerg Hotel

Hovedgaden 34 . Grønbjerg . 7323 Give . Telefon 75 34 40 29 . info@gronbjerghotel.dk . www.gronbjerghotel.dk

Vinter

December-Januar-Februar

Forretter

Braiseret grisekæber med røget selleri og tranebær

Jordkokkecremesuppe med stegt kammusling, samt kompot og chips af jordkokker

Hovedretter

Andebryst på egen rillette med rødbeder og dild,
dertil pommes Macaire og sauce Bigarade

Tyksteg af ungvæg med svampe, rodfrugtskompot, gulerodsflan
pomes Anna og kalvereduktion

Desserter

Lun chokoladekage med ganache anrettet med orangekardemomme is dertil sprød kage

Rombagt ananas tilsmagt med anis, serveret i egen lage med vanille iscreme

3 retters menu kr. 318,-

Velkomstdrink samt Vinmenu til middagen fra kr. 198,-

(Velkomstdrink, husets hvid- og rødvin ad libitum, 1 glas dessertvin, øl og vand)

Grønbjerg Hotel

Hovedgaden 34 . Grønbjerg . 7323 Give . Telefon 75 34 40 29 . info@gronbjerghotel.dk . www.gronbjerghotel.dk

Forår

Marts-April-Maj

Forretter

Koldrøget laks med sprøde salater dertil dildcreme
Bresaula med kryderurtesalat vendt i citron og trøffelolie

Hovedretter

Unghanebryst fra Hopballe Mølle med spidskål, syltede løg samt små majroer
dertil kartoffeltærte og rosmarinsauce
Kalvetyksteg med gulerødder-estragon, kålflan, syltede løg og sprød kalvebacon
dertil pommes Macaire og dijonsauce

Desserter

Rabarber trifli med makroner og vaniljeiscreme
Lun chokoladekage med ganache anrettet med lakrids iscreme og sprød kage

3 retters menu kr. 318,-

Velkomstdrink samt Vinmenu til middagen fra kr. 198,-
(Velkomstdrink, husets hvid- og rødvin ad libitum, 1 glas dessertvin, øl og vand)

Sommer

Juni-Juli-August

Forretter

Dampet rødtunge på lune ærter tilsmagt med trøffelolie
Carpaccio af kalveinderlår med vinaigrette, sprøde salater og høvlet parmesan

Hovedretter

Filet af kalv med krydderurter, sommerfrikasse samt persillerod
dertil nye kartofler og rødvins sauce
Unghanebryst fra Hopballe Mølle med spidskål, små løg og dampede grønne
asparges dertil nye kartofler og rosmarinsauce

Desserter

Rødgrød med creme Anglaise og lakrids iscreme
Letfrossen chokoladecake serveret med sorbet og tørrede bær

3 retters menu kr. 318,-

Velkomstdrink samt Vinmenu til middagen fra kr. 198,-
(Velkomstdrink, husets hvid- og rødvin ad libitum, 1 glas dessertvin, øl og vand)

Grønbjerg Hotel

Hovedgaden 34 . Grønbjerg . 7323 Give . Telefon 75 34 40 29 . info@gronbjerghotel.dk . www.gronbjerghotel.dk

Efterår

Septemper-Oktober-November

Forretter

Anderillette tilsmagt hvidløg og timian serveret med syltede svampe
Rimsaltet mørksej med rødbede på tre måder, blødt-syrligt-sprødt

Hovedretter

Filet af kalv med selleripure, svampe og bagte rødbeder
dertil pommes Anna og rød vins sauce
Andebryst med røget selleri, svampe og anis glaseret rødkål
dertil pommes Macaire og skalotteløgs sauce

Desserter

Citron crème brûlée med kernemælkssorbet og sprødt
Pære belle Helene i nye klæder

3 retters menu kr. 318,-

Velkomstdrink samt Vinmenu til middagen fra kr. 198,-
(Velkomstdrink, husets hvid- og rødvin ad libitum, 1 glas dessertvin, øl og vand)

Den gode buffet

Min 30 personer

Forret

Koldrøget laks med dildcreme
Pastasalat med rejer og persille
Capaccio af kalv med sprøde salater og høvlet parmesan

2 slags hjemmebagt brød

Hovedret

Nakkekam braiseret i porter
Tyksteg af ungvæg stegt med timian
Bagte rodfrugter i honning
2 slags salater efter årstiden
Pommes risolles
2 slags sauce

Desserter

Udvalg af danske brier med tilbehør
Fransk mandelkage med appelsincoulis
Chokolade-mokka mousse med "knas"

Buffet kr. 258,-

Velkomstdrink samt Vinmenu til middagen fra kr. 198,-

(Velkomstdrink, husets hvid- og rødvin ad libitum, 1 glas dessertvin, øl og vand)

Grønbjerg Hotel

Hovedgaden 34 . Grønbjerg . 7323 Give . Telefon 75 34 40 29 . info@gronbjerghotel.dk . www.gronbjerghotel.dk

Den bedre buffet

Min 30 personer

Forret

Kartoffel-porre cremesuppe

Varmrøget laks med syltede rødløg og salat vendt i syrnede fløde

Carpaccio af kalv med sprøde salater og høvlet parmesan

2 slags hjemmebagt brød

Hovedret

Lammeculotte med ratatouille

Farseret svinemørbrad

Kalvetyksteg med ristede svampe

2 slags salater efter årstiden

Pommes Macaire

2 slags sauce

Desserter

Udvalg af danske brier med tilbehør

Chokolade brownie med syltede bær

Lun tærte efter sæson med vaniljeskum

Buffet kr. 318,-

Velkomstdrink samt Vinmenu til middagen fra kr. 198,-

(Velkomstdrink, husets hvid- og rødvin ad libitum, 1 glas dessertvin, øl og vand)

Grønbjerg Hotel

Hovedgaden 34 . Grønbjerg . 7323 Give . Telefon 75 34 40 29 . info@gronbjerghotel.dk . www.gronbjerghotel.dk

Selskabsmenuer

Min 20 personer

Forretter

Rejecocktail a'la Grønbjerg Hotel serveret med friskbagt brød	62,-
Varmrøget laks laks med salat vendt i syrnet fløde dertil syltede rødløg samt friskbagt brød	64,-
Tarteletter fyldt med høns og asparges i velouté, pyntet med tomat og persille	62,-
Carppaccio af kalveinderlår serveret med vinaigrette og sprøde salater samt parmesanost og friskbagt brød	78,-

Supper

Consommé Danoise klar oksesuppe med kød- og melboller samt sprøde urter og friskbagt brød	68,-
Kartoffelsuppe med grov mos af røget fisk og kartoffelfrit samt friskbagt brød	78,-

Selskabsmenuer

Min 20 personer

Hovedretter

Kalvesteg stegt som vildt serveret med waldorfsalat samt tyttebær dertil hvide og brunede kartofler samt vildtsky	168,-
Flækesteg med rødkål, chips, æble med svæskekompot dertil hvide og brunede kartofler samt skysauce	168,-
Svinefilet med saute af kål og sød abrikos, bagt løg dertil pommes Duchesse tilsmagt bacon samt estragon-dijon sauce	178,-
Farseret unghanebryst med smørstegte grøntsager efter årstiden dertil kartoffeltærte samt rosmarinsauce	178,-
Rosastegt dyrefilet med glaserede persillerødder, røget selleripuré, svampesaute dertil pommes Anna samt vildtsky	Dagspris
Oksefilet med svampesaute, rodfrugtsflan dertil pommes Anna samt pebersauce	218,-

Grønbjerg Hotel

Hovedgaden 34 . Grønbjerg . 7323 Give . Telefon 75 34 40 29 . info@gronbjerghotel.dk . www.gronbjerghotel.dk

Selskabsmenuer

Min 20 personer

Desserter

Hjemmelavet islagkage med chokolade og nødder dertil lun karamelsauce	58,-
Lun tærte efter sæsonen med luftig vaniljeskum	58,-
Letfrossen chokoladecake serveret med mokkaiscreme samt sprød pistaciekiks	64,-
Crème Brûlée med orangesorbet og sprødt	64,-

Natmad

Æggekage med rødbeder, sennep, rugbrød og sprødt bacon	52,-
Gullaschsuppe med friskbagt brød	64,-
Kartoffel/porre suppe serveret med sprødt bacon, purløg og friskbagt brød	52,-
Skipperlapskovs med rødbeder, sennep, smør, purløg og rugbrød	64,-
Dansk pølsebræt med 4 slags pålæg og lun leverpostej samt masser af tilbehør	88,-
Biksemad med rødbeder, sennep og sauce Bernaise	62,-

Grønberg Hotel

Hovedgaden 34 . Grønberg . 7323 Give . Telefon 75 34 40 29 . info@gronbjerghotel.dk . www.gronbjerghotel.dk

Drikkevarer

Øl / vand

Sodavand	25,-
Flaskeøl Royal	28,-
Flaskeøl Luxus Royal	30,-

Vin

Husets velkomstdrink	32,-
Flaske hvidvin	198,-
Flaske rødvin	198,-
Flaske dessertvin	288,-

Vinmenu under middagen

Vinmenu 1	198,-
Velkomstdrink, hvid og rødvin ad libitum (chardonnay og shiraz, Bunkers Bay, Australien), 1 glas Brachetto, øl og vand	
Vinmenu 2	218,-
Velkomstdrink, hvid og rødvin ad libitum (Sauvignon Blanc og Caberbernet Sauvignon, Solanera, Chile), 1 glas Brachetto, øl og vand	
Vinmenu 3	238,-
1 glas mousserende vin, hvid og rødvin ad libitum (Claude Val Blanc og Rouge, Languedoc-Roussillon, Frankrig), 1 glas Sauternes, øl og vand	
Vinmenu 4	258,-
1 glas mousserende vin, hvid og rødvin ad libitum (Edelzwicker, Alsace og La Font du Vent, Côtes de Rhone, Frankrig), 1 glas Sauternes, øl og vand	

Kaffe / likør

Kaffe/the	23,-
Kaffe/the med småkager	32,-
Cognac	45,-
Likør	35,-

Spiritus

Akvavit 2 cl.	28,-
Spiritus 2 cl.	25,-