

2024

Selskaber, banket og middag



Kære Gæst

Tak for din interesse for Knudhule Badehotel. I denne brochure kan du finde inspiration til lokaler, menuer og drikkevarer i forbindelse med dit kommende arrangement.

På Knudhule Badehotel bestræber vi os altid på at levere den bedste mad-, vin- og værtskabsoplevelse. Vores dygtige medarbejdere har mange års erfaring i at arrangere og afvikle selskaber og andre arrangementer.

Ikke to selskaber er ens, og de menuer og vine, du ser i brochuren, er derfor kun forslag. Hvis du har særlige ønsker til menu, vine og andre detaljer, vil vi gøre vores bedste for at opfylde dem. Vi gør altid vores yderste for vores gæster – og for dine!

Kontakt os for at aftale tid til et uforpligtende møde. Vi glæder os til at vise vores faciliteter frem og fortælle dig mere om, hvad vi kan tilbyde.



Med venlig hilsen

Knudhule Badehotel

Dean Jespersen & Anders Kalstrup

Randersvej 88-90 | 8680 Ry | Tlf. 86 89 14 07

www.knudhule.dk | info@knudhule.dk

Indhold

Vores selskabslokaler	3
Selskabspakker - aftenfest	4
Dagsarrangement	6
Dåb og navnefest	7
Konfirmation	7
Bryllup	8

Bryllup og bobler	10
Selskabsmenukort	12
Brunchbuffet	14
Buffet	15
Drikkevarer	17
Betingelser	19





Vores selskabslokaler

Læs mere om vores indbydende selskabslokaler, og lad dig inspirere til din næste fest! Vi har plads til alt fra den lille, hyggelige sammenkomst til den helt store fest for familie og venner.

Wienbergsalen og Knudsal

Wienbergsalen og Knudsal er tilsammen det største lokale på Knudhule. Her dækker vi ofte op med runde borde. Fra den ene ende har gæsterne udsigt til Knudsø, og fra den anden ende ses engen bag Knudhule Badhotel. Lokalet blev renoveret i vinteren 2018 og er indrettet med lyse paneler langs væggene og lyst tapet.

Hver for sig rummer Knudsal ca. 50 personer og Wienbergsalen ca. 70 personer. Slås de sammen, kan de rumme op til 120 personer til selskabsspisning.

Himmelbjergstuen

Som navnet antyder, er der fra Himmelbjergstuen udsigt til Himmelbjerget med tårnet på toppen. Lokalet

har lyst trægulv og giver en dejlig atmosfære, som indbyder til hyggeligt samvær – uanset hvor mange I er.

Himmelbjergstuen rummer op til 65 personer og har egne toiletter. Også her kan vi dække op med runde borde, men bruger lige så ofte aflange.

Caféen

Cafeen er et lille intimt lokale med bardisk i lokalet og udsigt til Knudsø.

Den bruges ofte sammen med den tilstødende Wienbergsal, men den er også velegnet til små grupper på op til 24 personer, som ønsker at spise for sig selv.

Vandrestuen

Vandrestuen ligger i havehuset ved siden af hovedbygningen. Her finder du en spisestue samt en lille tilhørende dagligstue, hvor I kan nyde en aperitif eller en kop kaffe efter middagen.

Vandrestuen har plads til 35 personer.



Selskabspakker – aftenfest

Hold din aftenfest på Knudhule Badehotel til en fast pris, hvor alt er inkluderet.
Du kan også tilbyde dine gæster overnatning og morgenmad, så ingen behøver at bryde tidligt op

Årets festtilbud 2024 – CLASSIC AFTEN

Aperitif: Bianca Vigna, spumante secco, Italien,
og salte snacks (eller alkoholfrit alternativ)

3-retters festmenu

Forret

Variation af fisk og skaldyr
Hellefisk, scampi, fiskesauce, laks,
håndpillede rejer og ”kaviar”
La Vieille Ferme Blanc, Famille Perrin

Hovedret

Kalvefilet med fem slags garniture efter årstiden,
kartoffelrøsti og kalveskysauce
Luma Rosso Terre Siciliane Italien

Dessert

Mousse af bær og hvid chokolade,
friske bær, is og sorbet
Brachetto d'Acqui San Maurizio Dolce Rosé,
Vallebelbo, Piemonte, Italien

Vin ad libitum Classic med passende vine
(8 timer, kl. 17.30-02.00)
Hvid-, rød- og dessertvin samt øl, alkoholfri øl, most,
saft, sodavand, mineralvand og postevand

Kaffe med småkager og
Château Beaulon VS-cognac eller Baileys
Tag selv-bar med øl, vand og vin

Natmad

Dansk pølsebord med pølser, skinker, steg og brød

990,- pr. kuvert

Få en fjerde ret med tilhørende vin for 130,- pr. kuvert

Få overnatning i flerpersonershytte og dobbeltværelse
samt morgenmad fra 365,- pr. person
(enkeltværelse 650,-). Prisen for overnatning
gælder kun ved en ligelig fordeling af
flerpersoners- og dobbeltværelser.

Alle 3-retters menuer serveres anrettet på tallerken
og med én servering for hver ret.

Årets festtilbud 2024 – PREMIUM AFTEN

Aperitif: Cava brut N de N organic, Spanien
og salte snacks (eller alkoholfrit alternativ)

3-retters festmenu

Forret

Bagt rødtunge og kammuslingesouffle
med sauce vin blanc og urter
La Galope, Chardonnay,
Côtes de Gascogne

Hovedret

Helstegt kalvemørbrad med urtestegte grøntsager,
kartoffelrøsti, ruller med svampevariation
og sæsonens grønt
Colle Alto Cabernet, Corte Moschina, Veneto, Italien

Dessert

”Dessertdrøm” – mørdejsbund med hyldeblomst,
jordbærmousse og sorbet
Château du Mont, St. Croix du Mont,
Bordeaux, Frankrig

Vin ad libitum Premium med passende vine
(8 timer, kl. 17.30-02.00)
Hvid-, rød- og dessertvin samt øl, alkoholfri øl, most,
saft, sodavand, mineralvand og postevand

Kaffe med petits fours og
Château Beaulon XO-cognac eller Baileys
Tag selv-bar med øl, vand og vin
+ tre typer Premium-spiritus og mixere

Natmad

Spansk og italiensk charcuteri med terriner, spyd,
skinker, diverse dip samt brød

1.269,- pr. kuvert

Få overnatning i flerpersonershytte og dobbeltværelse
samt morgenmad fra 365,- pr. person
(enkeltværelse 650,-). Prisen for overnatning
gælder ved en ligelig fordeling af
flerpersoners- og dobbeltværelser.

Alle 3-retters menuer serveres anrettet på tallerken
og med én servering for hver ret.

Dagsarrangement

Indbyd dine gæster til en hyggelig dag på Knudhule Badehotel. Vi sørger for en lækker buffet og udvalgte drikkevarer, og du får det hele til en fast pris, hvor alt er inkluderet.

Dagsarrangement tilbud nr. 1 2024

Aperitif: Pico de Aneto rosé, Spanien, og salte snacks
(eller alkoholfrit alternativ)

Knudhulebuffet 2024

Salat med rejer, scampi, krebs, æg og babyleaves
Blinis med laksemousse og håndpillede rejer
Vitello tonnato med tunsauce og citron
Skiver af modnet skinke med asparges,
melon og urtedressing
Tarteletter med høns i asparges
Arivi Pecorino Terre de Chieti, Organic, Italien

Timianstegt kalveculotte
Helstegt svinekam med ramsløg og urter
Små stegte kartofler med peber og urter

Håndskårne friter

Lys kalvesauce

Tomatsalat med melon, feta,
appelsin og mosebøllebær

Grøn salat med ”grønne sager”

Salat med smukke rustikke salater, dressing,
sprød bacon og radiser

Rimbalso Ville de Antane, Veneto Italien

Hvid chokolademousse med passionsfrugt og hindbær

Islagkage med frugtsauce

Sprød frugtsalat med lime og sukker

Muscat Beaumes de Venise 1348, Cave Vignerons
de Beaumes de Venise

Vin ad libitum Classic med passende vine
(7 timer, kl. 12.30-19.30)

Hvid-, rød- og dessertvin samt øl, alkoholfri øl,
most, saft, sodavand, mineralvand og postevand

Kaffe med sødt og

Château Beaulon VS-cognac eller Baileys

Tag selv-bar med øl, vand og vin

Gå-hjem-mad

Spansk og italiensk charcuteri med terriner,
spyd, diverse dip samt brød

899,- pr. kuvert

Opgrader til Premium-vine for 100,- pr. kuvert

Dagsarrangement tilbud nr. 2 2024

Aperitif: Bianca Vigna, Spumante secco,
Italien og salte snacks
(eller alkoholfrit alternativ)

Europæisk buffet 2024

Ruller af varmrøget laks med rejer og urter
Stykker af pestobagt hellefisk
med spidskål og cremesauce
Spyd af scampi med oystersauce og sesam
Tortilla med ventricina og ostecreme
Scampisalat med bulgur, chili og urter
Spicy kylling med humus, oliventappenade
og soltørret tomatpesto
Tre slags brød og smør

Pinot Grigio Villa Natane Veneto Italien

Oksefilet af kødkvæg med masser af urter
Fylt perlehønebryst med chorizo-stuffing

Let rødvinssauce

Små stegte kartofler med urter

Agurk og auberginesalat med friskost,
spidskommen og olivenolie

Caprese-salat med mozzarella og basilikum

Små salater med grillet grønt og friske bær

Samosa med grøntsagsfyldt samt

Yoghurtdressing

Ventoux Rouge Famille Perrin, Frankrig

Tiramisu med marsala

Panna cotta med jordbærsmoothie og friske jordbær

Isfragilité med bærcoulis

Banyuls Rimage, Clos St. Sebastien, Banyuls, Frankrig

Vin ad libitum Classic med passende vine
(7 timer kl. 12.30-19.30)

Hvid-, rød- og dessertvin samt øl, alkoholfri øl, most,
saft, sodavand, mineralvand og postevand

Kaffe med sødt og

Château Beaulon VS-cognac eller Baileys

Tag selv-bar med øl, vand og vin

Gå-hjem-mad

Lun leverpostej med bacon, champignon og surt,
lune frikadeller med rødkål
samt rugbrød, smør og krydderfedt

925,- pr. kuvert

Opgrader til Premium-vine for 100,- pr. kuvert

Dåb og navnefest 2024

Livets første fest er en fantastisk anledning til at samle familie og venner til en hyggelig dag.
Hyg jer over en dejlig buffet, der vil glæde både de yngste, dem i midten og de ældste.

Aperitif: Bobler – Spumante Secco,
Bianca Vigna, Veneto, Italien
(eller alkoholfrit, børnevenligt alternativ)

Dåbsbuffet (serveres i to omgange)
Æg med håndpillede rejer og mayonnaise
Scampi med panko og sød chili
Røget laks med rørag, purløg, og radiser
Fiskefilet med grov remoulade
Vitello tonnato
Crudit  af kendte grøntsager
Tarteletter med høns i asparges
Tærte med tomat, l g og mozzarella
Små parisere med klassisk garniture
Frikadeller med grøn kartoffelsalat
Caprese-salat med pesto

Kaffe og te
Islagkage
Små chokoladeskaller med mousse og frugt
P ret rte med creme fraiche

485,- pr. kuvert
(kr. 235,- for børn mellem 2 og 11 år. Børn under 2 år,
som har plads ved bordet, afregnes til aftalt pris)

Få ad libitum-pakken (kl. 12.00-16.00)
med hvidvin, rødvin,  l og sodav nd
for kun 160,- pr. person,
eller afregn drikkevarer efter forbrug.

Aperitif, buffet og kaffe/te serveres i tidsrummet
mellem kl. 12.00 og kl. 16.00. Tilbuddet gælder kun
i forbindelse med fejring af d b eller navnefest.

Konfirmation 2024

Giv jeres konfirmand en uforglemmelig dag med hele familien –
Hold en fest for både store og små i de hyggelige rammer på Knudhule Badehotel.

Aperitif: Bianca Vigna, Spumante secco, Italien
samt salte snacks (eller alkoholfrit alternativ)

Konfirmationsbuffet
Rejecocktail "mini" med dressing og tomat
Tarteletter med høns i asparges
Tunmousse med citron, agurk og karsedressing
To slags lune kyllingespyd med spicy dip og couscous
Spansk skinke med grønne asparges og pesto
Pinot Grigio Villa Natane Veneto Italien

Helstegt culotte af s dm lkskalv med urtesalt
Perlehøne med chorizo og urter
Caprese-salat med mozzarella og tomat
"Agurkesalat" med hasselnød, yoghurt,
bacon og mynte
Grøn salat med grillet og blandet grønt
Vegetariske forårsruller med spicy dip
Små stegte kartofler
Rustikke fritter
Kraftig kalveskysauce
Luma Rosso Terre Siciliane Italien

(Pause mellem hovedret og dessert
med mulighed for minigolf, fodbold, gåtur etc.)

Kaffe og the samt dessertbord med:
Islagkage med jordb ris og chokoladeis, frugt,
mousse og marinerede b r
Små chokoladekager med topping
Panna cotta med jordbærsmoothie
Opsk ret frugt og børnevenlige chokolader
Brachetto d'Acqui San Maurizio Dolce Ros ,
Vallebelbo, Piemonte, Italien

Vin ad libitum Classic med passende vine
(7 timer, kl. 12.30-19.30)
Hvid-, r d- og dessertvin samt  l, alkoholfri  l, most,
saft, sodav nd, mineralvand og postev nd

Gå-hjem-mad
Byg-selv-sandwich med tre slags f ld:
Kylling og bacon, ost og skinke eller pølse og brie,
grøn salat, tomater, agurk og to slags dressing

899,- pr. kuvert

Bryllup

Brylluppet er måske den smukkeste fest, der findes, og den, man husker længst.
Hold jeres store dag på Knudhule Badehotel, og lad os hjælpe jer med at få en helt uforglemmelig dag!

Bryllupsmenu og vine

Sammensæt en gastronomisk oplevelse
sammen med Anders Kalstrup,
og lad vores erfaring komme jer til gode!
Vi hjælper jer med at finde den helt rigtige menu, pas-
sende vine og alt det bedste
til en helt særlig dag
på Knudhule Badehotel.

Bryllupskage

Få den skønneste bryllupskage
med en helt unik udsmykning!
Vi samarbejder med konditori Le Gateau.
Det giver masser af valgmuligheder,
så I får det I drømmer om.

Terrasse med udsigt

Fra vores store have med terrasse
har I den skønneste udsigt over Knudsø.
Hvis vejret tillader det, kan I nyde
udsigten på terrassen, mens I tager imod
Jeres gæster og nyder en drink.

Bryllupsfest CLASSIC 2024

Bryllupsreception (2½ time fra kl. 15.00)
Små rustikke sandwich med to slags fyld
og opskåret frugt efter årstiden
Hvid- og rosévin samt øl, vand og most
ad libitum fra tag selv-bar
Bryllupskage fra konditoren
efter aftale med brudeparret

Aperitif: Bianca Vigna, Spumante secco, Italien og
salte snacks (kl. 17.30) (eller alkoholfrit alternativ)

Bryllupsfestmenu med 3 retter

Forret

Urtebagt hellefisk med sauteret spinat,
håndpillede rejer og urtesalat
Pinot Grigio Villa Natane Veneto Italien

Hovedret

Kalvefilet med sæsonens garniture,
pommes Anna og calvadosky
Luma Rosso Terre Siciliane Italien

Dessert

Mandelkage med friske jordbær,
koldskålssorbet og urteknas
Château du Mont, St. Croix du Mont,
Bordeaux, Frankrig

Vin ad libitum Classic med passende vine
(8 timer, kl. 18.00-02.00)

Hvid-, rød- og dessertvin samt øl, alkoholfri øl, most,
saft, sodavand, mineralvand og postevand

Aftenkaffe

Stående kaffe, te, Château Beaulon VS-cognac
eller Baileys og småkager

Tag selv-bar efter middagen med hvid-, rød- og dessertvin
samt øl, alkoholfri øl, most, saft, sodavand, mineralvand
og postevand

Natmad

Hotdogs med passende tilbehør

1.280,- pr. kuvert

Få overnatning i flerpersonershytte og dobbeltværelse samt
morgenmad fra 365,- pr. person (enkeltværelse 650,-). Prisen
for overnatning gælder ved en ligelig fordeling af flerpersoners
og dobbeltværelser.

Alle 3-retters menuer serveres anrettet på tallerken
og med én servering for hver ret.

Bryllupsfest PREMIUM 2024

Bryllupsreception (2½ time fra kl. 15.00)

Små rustikke sandwich med to slags fyld
og opskåret frugt efter årstiden

Hvid- og rosévin samt øl, vand og most
ad libitum fra tag selv-bar

Bryllupskage fra konditoren
efter aftale med brudeparret

Aperitif: Cava brut N de N organic, Spanien og
salte snacks (kl. 17.30) (eller alkoholfrit alternativ)

4-retters festmenu

Forret

Carpaccio af kammusling med håndpillede rejer,
chiliolie, små salater og mayonnaise

Cuvée Trimbach, F. E. Trimbach, Alsace, Frankrig

Mellemret

"Vitello Tonato" med salat, syltet grønt og parmasan

La Galope, Chardonnay, Côtes de Gascogne

Hovedret

Fyldt perlehønebryst med chorizo-souffle
Sarte grøntsager fra urtehaven, kartoffelrøsti,
svampevariation og lys dijonsky

Rhonéa Rasteau Tradition, Rhône, Frankrig

Dessert

"Sommerdrøm" med vaniljeis, mandelkage og knas

Brachetto d'Aqui, San Maurizio Vallebelbo, Italien

Vin ad libitum (Premium) med velvalgte vine samt øl,
vand og isvand (8 timer, kl. 18.00-02.00)

Aftenkaffe

Stående buffet med kaffe, te, Château Beaulon

XO-cognac eller Baileys og chokoladekys

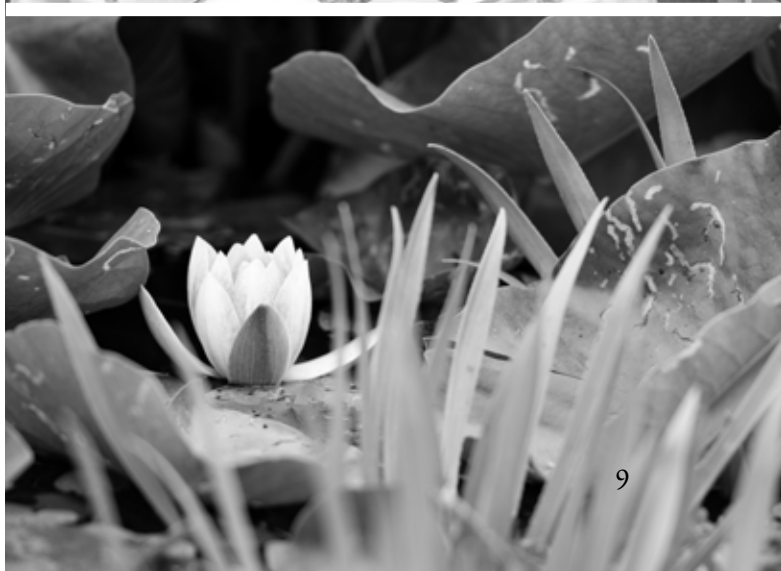
Betjent bar med fire forskellige drinks efter aftale
samt diverse mixere, øl, sodavand, most
samt hvid- og rødvin

Natmad

Spanske og italienske charcuterispecialiteter
med dip og dyp

1.519,- pr. kuvert

Få overnatning i flerpersonershytte og dobbeltværelse
samt morgenmad fra 365,- pr. person
(enkeltværelse 650,-). Prisen for overnatning
gælder ved en ligelig fordeling af
flerpersoners og dobbeltværelser.





Bryllup & bobler 2024

Bryllupsreception (2½ time fra kl. 15.00)

Tapas og hapser fra køkkenchefens kolde køkken:
Cava brut N de N organic, Spanien
(eller alkoholfrit alternativ), samt øl og vand

Bryllupskage fra konditoren
– en unik kage efter aftale

Aperitif: Beefeater London Pink &
Fever Tree elderflower Tonic

Køkkenchefens signaturmenu
Ravioli af hummer med hummercreme
og sommergrønt

Asparges med sauce hollandaise og lakserogn

Kalvemørbrad med urtepanade,
ristede sommersvampe, smågrønt og sommerkål

Chokoladedrøm (hvid, mørk og mælk), sorbet og knas



Vin ad libitum (Premium)

hvid-, rød- og dessertvin samt øl, alkoholfri øl, most,
saft, sodavand, mineralvand og postevand
(8 timer, kl. 18.00-02.00)

Aftenkaffe

Stående buffet med kaffe, te, Château Beaulon
XO-cognac eller Baileys og konditorens specialiteter
Betjent bar med fire forskellige drinks efter aftale
samt diverse mixere, øl, sodavand, most
samt hvid- og rødvin
Diverse salte snacks i baren

Natmad

Fajitas med grøn salat, oksekød og spicy dressing

1.694,- pr. kuvert

Få overnatning i dobbeltværelse samt morgenmad
for 465,- pr. person (enkeltværelse 650,-)





Tilvalg til bryllupspakker

Betjent bar med fire forskellige drinks efter aftale samt diverse mixere.....166,- pr. person (baren åbner, når kaffe og avec er serveret)
Pink Candy-bar
med godter til den søde tand.....59,- pr. person
Udvidelse af bryllupsreception,
pr. 1/2 time.....fra 62,- pr. person
Opgradering af
blomsterudsmykning.....fra 30,- pr. person
Moscato d'Asti til bryllupskagen.....75,- pr. person

Lokaleleje efter lukketid (efter kl. 02.00 for bryllupper/ aftenselskaber og kl. 19.30 for dagselskaber) koster 840,- pr. påbegyndte halve time, plus forbrug.

Mere om bryllup på Knudhule

Bryllupskagen kan tilpasses efter årstiden og brudeparrets ønsker. Det er ikke muligt at medbringe egen bryllupskage.

Blomsterudsmykning aftales med Knudhule efter årstiden og brudeparrets ønsker. Blomsterudsmykning på bordene indgår i kuvertprisen. Det er ikke muligt at vælge andre blomsterleverandører end Adonis Blomster, Silkeborg.

Drikkevarer (vin, øl, vand etc.) serveres ved bordene under hele middagen af vores stab af tjenere. Efter middagen kan gæsterne selv forsyne sig med drikkevarer fra en betjent bar eller tag selv-bar.

Drinksbaren indeholder oftest følgende fire drinks: Mojito, Harvey Wallbanger, Gin Hass og Dark & Stormy.

Brudeparret sørger selv for at udarbejde bordplan, bordkort og eventuelle bordmenuer, men vi sørger for at lægge bordkort, bordmenuer etc. på bordet i forbindelse med opdækningen.

Bordopstilling aftales og afstemmes mellem brudeparret og Knudhule.

Bordene dækkes med hvide stofduge og stofservietter, stålbestik, hvidt tidssvarende porcelæn og vinglas fra Riedel og Zenz.

Aftenarrangementer slutter kl. 02.00, men festen kan forlænges til kl. 04.00 mod betaling af lokaleleje og drikkevarer. Det er ikke muligt at forlænge festen efter kl. 04.00.

Ind- og udtjekning: Værelserne er klar til indtjekning kl. 15.00. Udtjekning og afrejse er senest 10.30 på afrejse-dagen.

Overnattende gæster får serveret morgenmad dagen efter bryllupsfesten fra kl. 08.00 til 10.00. Morgenmaden er en buffet med et udvalg af koldt, varmt og lunt.

Selskabsmenukort

Når du holder selskab på Knudhule Badehotel, finder vi sammen frem til en menu, der passer til din smag, som er i sæson, og som køkkenchef Dean Jespersen har gennemprøvet. På den måde er vi sikre på, at retten fungerer smagsmæssigt og visuelt, og at den kan tilberedes til et stort selskab i den høje kvalitet, vores køkken er kendt for.

Køkkenchef Dean Jespersens sæsonkøkken

Her finder du køkkenchefens anbefalinger til menuer, som passer til enhver årstid. Sæsonanbefalingen er lavet for at sikre råvarer i absolut topklasse. Kontakt os, hvis du har lyst til en ret, der tilhører en anden årstid end den, hvor du skal afholde dit selskab – så tager vi en snak om, hvordan vi kan tilpasse retten, så den passer til din selskabsmenu.

Forretter

Vinter og tidligt forår (jan-feb-mar)

Bagt torsk med ærter, bacon og fiskecreme	130,-
Carpaccio af okse med parmesan og citron	130,-
Fransk "cæsarkylling" med salat, bacon og parmesan	130,-
Cremet suppe af jordskokker, urteolie og rillette af and	130,-
Carpaccio af kammusling med håndpillede rejer, chiliolie, små salater og mayonnaise	130,-

Forår og forsommer (apr-maj-juni)

Cremet sommersuppe med skaldyr, fisk og lime	130,-
Variation af asparges, skinke og pocheret vagtelæg ...	130,-
Varmrøget laks med asparges og trøffelrøræg	130,-
Ravioli af hummer med hummercreme og sommergrønt	130,-
Asparges med sauce hollandaise og lakserogn	135,-

Sommer (juli-aug-sep)

Bagt kulmule med røget æble og ventrecche	135,-
Salat med skaldyr, sprøde grøntsager og vinaigrette ..	145,-
Krabbesalat med dild, mango og mild chili	135,-
Bagt rødtunge og kammuslingesouffle med sauce vin blanc og urter	135,-
Skiver af Iberico-skinke med spanske oliven, aioli og sprødt	135,-

Efterår og tidlig vinter (okt-nov-dec)

Rimmet kammusling med agurk og dild	135,-
Vildt- og kantarelsuppe med fransk kyllingebryst og trøffel	125,-
Kalvespidsbryst og brissel med druesky, små kål og polenta	145,-
Hellefisk med fiskecreme, blomkål, trøffel og syltet løg	135,-
Koldrøget dyrekølle med appelsin og pickles	135,-
Ovnbagt torskefilet med urtecrust og puré, fiskesauce og sprødt	135,-

Forretter uden særlig sæson

Fisketallerken med variation af fisk og skaldyr efter årstiden	135,-
Spansk skinke med sprøde svær, kroket og karsedressing	135,-
Rejecocktail med håndpillede rejer, scampi, mayonnaise og stenbiderrogn	145,-
Carpaccio med parmesan og citron	125,-
Fransk "cæsar"-kylling med salat, bacon og parmesan	135,-
Tapastallerken med udvalg af pølser, skinker, dip og skaldyr	130,-
Tatar af rå og røget laks med dild og sojaolie	135,-
Vagtel og brissel med polenta og druesky	135,-



Hovedretter

Vinter og tidligt forår (jan-feb-mar)

Kalvemørbrad med cremet jordskok, syltet tomat, smårødder og rødvinssky	255,-
Bagt torskefilet med stenbiderrogn, skilt fiskesauce og salviegrønt	235,-
Ballontine af fransk kyllingebryst med farseret lår, morkelsauce og brissel.....	220,-

Forår og forsommer (apr-maj-juni)

Oksemørbrad med cremet spinat, grønne asparges og pommes Anna	255,-
Lammekølle med bagte auberginer, tomater og olivenglace	250,-
Perlehøne med urtefyld, spinatflan og lys pebersauce	215,-
Hellefiskefilet med risotto, spæde ærter og friteret spinat.....	225,-

Sommer (juli-aug-sep)

Kalvemørbrad med spædt sommergrønt, sprøde ruller, kalvesky og kartoffelrøsti.....	255,-
Svinefilet med fennikelrub, sommerkål og pandesky.....	205,-
Bagt kulmule med skaldyrslagout og syltige løg	225,-
Lammefilet i timian, lun tomat-squash-crudité og mild sennepssauce.....	225,-
Fylt perlehønebryst med chorizo-souffle, sarte grøntsager fra urtehaven, kartoffelrøsti, svampevariation og lys dijonsky.....	225,-

Efterår og tidlig vinter (okt-nov-dec)

Oksefilet med spidskål, brisler, svampe og rødvinglase.....	225,-
Krondyrfilet med høstgrønt, kartoffelrøsti og morkel	215,-
Variation af and med berberiandebryst, rulle med rillette af andelår, spæde kål, abrikos og kartofler	215,-
Timianbagt hellefiskefilet med smørdampet vintergrønt og hummersauce.....	225,-

Hovedretter uden særlig sæson

Kalvemørbrad med fem slags garniture efter årstiden.....	255,-
Oksemørbrad med årstidens grønt og sauce bordelaise.....	245,-
Perlehøne med trøffel, fondant-kartoffel, urtegrønt og skysauce.....	215,-
Kalvesteg stegt som vildt med klassisk tilbehør.....	225,-

Desserter

Vinter og tidligt forår (jan-feb-mar)

Chokoladeterrine med passionssorbet og sprødt.....	105,-
Kirsebær og hvid chokolademousse	105,-
Banan i variation, kage, mørk chokolade, is og ganache.....	105,-
Variation over pære: pocheret, bagt og sorbet.....	105,-

Forår og forsommer (apr-maj-juni)

Rabarber med vaniljefromage og syltede rabarber...	105,-
Variation af jordbær med verbena, vanilje og flødeis	105,-
Vaniljedrøm, marengs, vaniljecreme og frugt.....	105,-
Blød mandelkage med urter og rabarber.....	105,-

Sommer (juli-aug-sep)

Fast koldskål med bær, knas og marengs	105,-
"Jordbærtærte", hvid chokolade og jordbæris	105,-
Grillet vandmelon, sorbet og kerner	105,-
Rabarbertærte med yoghurtssorbet og lakrids	105,-
"Sommerdrøm" – mørdejsbund med hyldeblomst, jordbærmousse og sorbet	105,-

Efterår og tidlig vinter (okt-nov-dec)

Chokoladedrøm, sorbet og knas	105,-
Ostekage med solbærcoulis og sorbet.....	105,-
Æbledessert, vaniljefromage, makron og gele	105,-
Hindbær-panna cotta med græsk yoghurt og chokoladesne	105,-
"Gulerodskage", chokocrumble, friskost og "råkost"	105,-

Desserter uden særlig sæson

Citronfromage med flødeskum.....	105,-
Crème brûlée med sorbet.....	105,-
Chokolade i variation, is, creme og kage	105,-
Islagkage med frugtsauce og friske bær.....	105,-
Gateau Marcel med syltede bær og sorbet	105,-

Osteretter uden særlig sæson

Danske oste med salt, sødt og syrligt	105,-
Franske oste med figenkompot og oliven.....	105,-
Tre blå oste med tre søde garniturer.....	105,-

Alle 3-, 4- og 5-retters menuer serveres anrettet
på tallerken og med én servering for hver ret.

Brunchbuffet

Brunch er en hyggelig, uformel og ukompliceret måde at fejre din mærkedag på.
Brunch serveres som buffet i tidsrummet kl. 10.30 til kl. 14.30. Her kan du lade dine gæster vælge det, de bedst kan lide – og der er rigeligt af både vådt og tørt.

Brunchbuffet CLASSIC 2024

To slags juice
Franske røræg, bacon, stegte kartofler og brunchpølser
Æg og rejer
Røget laks med dilldressing
Små tærter med urter, skinke og ost
Yoghurt med "usund" müsli, tørrede abrikoser og Agen-svesker
Leverpostej med bacon og champignon
Charcuterivarer fra slagteren med dip og dyp
Caprese-salat med mozzarella og tomat
Ostefad med dansk skæreost og to franske dessertoste
Tre slags marmelade fra køkkenchefens sylteri
Amerikanske pandekager med sirup
Honning og chokoladepålæg
Frugtfad med hel og opskåret frugt
Wienerbrød
Brownies
Filterkaffe og te fra Perchs
Baguette, rugbrød, franskbrød

405,- pr. kuvert

Få aperitif, ad libitum-drikkevarer (øl, sodavand og vin) og bitter for 135,- pr. person

Ved brunchbuffeter skal der bestilles mindst 15 kuverter.

Brunchbuffet PREMIUM 2024

Aperitif: Prosecco med snacks
To slags juice, ugæret druemost og smoothie, hvidvin, rosé, øl, og sodavand
Tre slags marmelade fra køkkenchefens sylteri
Chokoladecreme
Skyr med müsli og råmarinerede bær
Charcuteri med tapenader og surt
Sommersalat med agurk og yoghurt
Salade niçoise med grillet tun, vagtelæg og oliven
Røget laks med rygeost
Røræg og pølser
Pasta med scampi, rejer og blåmuslinger
Cremet perlebyg med kylling, ristede hasselnødder og pecorino
Torsk med jordskok og brunet smør
Amerikanske pandekager med sirup
Danske og franske oste
Frisk frugt
Udvalgte kager
Filterkaffe og te fra Perchs
Brød, wienerbrød og croissanter

560,- pr. kuvert

Ved brunchbuffeter skal der bestilles mindst 15 kuverter.

Buffet 2024

Er dine gæster til tapas, europæiske specialiteter eller noget helt andet? Forkæl deres smagsløg med fire forskellige buffeter, og send dem hjem med et smil på læben med vores lækre gå-hjem-retter!

TAPAS-BUFFET 2024

Små scampispyd med mojosauce
Laks med mandelcreme og rødbede
Rillette af hellefisk med citron og olivenolie
Sprøde rejer med limemayo
Grillede artiskokker med sprød bacon og cæsardressing
Letstegt tun med sesam og nudel
Råmarineret kammusling i persilleolie

Salat med gedeostecreme, oliven og mango
Kartoffelsalat med mayo-dijon-vinaigrette
Carpaccio med citron og oliven
Mammutoliven og grønne spanske oliven
Skiver af serranoskinke med syltet grønt
Ristede hvidløgssvampe med piri piri
Spansk tortilla med kartoffel og piment
Skiver af oksefilet med tomat sauce
Croquetas med skinke
Vitello tonnato med mild tunsauce

Manchego og Valdeon med syltet figen
Creme catalane
Jordbær med creme og krokant
Mousse af mørk chokolade
Choko-mochais med vaniljesauce

535,- pr. kuvert

EUROPÆISK BUFFET 2024

Ruller af varmrøget laks med rejer og urter
Stykker af pestobagt hellefisk
med spidskål og cremesauce
Spyd af scampi med oystersauce og sesam
Tortilla med ventricina og ostecreme
Scampisalat med bulgur, chili og urter
Spicy kylling med humus, oliventappenade
og soltørret tomatpesto
Tre slags brød og smør

Oksefilet af kødkvæg med masser af urter
Fylt perlehønebryst med chorizo-stuffing
Let rødvinssauce
Små stegte kartofler med urter
Agurk og auberginesalat med friskost,
spidskommen og olivenolie
Caprese-salat med mozzarella og basilikum
Små salater med grillet grønt og friske bær
Samosa med grøntsagsfyld samt
yoghurtdressing

Tiramisu med marsala
Panna cotta med jordbærsmoothie og friske jordbær
Isfragilité med bærcoulis

522,- pr. kuvert



KNUDHULEBUFFET 2024

Salat med rejer, scampi, krebs, æg og babyleaves

Blinis med laksemousse og håndpillede rejer

Vitello tonnato med tunsauce og citron

Skiver af modnet skinke med asparges,
melon og urtedressing

Tarteletter med høns i asparges

Timianstegt kalveculotte

Helstegt svinekam med ramsløg og urter

Små stegte kartofler med peber og urter

Håndskårne fritter

Lys kalvesauce

Tomatsalat med melon, feta,

appelsin og mosebøllebær

Grøn salat med "grønne sager"

Salat med smukke rustikke salater, dressing,
sprød bacon og radiser

Hvid chokolademousse med passionsfrugt og hindbær

Islagkage med frugtsauce

Sprød frugtsalat med lime og sukker

485,- pr. kuvert



FROKOSTBUFFET CLASSIC 2024

Fiskefilet med pankø, mayonnaise
og håndpillede rejer

Scampi på spyd med hvidløgsdip

Krabbesalat med sprøde "toast melba"

Varmrøget laks med dressing

Rillette af hellefisk med kapersbær og syltede løg

Roastbeef med remoulade, peberrod og syltet agurk

Små pariserbøffer med klassisk garniture

Mørbrad parisienne med krydrede pølser og bacon

Tærte med kylling og ventreche

Salat med pinjekerner, croutoner og tomater

Cæsarsalat med kylling og ventreche

Skinkesteg med kartoffelsalat og purløg

Tre dejlige oste med garniture

Mandelkager med mocha creme

Frugttærter med årstidens bær og frugt

450,- pr. kuvert

NATMAD/GÅ-HJEM-MAD

Klassisk pølsebord med pølser, skinker, dip og dyp.. 110,-

Spansk og italiensk charcuteri med terrin,

spyd, diverse dip samt brød..... 110,-

Hotdogs med tilbehør 110,-

Indisk inspireret karrysuppe 110,-

Æggekage med bacon, tomat og grønt..... 110,-

Svampesuppe med vilde svampe 110,-

Engelske sandwich med diverse fyld 110,-

Tarteletter med høns i asparges..... 110,-

Aspargessuppe med grønne og hvide asparges..... 110,-

Boller i karry med løse ris 110,-

Dyrlægens natmad med lun leverpostej,

saltkød, sky, løg, karse og rugbrød..... 110,-

Lun leverpostej med bacon, champignon

og surt, lune frikadeller med rødkål, rugbrød,

smør og krydderfedt 110,-

Byg-selv-sandwich med tre slags fyld:

Kylling og bacon, ost og skinke eller pølse og brie,

grøn salat, tomater, agurk og to slags dressing..... 110,-

Fajitas med grøn salat, oksekød og spicy dressing..... 110,-



Drikkevarer

Til et godt måltid hører også vin og øl.

På de følgende sider kan du se mulighederne for valg af drikkevarer til dit arrangement!

Velkomstdrinks og aperitif

Pr. glas

Asti Spumante Vallebelbo, Italien	89,-
Cava brut N de N organic, Spanien	89,-
Bianca Vigna, Spumante secco, Italien	89,-
Champagne André Clouet, Brut, Frankrig	139,-
Kir (solbærlikør og hvidvin)	89,-
Kir Royal (solbærlikør og mousserende vin)	99,-
Sparkling Juicy Tea Rose-Darjeeling-Rhubarb, Van Nahmen, Tyskland.....	89,-
Der serveres et udvalg af snacks til alle vore aperitiffer samt et alkoholfrit og børnevenligt alternativ.	

Vin, øl og vand

Pr. flaske

Husvine/selskabsvine, hvid, rød, rosé og alkoholfrit	330,-
Flaskeøl, Royal-pilsner, Classic-pilsner og Alkohol fri øl. 33 cl.	45,-
Sodavand, diverse, 25 cl.	38,-
Juice og saft, 25 cl.	40,-

Classic-hvidvine

Pr. flaske

Pinot Grigio Villa Natane Veneto Italien	330,-
Arivi Pecorino Terre de Chieti, Organic.....	330,-
Riesling Halbtrocken Essence, S. A. Prüm, Mosel, Tyskland.....	330,-
La Vieille Ferme Blanc, Famille Perrin, Rhône, Frankrig.....	330,-
Sauvignon Blanc Petite Perrieres Guy Saget.....	330,-
Chardonnay, Keystone, Californien, USA.....	330,-

Classic-rødvine

Pr. flaske

Château de Ruth Grande Sélection Frankrig.....	330,-
Luma Rosso Terre Siciliane Italien	330,-
Ventoux Rouge Famille Perrin, Frankrig.....	330,-
Crianza Coleccion, Bodegas Luzón, Jumilla, Spanien.....	330,-
Rimbardo Ville de Antane, Veneto Italien.....	330,-

Classic-rosévine

Pr. flaske

Pico de Aneto, Bodegas Monclús, Somontano, Spanien	330,-
SKGN Cuvée l'Escale Rosé, Caves Languedoc- Roussillon, Frankrig – Magnum	598,-

Premium-hvidvine

Pr. flaske

Cuvée Trimbach, F. E. Trimbach, Alsace, Frankrig..	440,-
Riesling Trocken, Fritz Haag, Mosel, Tyskland	440,-
Sauvignon Blanc, Astrolabe, Marlborough, New Zealand	440,-
Albariño d'Fefiñanes, Bodegas del Palacio de Fefiñanes, Rias Baixas, Spanien.....	440,-
Pinot Gris Réserve, F. E. Trimbach, Alsace, Frankrig.....	440,-
La Galope, Chardonnay, Côtes de Gascogne.....	440,-

Premium-rødvine

Pr. flaske

Beaujolais Rochegrains Domaine des Terres Vivantes.....	440,-
Crozes Hermitage, Maison Alexandrins, Rhône, Frankrig.....	440,-
Las Tres Filas Bodegas Merayo Bierzo Spanien	440,-
Colle Alto Cabernet, Corte Moschina, Veneto, Italien	440,-
Pinot Noir Dashwood New Zealand.....	440,-

Premium-rosévine

Miraval Rosé, Pitt & Perrin,
Côtes de Provence, Frankrig440,-

Premium+-hvidvine

Sancerre Pascal Jolivet Frankrig699,-
Rustenberg Chardonnay Sydafrika699,-
Riesling Cuvée Frédéric Emile,
F. E. Trimbach, Alsace, Frankrig699,-

Premium+-rødvine:

Sierra Cantabria Reserva, Bodegas
Sierra Cantabria, Rioja, Spanien699,-
Gigondas Grand Montmirail,
Domaine Brusset, Rhône, Frankrig699,-
Hacienda Monasterio,
Bodegas Hacienda Monasterio,
Ribera del Duero, Spanien699,-
Pinot Noir, Astrolabe, Marlborough,
New Zealand699,-

Dessertvine (priser pr. flaske)

Casa Silva, Late Harvest Semillon-
Gewürztraminer, Chile, ½ l350,-
Claude Val Muscat, Vin de Pays d'Oc, Frankrig299,-
Brachetto d'Acqui San Maurizio Dolce Rosé,
Vallebelbo, Piemonte, Italien425,-
Château du Mont, St. Croix du Mont,
Bordeaux, Frankrig425,-
Muscat de Beaumes de Venise,
origine 1348, Frankrig425,-
Banyuls Rimage, Clos St. Sebastien,
Banyuls, Frankrig ½ l425,-
Fonseca port 10 YO Tawny port599,-

Pr. flaske

Ad libitum-pakker

Til dag- og aftenselskaber på Knudhule Badehotel tilbyder vi ad libitum-pakker med hvid-, rød- og dessertvin samt øl, alkoholfri øl, most, saft, sodavand, mineralvand og postevand.

Ad libitum Classic, dagsarrangement (kl. 12.30-19.30)

Drikkevarer ad libitum i 7 timer. Du kan vælge frit mellem Classic-vinene på foregående side.

330,- pr. kuvert

Ad libitum Premium, dagsarrangement (kl. 12.30-19.30)

Drikkevarer ad libitum i 7 timer. Du kan vælge frit mellem Premium-vinene på foregående side.

399,- pr. kuvert

Ad libitum Classic, aftenarrangement (kl. 18.00-02.00)

Drikkevarer ad libitum i 8 timer. Du kan vælge frit mellem Classic-vinene på foregående side.

399,- pr. kuvert

Ad libitum Premium, aftenarrangement (kl. 18.00-02.00)

Drikkevarer ad libitum i 8 timer. Du kan vælge frit mellem Premium-vinene på foregående side.

499,- pr. kuvert

Ad libitum Premium+, aftenarrangement (kl. 18.00-02.00)

Drikkevarer ad libitum i 8 timer. Du kan vælge frit mellem Premium+-vinene på foregående side.

799,- pr. kuvert

Kaffe og diverse

Kaffe/te49,-
Petits fours85,-
Kransekagetoppe med hasselnød og chokolade85,-
Småkager, fire slags45,-
Fyldte chokolader85,-
Frukt, diverse, opskåret49,-
Konditorens miniflødeboller85,-
Husets cognac85,-
Husets likør60,-
Hele flasker spiritus til tag selv-bar pr. fl. 750,-



Betingelser

Generelt

Når du bestiller selskab på Knudhule Badehotel, er følgende altid inkluderet i prisen:

- Selskabslokale
- Opsætning
- Borddækning
- Blomster
- Betjening

Alle selskabspriser er gældende ved et minimumkøb på 12 kuverter. Ved buffeter skal der dog bestilles 15 kuverter.

Lokaleleje efter lukketid (efter kl. 02.00 for aftselskaber og kl. 19.30 for dagselskaber) koster 808,- pr. påbegyndte halve time. Vi henviser til Horestas reservations- og afbestillingsbetingelser.

Ordensregler

Knudhule Badehotel stiller lokaler til rådighed til spisning, musik og dans i festligt lag. Ekstraordinær rengøring eller reparation som følge af hærværk er dog ikke inkluderet i prisen og vil blive faktureret særskilt.

Brunchselskaber har normalt lokalerne til rådighed fra kl. 10.30 til kl. 14.30 uden mulighed for tilkøb af ekstra åbningstid.

Dagselskaber har normalt lokalerne til rådighed fra kl. 12.30 til kl. 19.30 med mulighed for tilkøb af ekstra åbningstid frem til kl. 21.30.

Aftselskaber har normalt lokalerne til rådighed fra kl. 17.30 til kl. 02.00 med mulighed for tilkøb af ekstra åbningstid frem til kl. 04.00. Efter kl. 04.00 skal der være ro på Knudhule Badehotel, både inden døre og udendørs.

På Knudhule Badehotel har vi ikke så langt til naboerne, og af hensyn til dem frabeder vi os støjende adfærd udendørs efter kl. 24.00 (på hverdage efter kl. 22.00).

Af sikkerhedshensyn fraråder vi gæster at benytte stranden og søen efter mørkets frembrud og aldrig efter indtagelse af alkohol.

Fremvisning og reservation

Har du/I lyst til at se vores lokaler, viser vi gerne huset frem efter aftale. Efter fremvisningen kan vi lave en reservation, som du skal bekræfte eller afkræfte skriftligt i løbet af 14 dage. I tiden mellem reservationstidspunktet og afholdelse af selskabet er du meget velkommen til at kontakte os via e-mail eller telefon, hvis du har spørgsmål.

Ca. 4-6 uger før selskabet laver vi en endelig aftale om dine ønsker til menu, vine, blomster, antal gæster samt eventuelt værelser og bordplan.

Børn

Børn er meget velkomne på Knudhule Badehotel, men vi gør opmærksom på, at Knudhule Badehotel ligger op til en trafikeret vej. Vi anmoder derfor forældre om ikke at slippe

deres børn af syne. Knudhule Badehotel har en legeplads, som står til fri afbenyttelse. Forældre bør dog altid holde deres børn under opsyn på legepladsen. Knudhule Badehotel kan ikke holdes ansvarligt for uheld, der opstår som følge af leg på legepladsen.

Når børn er gæster i et selskab, betragtes de som børn, indtil de er fyldt 12 år. Børn under 12 år betaler halv kuvert- og ad libitum-pris. Der afregnes kuvertpris for alle børn, som har plads ved bordet.

Musik og anden underholdning

Musikere og lignende er velkomne på Knudhule Badehotel i forbindelse med selskaber. Som vært for selskabet er det dog dit ansvar, at musikernes/kunstnernes ønsker til strømforsyning, plads og forplejning er videreformidlet til Knudhule Badehotel mindst 14 dage før datoen for afholdelse af selskabet. Du skal også huske at fortælle musikeren/kunstneren, at der er op til 40 meter fra nærmeste aflæsningsmulighed til festlokalet.

Det er ikke muligt at indbære eller opstille musikinstrumenter eller andet udstyr via hovedindgangen eller indgangen til Havestuen. Skader og hærværk forvoldt af musikere eller lignende på gulv, vægge, lofter og lignende skrives på selskabsværtens regning. Forplejning og ekstraordinære omkostninger i forbindelse med musikere eller lignende faktureres direkte til selskabsværtens.

Æresporte

Selskabsgæster må efter forudgående aftale gerne opsætte æresporte. Dette skal aftales direkte med Knudhule Badehotel.

Æresporte skal opsættes og nedpilles samme dag, som selskabet afholdes. Hvis gæsterne ikke fjerner æresporten ved afslutningen af selskabet, bliver den fjernet og kasseret af Knudhule Badehotel.

Æresporte må under ingen omstændigheder bindes, skrues, sømmes eller på anden måde hæftes fast i vægge, døre, dørkarme, dørrammer eller lignende. Sæt i stedet et tov langs hele bagsiden af æresporten. Tovet kan hægtes fast på de kroge, der sidder rundt om dørene på Knudhule. Karmen på hovedindgangen måler i alt 8 meter, mens den på indgangen til Havestuen er 9 meter.

Vi frabeder os på det bestemteste æresporte med crepepapir eller andet afsmittende materiale og æresporte med balloner. Skader på vinduer, karme og døre, som skyldes uhenigtsmæssig opsætning af æresporte, erstattes af den person, der var ansvarlig for opsætningen.

Løbere og ris

På grund af risikoen for faldulykker er det ikke tilladt at udlægge røde løbere hverken ude eller inde. Det er derfor heller ikke tilladt at kaste med ris indendørs.



Randersvej 90 · 8680 Ry · Tlf. 86 89 14 07 · www.knudhule.dk · info@knudhule.dk