

*Borre Knob*

# SELSKABER OG FESTARRANGEMENTER 2024



ude bedst.

## INDHOLD

Brunch	3
Sæsonmenuer	5
Januar - juni	6
Juli - december	7
Vegetarmenu	8
Natmad	9
Til børnene	9
Helaftens arrangement	10
Bryllupspakke	12
Konfirmationspakke	15
Julefrokost	17
Drinks kort	19
Praktisk information	21
Arrangementsvilkår	22
Reservations- og afbestillingsbetingelser	23
Rygning, Fest og Selskaber, Overnatning	24
Huskeliste	25

*Borre Knob*

# BRUNCH 2024



ude bedst.

side 3/25

## BORRE KNOB – BRUNCH

(Min. 30 kuverter)

Æg i cocotte med brunchpølse, tørsaltet bacon og blommetomat

Spinatblinis med hjemmerøget laks og peberrodscreme

Håndpillede rejer med fetamousse og dild

Borre Knob lomo med mango/peberfrugt chutney og saltmandler

Lun leverpostej med hjemmesylt og svampe

Friteret hashbrown med Borre Knob skinke og Vesterhavsost

Spicy kyllingevinger med årstidens slaw og cremet ranchdip

Oste med bærkompot og honningsyltede nødder

Hjemmelavede marmelader

Græsk yoghurt med granola og frugt

Hjemmebagt rugbrød, boller og focaccia

Chokoladecroissant

Tiramisu med amaretto

Kaffe/te

**Pris pr. kuvert kr. 445**

**Pris med appelsin- og æblejuice kr. 465**

**1 gl. Cava kr. 65**

*Serveres senest fra kl. 11.00 og over en 3 timers periode*

*Borre Knob*

# SÆSONMENUER 2024



ude bedst.

side 5/25

## BORRE KNOB – SÆSONMENU

### JANUAR OG FEBRUAR

(Min. 25 kuverter)

#### FORRET

Buillebaisse med sæsonens fisk og skaldyr, rouille og hvidløgsbrødtaler

#### MELLEMRET

Tarte Tatin med karamelliseret løg, svampefarseret vagtel og æbleglace

#### HOVEDRET

Helstegt Himmerland oksefilet, rødvins-sennepsky, spinatflan og saltbagt selleri

#### DESSERT

Chokolademarquise med blodappelsingelé, hasselnøddekrokant og blodappelsinsorbet

## BORRE KNOB – SÆSONMENU

### MARTS OG APRIL

(Min. 25 kuverter)

#### FORRET

Lakserilletes med letrøgede håndpillede rejer, bitre salater, løgkiks og wasabiaoli

#### MELLEMRET

Skindstegt rødfisk med ramsløgshollandaise og safransyltede perleløg

#### HOVEDRET

Grillet kalvemedaljon og unghaneballotine med sprød palmekål,  
parmesangratineret portobello og calvados-æblesky

#### DESSERT

Glaseret citrontærte med marengs, braiseret ananas og grøn te parfait

## BORRE KNOB – SÆSONMENU

### MAJ OG JUNI (Min. 25 kuverter)

#### FORRET

Sæsonens grillede asparges med løvstikkessabayon, ristede mandler og Gammelknas

#### MELLEMRET

Langtidsbagt færørsk laks med sprød jomfruhummerwonton, ærteskud og champagneskum

#### HOVEDRET

Perlehønebryst med urtesoufflefars, blanquettesauce og sauté af romainesalat og ærter

#### DESSERT

Rødgrød med koldskålis, karameltuile, citronverbena og rabarber



## BORRE KNOB – SÆSONMENU

### JULI OG AUGUST

(Min. 25 kuverter)

#### FORRET

Carpaccio af sashimitun med soya-chilimarinade, stegt gyosa og wasabiskum

#### MELLEMRET

Ravioli med krabbe, fennikel-tomat crudite og spicy beurreblanc

#### HOVEDRET

Krydderurtestegt kalvefilet fra Himmerland med grillet sommerkål, majs og estragonsauce

#### DESSERT

Hvid chokolade pannacotta med hyldeblomstmarinerede jordbær, pistacietuile og jordbærsorbet

## BORRE KNOB – SÆSONMENU

### SEPTEMBER OG OKTOBER

(Min. 25 kuverter)

#### FORRET

Iberico sortfodsskinke med sprøde pufriis, fetamousse, rosmarin og tomatgelé

#### MELLEMRET

Skindstegt multe med bladbeder og kantarelcreme

#### HOVEDRET

Variationer af dansk lam med kølle, 'Marrakech' braiseret bov, græskarpuré, ristet spinatpolenta og lammesky

#### DESSERT

Crème brûlée med honningbagte blommer og sprød marcipan

## BORRE KNOB – SÆSONMENU

### NOVEMBER OG DECEMBER

(Min. 25 kuverter)

#### FORRET

Cremet jordskokkesuppe med letrøgede kammuslinger, æblesalat og jordskokkechips

#### MELLEMRET

Pocheret torsk med blomkålspuré, brunet smør og friteret blomkål

#### HOVEDRET

Dådyrkølle og sprød rulle med braiseret dådyr, grillede skorzonérødder, brombærsy og østershatte

#### DESSERT

Karamelliseret æble Tarte Tatin med mandler, calvados, vanilleiscreme og æblechips

## BORRE KNOB – VEGETARMENU

### FORRET

Tomatsalat med Burrata, basilikumolie, sprødstegt aubergine og Baba Ganoush

### MELLEMRRET

Cremet spinatrisotto med grillede rødder, parmesanflager og letrøgede saltmandler

### HOVEDRET

Ravioli med grøntsagsbolognese, portobello svampe og krydderurter

*Også muligt at få menuen som veganer- eller pescetarmenu.*

### NATMAD

Byg selv pita med kyllingekebab, tzatziki og sprødt grønt  
Hjemmelavet pizza med forskelligt fyld  
Søborg-frankfurter med brød og hjemmelavet ketchup, sennep og ristede løg  
3 slags charcuteri med surt, lun leverpostej med tørsaltet bacon, svampe og brød  
Årstidens suppe med grovbrød

## TIL BØRNENE

### BØRNEMENU

*Børn under 12 år får 50% rabat på menuprisen*

*Vælg mellem*

Smørristet rødspættefilet med hjemmelavet remoulade  
Spyd med teriyaki marineret kylling  
Byg selv burger

**Pris pr. kuvert kr. 195 ekskl. drikkevarer**

**Børne-isdessert kr. 85**

*Alle børneretter serveres med sprøde kartoffelstave, grøntsagsstænger og dip*

### SELSKABSMENU TIL BØRN

*Børn under 12 år får 50% rabat på menuprisen*

*Borre Knob*

# HELAFTENS- ARRANGEMENT 2024



ude bedst.

side 14/25

# HELAFTENSARRANGEMENT

(Min. 25 kuverter)

## 8 TIMERS ARRANGEMENT

### VELKOMSTRINK

### 3-RETTERS FESTMENU

Vælg retter fra sæsonmenuerne

### KAFFE OG TE

Med hjemmelavede petit fours

### NATMAD

**Pris pr. kuvert kr. 870 ekskl. drikkevarer**

### TILKØB

Ad libitum pakke i 8 timer – Husets vin, øl og vand

**Pris kr. 425 pr. kuvert**

Sprøde hjemmelavede snacks til velkomstdrinken

**Pris kr. 68 pr. kuvert**

*Vi sørger for hvide duge og servietter samt blomster.*

*Har du særlige ønsker til borddækningen, opfylder vi dem gerne (mod evt. merpris)*

*Borre Knob*

# BRYLLUPSPAKKE 2024



ude bedst.

side 16/25



## BORRE KNOB – BRYLLUPSPAKKE

(Min. 25 kuverter)

17.00-02.00

### VELKOMSTRINK

### 3-RETTERS GOURMETMENU

Vælg retter fra sæsonmenuerne

### KAFFE OG TE

Med hjemmelavede petit fours

### NATMAD

Husets vine, øl og vand ad libitum i 8 timer

**Pris pr. kuvert kr. 1.295**

**Tillæg ved 4-retter kr. 135**

*Vi sørger for opdækning, duge og servietter samt blomster.*

*Har du særlige ønsker til borddækningen, opfylder vi dem gerne (mod evt. merpris).*

## TILFØJELSER TIL DIT BRYLLUP

### BRYLLUPSKAGE

I må gerne selv medbringe bryllupskage, vi tager serveringstillæg

**Pris pr. person kr. 35**

### RECEPTIONSPAKKE

Kaffe/te, frisk frugt og trekantsandwich

**Pris pr. person kr. 168**

### RECEPTIONSPAKKE MED DRIKKEVARER I 2 TIMER

Drikkevarer (øl, husets hvidvin og sodavand)

**Pris pr. person kr. 325**

*Det er muligt at få andet til receptionen – blot spørg*

### UDENDØRSVIELSE

På plænen med bænke og havudsigt pris kr. 4.500

På plænen med bænke, alter, pynt og havudsigt pris kr. 5.500

### FRI BAR I STANDARD DRINKS

Fri bar i 2 timer fra kl. 24.00-02.00

**Pris kr. 245 pr. person.**

*4 slags drinks vores bartendere mikser til gæsterne, vi vælger drinks på forhånd sammen med jer.*

### FRI BAR I LUKSUS DRINKS

Fri bar i 2 timer fra kl. 24.00-02.00

**Pris kr. 345 pr. person.**

*4 slags luksus drinks vores bartendere mikser til gæsterne, vi vælger drinks på forhånd sammen med jer.*

### SERVERINGSTILLÆG EFTER KL. 02.00

**Pris kr. 100 pr. gæst dog minimum kr. 3000 pr. påbegyndt time.**

*Borre Knob*

# KONFIRMATIONSPAKKE 2024



ude bedst.

side 19/25

# KONFIRMATION

(Min. 25 kuverter)

6 TIMERS ARRANGEMENT

## VELKOMSTDRINK

### FORRET

Varmrøget laks fra egen rygeovn med avocadocreme og rugchips  
Borre Knob Lomo med saltmandler og mango-peberfrugt chutney  
Håndpillede rejer med mild chili-aioli og salater

### HOVEDRET

Helstegt kalvefilet fra Himmerland  
Kyllingetimbale med teriyaki og svampestøv  
Forårssauté med spidskål og honning-balsamico bagte rødløg  
Estragonsauce  
Små ovnbagte kartofler

### DESSERT

Lun pandekage med vanilleparfait og bærpuré  
Chokoladefondant med saltkaramelcreme  
Hyldeblomst marinerede frugt og bær

### KAFFE

Aftenkaffe og te med petit fours

### TILKØB – NATMAD

7 timers arrangement **kr. 125**

**Pris pr. kuvert kr. 645 ekskl. drikkevarer**

*Vi sørger for hvide duge og servietter samt blomster. Har du særlige ønsker til borddækningen, opfylder vi dem gerne (mod evt. merpris).*

*Borre Knob*

# JULEFROKOST 2024



ude bedst.

side 21/25

## JULEFROKOST

### 6 TIMERS ARRANGEMENT

Inkl. velkomstdrink, 3 retter og kaffe/the + petitfour

**Pris kr. 645 pr. person**

### 8 TIMERS ARRANGEMENT

Inkl. velkomstdrink, 3 retter, kaffe/the + petitfour og natmad

**Pris kr. 870 pr. person**

#### FORRET

Stegt helleflynderfilet med jordskokkechips, brunet smør, blomkålspuré og tyttebær

#### HOVEDRET

Thaiglaseret andebryst, confiteret andelår med pigeonæble, krustade med 'østershatte, sprød grønkål og orange/soya-sauce

#### DESSERT

Mascarponeiscreme med kirsebærkompot, mandelcrumble og kandiseret appelsinchokolade

*Det er også muligt at bestille en klassisk julefrokost til samme pris.*

*Borre Knob*

# DRINKSKORT 2024



ude bedst.

side 23/25

## DRINKSKORT

### FRI BAR I STANDARD DRINKS (2 TIMER)

*Vælg 4 drinks*

Gin Hass  
Gin Tonic  
Moscow Mule  
Cuba libre  
Dark n' Stormy  
Brandbil  
Filur  
Isbjørn  
Screwdriver

**Pris pr. kuvert kr. 245**

### FRI BAR I LUKSUS DRINKS (2 TIMER)

*Vælg 4 drinks*

Cosmopolitan  
Espresso martini  
3 meter vippen  
Long island icetea  
Gin/tonic med special gin  
White Russian  
Mojito  
Mai Tai  
Aperol Spritz

**Pris pr. kuvert kr. 345**



*Borre Knob*

# PRAKTISK INFORMATION 2024

ude bedst.

side 25/25

## ARRANGEMENTSVILKÅR

Når du afholder dit arrangement på Borre Knob, er festlig opdækning med blomster, hjemmebagt brød, smør og isvand altid med i prisen. Kontakt os hvis du har specielle ønsker til bordene.

### KUVERTPRISER

Menupriserne er for mindst 25 kuverter.

### DRIKKEVARER

Alle drikkevarer beregnes efter forbrug. Vi hjælper gerne med at vælge vinene fra vores spændende vinkort, så de passer perfekt til menuen.

### AD LIBITUM

Husets vine, øl og vand ad libitum: **Pris kr. 425 pr. person.**  
(8 timer – fx. 17.30-01.30). Ekstra ad libitum time 50 kroner pr. person.

### FRI BAR I STANDARD DRINKS

Fri bar i 2 timer fra kl. 24.00-02.00 **Pris kr. 245 pr. person.**  
4 slags drinks vores bartendere mikser til gæsterne, vi vælger drinks på forhånd sammen med jer.

### FRI BAR I LUKSUS DRINKS

Fri bar i 2 timer fra kl. 24.00-02.00 **Pris kr. 345 pr. person.**  
4 slags luksus drinks vores bartendere mikser til gæsterne, vi vælger drinks på forhånd sammen med jer.

### SERVERING

Serveringstillæg efter kl. 02.00  
**Pris kr. 100 pr. gæst dog minimum kr. 3000 pr. påbegyndt time.**

Vi tager højde for særlige allergener og kostvaner, blot oplys os i god tid.

*Vi forbeholder os retten til prisændringer ved udefrakommende faktorer.*

## RESERVATIONS- OG AFBESTILLINGSBETINGELSER

Medmindre andet er aftalt, slutter festen senest kl. 02.00.

### AFBESTILLING

Afbestilling af arrangement, skal ske skriftligt senest 8 uger inden dato for afvikling af det bestilte arrangement.

### GODTGØRELSE

Ved afbestilling af hele selskabsarrangementet eller reduktion på mere end 10 pct. herefter gælder følgende:  
Til og med 6 dage før arrangementet kan vi opkræve en godtgørelse, der svarer til 50 pct. af prisen for de afbestilte ydelser. Senere end 6 døgn før kan vi kræve en godtgørelse svarende til 100 pct. af prisen for de afbestilte ydelser.

### VED UDEBLIVELSE

Ved udeblivelse (no show) eller reduktion på selve dagen uanset antal, opkræves arrangementsprisen pr. person.  
Vi forbeholder os ret til i særlige tilfælde, at flytte et arrangement til et andet lokale i huset, hvis der er en rimelig grund hertil.

Vi tager forbehold for prisstigninger forårsaget af f.eks. nye grønne afgifter, oliepriser, momsforhøjelser, leverandørstigninger o.lign. der måtte nødvendiggøre det.

### RYGNING

Det er ikke tilladt at ryge indenfor på Borre Knob. Overholdes forbudet ikke, opkræver vi 2.000 kroner pr. lokale, for at dække omkostninger til totalrengøring.

### FEST OG SELSKABER

Borre Knobs hjemlige rammer og halvøens 21 hektar fredelige, grønne omgivelser giver god plads til hele familien, vennekredsen eller kollegerne.

Uanset om du skal fejre konfirmation, barnedåb, bryllup, firmafest eller fødselsdag, finder du den perfekte kombination af karakterfulde lokaler og smukke omgivelser hos os.

Besøg os til en rundvisning og en snak om, hvordan vi sammensætter dit arrangement, så både du og dine gæster altid vil huske det.

Vi har lokaler med plads til 25-110 personer.

### OVERNATNING

*Alle værelserne har eget bad og toilet.*

*Morgenmad er inkluderet i priserne.*

Dobbeltværelse: **kr. 1185 kr.**

Enkeltværelse: **kr. 895 kr.**

Opredning: **kr. 395**

Juniorsuite: **kr. 1585**

Suite: **kr. 2395**

## HUSKELISTE

Anledning til den store fest kan være forskellig.

Det kan være barnedåb, konfirmation, bryllup, fødselsdag eller noget helt andet.

Vi har lavet en huskeliste, som kan bruges til at få et overblik over din næste fest.

- Invitation og gæsteliste
- Ønskeliste
- Ankomsttidspunkt
- Fotografering
- Velkomstdrink
- Appetizer, chips el.lign. til velkomstdrinken
- Gavebord og registrering af gave
- Gæstebog
- Bordplan og opdækning
- Ønsker til duge og servietter
- Velkomsttale
- Menu
- Børnemeny
- Menu- og bordkort
- Vine
- Alkoholfrie drikke  
*(til gæster, som ikke nyder alkohol)*
- Diabetikere/vegetarer mm.
- Toastmaster
- Taler og sange
- Underholdning
- Musik og dans
- Kaffe/te, avec og lidt til den søde tand
- Bar
- Natmad og drikkevarer
- Overnatning for gæster
- Takkekort