



Holbæk Slot

Selskabslokaler, mad & vin

Lad os i fællesskab
sammensætte dit arrangement
- præcis som du ønsker det

74 siddende gæster og over
100 personer ved receptioner

Vi leverer også mad ud af huset
til et hvilket som helst arrangement

Velkommen til Holbæk Slot//

Skal du holde en stor fest?

Måske et bryllup, en reception, en firmafest, en fødselsdagsfest eller noget helt femte?

Nogle gange er det bare rart at leje nogle selskabslokaler, hvor der bliver taget hånd om ALT.

På den måde kan du få lov til at nyde festen og kun tænke på at have det sjovt og hygge dig med dine gæster.

Der kan være 74 siddende gæster og over 100 personer ved receptioner.

Holbæk Slot ligger centralt i Holbæk – tæt på vandet, den gamle havn og offentlig transport.

Har du spørgsmål er du hjertelig velkommen til at ringe på tlf. 5181 4414 eller mail: steen@holbaekslot.dk

Med venlig hilsen
Steen Petersen
Holbæk Slot



MANDEN BAG

Steen Petersen er uddannet både kok og tjener fra Kong Hans Kælder i København og har mange års erfaring fra en lang række eksklusive restauranter bag sig.

Den høje faglige standard viderfører han i køkkenet og ved serveringen på Holbæk Slot.

Der venter dig og dine gæster lækre madoplevelser og elegant servering.



Generel info//

Alle arrangementer er med hvide duge og servietter, samt hvide stearinlys.

Der er IKKE blomster med i arrangementerne.

Det er ikke muligt at medbringe egne drikkevarer, med mindre andet er aftalt.

Børn under 12 år der får serveret samme menu, afregnes med ½ pris inkl. drikkevarer.



Champagnebrunch//

(3 timers arrangement)

Buffet

// Røræg med bacon og brunchpølser //

Diverse pålæg med behørigt tilbehør // Ferskrøget laks med asparges

Pandekager med Ahornsirup // Græsk yoghurt med bær og knas

Lun leverpostej med champignons // Diverse oste med garniture

Marmelade og Nutella // Rundstykker, rug- og franskbrød

Frisk frugt // Wienerbrød // Æble- og appelsinjuice // Kaffe og te

Der serveres bobler til velkomst og efterfølgende vil boblerne være en del af buffeten.

Med bobler
Kr. 365,-
v/ min. 30-50 pers.

Med bobler
kr. 335,-
v/min. 50 pers.

Uden bobler
kr. 335,-
v/min. 30-50 pers.

Uden bobler
kr. 270,-
v/min. 50 pers.



Forretter//

Sprød Serrano på salat med persillepesto

Carpaccio med fennikel crudite'

Varmrøget laks, salat, sprøde kapers og dressing

Rimmet laks, salat af krydderurter og hindbærvinaigrette

Roulade med røget laks, spinat og avocado creme med Wasabi

Alle forretter serveres med hjemmebagt brød og smør



Hovedretter//

Krogmodnet kalvefilet

Grøntsagstimbale, smørstegte kartofler og Portvinssky

Kalvefilet a la Saltimbocca

Smørstegte kartofler, stegte grøntsager og Persillesky (+15 kr. pr. kuvert)

Amerikansk Culotte

Bagte rodfrugter, Pommes Anna og Bordelaisesauce

Oksefilet

Bønner m. bacon og perleløg, flødekartofler og Timiansky

Nyretapper

Stegte svampe, bagt kartoffelmos med hvidløg og urter
samt Pebersauce

Farseret kalkunbryst

Rosenkål og bacon, ristede kartofler m. sesam og piementcreme

Lammekølle med hvidløg og persille

Spidskåls-tzatziki, stegte grøntsager og små kartofler med persillesky



Desserter//

Citrus Panna Cotta med bær og coulis

Chokolade Fondant med is og bær

Mango/passion moussekage med bær

Citrontærte m/marengs bær og coulis

2 slags chokolademousse med bær og marengs





Natmad//

Nachos med kylling og ost
serveret med guacamole, salsa og cremefraiche

Pulled pork burger med coleslaw

Kartoffel/porre suppe med bacon og brød

Orientalisk karrysuppe med kylling og ris
serveret med brød

Diverse pølser, postej og ost med tilbehør (+35 kr. pr. kuvert)

Natmad (95 kr. pr. kuvert)



3 retters menu
pr kuvert kr. 495,-

3 retters menu Inkl. velkomstdrink, vin ad libitum under maden,
kaffe og 1 avec
pr kuvert kr. 795,- (5 timer)

Ovenstående inkl. lille bar (middagens vine, øl, sodavand)
maks. 2 timer efter kaffen og natmad
pr kuvert kr. 1045,- (8 timer)



Buffet 1//

Blomkåls Panna Cotta m/ rejer,
sprød bacon, ærteskud

Tun mousse

Kalkunbryst m/pesto

Oksecuvette

Spidskålssalat m/tranebær,
frisk basilikum

Broccolisalat

-Grøn salat m/Melon, sukkerærter,
peberfrugt

Små stegte kartofler vendt i urter

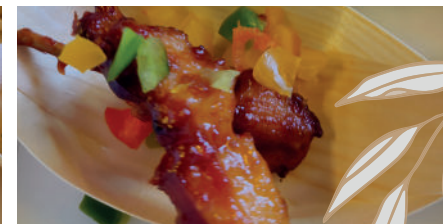
Fransk kartoffelsalat

Rødvinsauce

Trifli af årstidens frugt

Hjemmebagt brød og smør

Pr. kuvert kr. 375,-



Buffet 2//

Varmrøget laks m/ urtecreme

Tigerrejer på spyd'

Carpaccio, Vesterhavssost, rucola

Okse cuvette Black Angus

Krogmodnet kalvefilet

Bagt kartoffelmos med urter

Små stegte kartofler med sennep

Toscansk tomatsalat, hvidløg, chili,
rødløg, basilikum

Spidskålssalat m/ radiser,
Cæsardressing

Mix grøn salat m/ asparges, sprød
bacon, ristede kerner

Timiansky

Pavlove med bær

Hjemmebagt brød og smør

Pr. kuvert kr. 495,-

... og det med småt//

Gængse afbestillingsregler – udpluk af regelsæt fra brancheorganisationen

§12

Afbestilling af et selskabsarrangement på over 12 personer skal ske skriftligt inden 4 uger før arrangementets afholdelse, for selskabsarrangementer på under 12 personer dog kun 2 uger. Ved større arrangementer vil virksomheden dog være berettiget til af fordre længere afbestillingsfrist under forudsætning af, at der er truffet særskilt aftale herom.

Særskilt aftale:

For arrangementer med 80 deltagere eller derover gælder følgende:

Afbestilling skal ske skriftligt inden 8 uger før arrangementets afholdelse.

Ved afbestilling af hele arrangementet eller ved reduktion på mere end 10% i antallet af bestilte kuverter efter nævnte tidspunkt,

men dog inden 14 døgn før arrangementets afholdelse, kan restaurationen kræve en godtgørelse der svarer til 50% af prisen for de bestilte kuverter. Ved reduktion dog for det bestilte antal udover 10% at blive holdt skadesløs

Er menu m.m. ikke fastsat på dette tidspunkt udregnes godtgørelse med baggrund i restaurationens billigste 7 timers arrangement.

Ved afbestilling og enhver reduktion i antallet af bestilte kuverter senere end 8 døgn forud for arrangementets afholdelse kan restaurationen kræve en godtgørelse der svarer til 75% af samtlige ydelser.

Stk. 2.

For arrangementer med 12 deltagere og op til 79 deltagere gælder følgende:

Ved afbestilling af hele arrangementet eller ved reduktion på mere end 10% i antallet af bestilte kuverter efter nævnte tidspunkt (§12), men dog inden 6 døgn før arrangementets afholdelse, kan restaurationen kræve en godtgørelse, der svarer til 50% af prisen for de bestilte kuverter, ved reduktion dog for det afbestilte antal udover 10%.

For alle arrangementer gælder at restaurationen kan kræve at blive holdt skadesløs for alle udgifter til særligt aftalte ydelser, der ikke kan afbestilles, f.eks. Musik, optræden og deslige.

Stk. 3.

Ved afbestilling og enhver reduktion i antallet af bestilte kuverter senere end henholdsvis 8 el. 6 døgn forud for arrangementets afholdelse kan restaurationen kræve en godtgørelse der svarer til 75% af samtlige ydelser.

Stk. 4.

Ved No Show betales fuld pris for hele arrangementet.

Der tages forbehold for trykfejl og prisstigninger



Holbæk Slot

Slotsvolden 2, 4300 Holbæk,

Tlf. 5181 4414

steen@holbaekslot.dk, holbaekslot.dk