



SELSKABSMENU

Hotel Limfjorden

INDHOLDSFORTEGNELSE

Det perfekte arrangement starter hos os... 5
Helårs tapas 7
Fest til fast pris 8
Festmenu 1 10
Festmenu 2 11
Festmenu 3 13
Brunch 14
Natmad 15
Buffeter 17
Julefrokost 18
Klassisk i nye klæder 20
Drikkevarer 21
Praktiske oplysninger 25



VELKOMMEN TIL HOTEL LIMFJORDEN

Velkommen til Hotel Limfjorden i Thisted. Du kommer til en skøn plet i Thy med et godt udgangspunkt for både naturoplevelser, familieudflugter eller kulturelle oplevelser.

Med hotellets beliggenhed ved fjorden er der rig mulighed for at gå en frisk tur langs Limfjorden eller måske en lille tur til Thisted, som er 3 km fra hotellet.

På hotellet vejleder vi gerne om, hvor attraktioner, der passer til dine interesser, findes, da mulighederne er mange, hvad enten det gælder kultur, action eller historiske oplevelser.

Vi har 70 værelser, hvoraf halvdelen har den fantastiske udsigt over Limfjorden.

Med vor mange selskabslokaler, konferencefaciliteter og den store terrasse med udsigt direkte til Mors kan hotellet med sine fleksible lokaler danne ramme om både fester, møder eller en hyggelig middag.

Mindre kæledyr er velkomne på hotellet – dog mod betaling af et mindre tillæg.

Uanset om det gælder ferie, fest eller konferencearrangementer, står hele det kompetente personale klar med venlig vejledning og en uforpligtende snak om jeres næste arrangement.



DET PERFEKTE ARRANGEMENT STARTER HOS OS

Det er en vellykket fest, når det lykkes at forene de festlige rammer med mad af høj kvalitet. Festen må gerne huskes i mange år og danne grundlag for gode minder, både for gæster og for værtsparret.

På Hotel Limfjorden kan vi lide at gøre lidt ekstra ud af din fest. Når I holder jeres fest på Hotel Limfjorden, er alle vore priser inkl. selskabslokale, servering og opdækning med lys, servietter og dekorationer.

Menu- og vinforslag kan selvfølgelig altid tilpasses jeres ønsker.

Vi lover jer vel tilberedt mad af friske råvarer fra vort køkken, serveret smukt og diskret af vore dygtige tjenere.

Vi glæder os til at byde jer og jeres gæster velkommen, og vi vil naturligvis gøre alt for, at netop jeres fest bliver en succes.





HELÅRS TAPAS

349,-
pr. couvert

Mellem: Pesto rød & grøn.

Syltet rødløg, grillet squash, oliven 2 slags og bagte tomater.

Salami, mortadella, parmaskinke og chorizo.

Vesterhavsost, brie og kornblomst.

Chutney, melon og druer.

Brød og smør

489,-
pr. couvert

Stor: Oliventapanade, pesto rød & grøn og humus.

Artiskokhjerter, grillet squash, syltet rødløg, glaseret perleløg, grillet aubergine, sweet drops, oliven 3 slags, saltede nødde og bagte tomater.

Salami, prosciutte, parmaskinke, chorizo, mortadella og paté.

Vesterhavsost, port salut, kornblomst, gammelknas creme, chili gouda
Chutney, melon, æble, pære, druer og bær.

Brød og smør

For alle Tapas gælder min. 10 couverter.

FEST TIL FAST PRIS

Helaftensarrangement, varighed 7,5 timer, start senest kl. 17.30

ET HELAFTENSARRANGEMENT INDEHOLDER:

- Velkomstdrink
- 3 retters festmenu: Se pris ved de forskellige menuer
- Husets rød- og hvidvin, øl, sodavand, 1 gl. dessertvin 7 1/2 time fra velkomstdrink... kr. 499,-
- Kaffe med småkager
- Ta' selv bar med øl, vand og vin
- Blomster
- Valgfri farve på dug og serviet
- Værelse til værtsparret
- Speciel pris på værelser til dine gæster i forbindelse med festen (ved forhåndsreservation)
- Ønskes der runde borde, er der et gebyr på 75 kr. pr. bord. Runde borde kan kun tilbydes i lokalerne Skyline og Panorama.





FESTMENU 1

Forret:

1. Marinerede rejer med dressing og salat.
2. Dampet torskefilet med citronmarinerede ris, dildcremé og frisk salat.
3. Carpaccio af røget dyrekølle med ristede kerner samt pesto og salatbuket.

Hovedret:

1. Helstegt oksefilet med grov dijon, grilltomat og rødvins saucé.
2. Unghane med broccoli timbale og dijon saucé.
3. Rosa stegt kalvefilet med estragon saucé og grøntsaute.

Alle hovedretter serveres med afstemt kaftoffel samt grønt.

Dessert:

1. Køkkenchefens islagkage.
2. Orange trøffel is.
3. Citronfromage med flødeskum.

479-
pr. couvert

Vælg én forret, én hovedret og én dessert



HELAFTENS-ARRANGEMENT:

KR. 938,-

- Se hvad der er inklusiv på side 6

FESTMENU 2

Forret:

1. Ærtesuppe med friske bælgærter og syrnet fløde samt bobler.
2. Kold røget lakseroulade med spinat og cremet ost.
3. Krebsehaler i rød peber coulis med urteost og dildolie.

Hovedret:

1. Marineret svinekam med pom rösti, dijon saucé og grøntsags saute.
2. Rosa stegt krondyrfilet på puré af persillerod samt dampet asparges og gulerødder hertil passende kartoffel serveret med vildtsaucé og pyntegrønt.
3. Rosa stegt kalvefilet vendt i urter på glaseret perleløg samt sauté af sæsonens grønt, hertil dampet kartoffel serveret med kalve-glace.

Dessert:

1. Husets dessert tallerken med kage, mousse og is.
2. Æbletærte med is.
3. Cheescake.

529-
pr. couvert

Vælg én forret, én hovedret og én dessert



HELAFTENS-ARRANGEMENT:

KR. 978,-

- Se hvad der er inklusiv på side 6


3

FESTMENU 3

Forret:

1. Fisketallerken med røget og dampet fisk samt skaldyr, serveret med frisk salat og husets dressing.
2. Ristede tigerrejer med hvidløgs aioli og marineret squash.
3. Bresaola med oliven, permasanflager, frisk salat og ostecremé.

Hovedret:

1. Rosa stegt oksemørbrad vendt i krydderurter, serveret med Pommes Anna, mørk oksesky samt grønt.
2. Duet af kalvefilet og krondyr, mark champignon, fløde-timian saucé, tilpasset kartoffel samt grønt.
3. Rosa stegt kalvemørbrad med saute af svampe samt ristet hasselnød, hertil pom rösti og mild dijon-kalve glace.

Dessert:

1. Bailys is med frisk frugt og coulis.
2. Pannacotta med jordbær coulis.
3. Marcipankage med trøffelcremé.

579-
pr. couvert

Vælg én forret, én hovedret og én dessert



HELAFTENS-ARRANGEMENT:

KR. 998,-

- Se hvad der er inklusiv på side 6



BRUNCH

325,-
pr. couvert

- Kaffe & the, juice og mælk.
- Morgenstykker, franskbrød og rugbrød.
- Pålæg - 3 slags.
- Skæreost, ostefad - 3 slags alm. ost.
- Marmelade, nutella og honning.
- Brunch pølser, bacon og scramble eegs.
- Skåret frugt.
- Morgenkager.

BRUNCH MED BOBLER

- 1 gl. bobler, kaffe & the, juice, smoothie og mælk
- Morgenstykker, franskbrød og rugbrød
- Amerikanske pandekager & sirup.
- Pom rösti.
- Scramble eegs, bacon og brunch pølser.
- Lun leverpostej m. svampe og bacon.
- Pålæg - 3 slags.
- Ostebræt - 3 slags lux. oste.
- Marmelade, nutella og honning
- Mini muffins.
- Skyr & müsli.
- Skåret frugt og bær.

399,-
pr. couvert

FOR BEGGE BRUNCH: Alt kommer ind på én gang.
Start inden kl. 10. Slut kl. 13.

NATMAD

Supper:

Kartoffel/porre suppe med porregrønt og bacon ..... kr. 98.-

Aspargessuppe med kødboller ..... kr. 98.-

Hønsekødsuppe med kød-melboller ..... kr. 98-

Varmt:

Pizza, pepperoni, skinke, kylling, kartoffel/pesto ..... kr. 125.-

Hot dog med det hele (byg selv) ..... kr. 125.-

Koldt:

Oste-pølsebord, 4 slags pålæg og 4 slags oste samt tilbehør ..... kr. 155.-

The boller med pålæg og tilbehør ..... kr. 125.-



BUFFETER

Alt kommer ind på én gang.

FROKOSTBUFFET:

359,-
pr. couvert

Sild og karrysalat

Røget laks og ægge stand

Fiskefilet med citron og remoulade

Roastbeef med surt, løg og peberrod samt remoulade

Rullepølse med italiensksalat, sky samt løg

Tartelet med høns i asparges

Frikadelle med rødkål

Husets kage

Brød og smør

MIDDAGSBUFFET:

499,-
pr. couvert

Mini croissant med skaldyrssalat

Varmrøget laksesalat med ørredrogn

Fennikelpølse på marineret fennikel og nødder

Langtidsstegt kalveculotte

Glaseret skinke

Flødekartofler og pom rissoles

Skysauce

3 slags årstidens salater og dressinger.

Chokolademousse og husets kage

Ostebræt med tilbehør

Brød, kiks og smør.



JULEFROKOST

Julefrokost Standard:

369,-
pr. couvert

Sild og karrysalat, laks og rejer, fiskefilét og remo

Tartelet med høns i asparges

Glaseret skinke, flæskesteg, skysauce, hvide og brunede kartofler, julesalat med dressing.

Ris a la mande med kirsebærsauce

Brød, rugbrød og smør

Jul de Lux:

2 slags sild og karrysalat, laks og rejer, æg og rejer, hjemmelavet sylte med sennep og rødbeder, juledelle og rødkål, fiskefilet og remo, tartelet med høns i asparges.

Glaseret skinke og stuvet spinat, kalvefilet, flæskesteg, hvide og brunede kartofler, skysauce, bernaisesauce, 3 slags salater

Ris a la mande og kirsebærsauce, ostebræt, frugt, nødder.

Brød, rugbrød og smør

479,-
pr. couvert

Min. 12 personer eller efter aftale.

Også ud af huset. Afhentes på hotellet.

TILKØB UD AF HUSET
Brød, rugbrød og smør
20 kr. pr. pers.



KLASSISK I NYE KLÆDER

Vælg én forret, én hovedret og én dessert

489,- pr. couvert

FORRETTER

2 Tarteletter med høns i asparges efter sæson ..... kr. 119,-

Cremet torskesalat med bacon samt friske urter ..... kr. 119,-

Rejecocktail på pak-choy og dressing ..... kr. 119,-

HOVEDRETTER

Urtemarineret svinekam ..... kr. 275,-

Unghane danoise ..... kr. 275,-

Oksefilet ..... kr. 275,-

Til hovedret. Vælg imellem:

Kartoffel: Pom Anna · Rissoles · Dampet kartoffel
Sauce: Bearnaisesauce · Skysauce · Rødvinssauce
Grøntsager: Sautê af grøntsager / svampe · Sæson-puré

DESSERTER

Brownie med coulis og sorbet ..... kr. 95,-

Chokolademousse med skum-rosette ..... kr. 95,-

Islagkage ..... kr. 95,-

Minimum 10 personer

DRIKKEVARER

Priser fra

Husets dessertvin eller Tawny Port pr. glas	kr. 55,-
Alm. sodavand	kr. 40,-
Flaskeøl (Royal Classic, Pilsner)	kr. 45,-
Thy Pilsner eller Classic	kr. 48,-
Husets cognac/likør	kr. 55,-
Bailey	kr. 55,-

Ønskes hvid- eller rødvin, er dette naturligvis en mulighed. Spørg efter vores vinkort

Ret til ændringer forbeholdes.









Er der spørgsmål, er I naturligvis velkommen til at kontakte os.

PRAKTISKE OPLYSNINGER

I FORBINDELSE MED AFHOLDELSE AF SELSKAB PÅ HOTEL LIMFJORDEN

HOLD JERES FEST HOS OS

Vælger De at holde festen med min. 35 gæster, på et af vore hoteller, ønsker vi dem tillykke med et gavekort på et weekendophold samt gratis overnatning for værtsparret på festaftenen.

Helligdage: Ekstrapris pr. couvert kr. 45, -
Børn under 12 år: Halv pris.

Såfremt De ændrer antal deltagere, kan vi vælge at afsætte et mere passende selskabslokale til Deres arrangement.

Se mere på www.danske-hoteller.dk vedr. generelle betingelser, afbestilling og betaling.

OVERNATNING MED MORGENMAD

Dobbeltværelse ..... kr. 800,-

Enkeltværelse ..... kr. 675,-

Opredning ..... kr. 400,-

Fri overnatning til værtsparret i forbindelse med helaftensarrangement.

DEPOSITUM

Bemærk, der opkræves depositum på kr. 5000, - ved bestilling af selskab.

Ret til ændringer forbeholdes.



VÆRELSER
Vi har 70 værelser, hvoraf halvdelen har den fantastiske udsigt over Limfjorden.

KURSUSFACILITETER
Hotel Limfjorden byder på attraktive muligheder for afholdelse af møde- og kursusaktivitet. Vi har flere grupperum og mødelokaler med en kapacitet på over 350 personer afhængig af opstilling. På hele hotellet er der adgang til gratis wi-fi.

RESTAURANT
Hotellet har et godt køkken, der er kendt for hjemmelavede, traditionelle danske retter.

Der er hver dag mulighed for at købe dagens 2 eller 3 retters menu.

RESTAURANTENS ÅBNINGSTIDER
Mandag – lørdag: 18.00 - 21.00. (sidste bestilling kl. 20.30)
Weekender og helligdage: 8.00 - 10.00.

MORGENMADEN SERVERES
Mandag – fredag: fra 06.30 - 10.00.
Weekender og helligdage: 8.00 - 10.00.

BELIGGENHED
Hotel Limfjorden har en fantastisk beliggenhed ved Limfjorden og har fri udsigt over vandet mod Mors. Med Hotel Limfjorden som base har du kort afstand til masser af naturoplevelser i Nationalpark Thy, ved Vesterhavet eller ved Limfjorden, og for familier med børn er Fårup Sommerland og Jesperhus Blomsterpark inden for kort afstand.

ØVRIGE FACILITETER
Tag plads på vores terrasse og fyld lungerne med den friske luft, mens du nyder udsigten og en kop kaffe.


Suite


Suite









11.2026 · GRAPHIC TROUBLESHOOTER HOLGER OLESEN . T:60151375

HOTEL LIMFJORDEN

Simons Bakke 39 · 7700 Thisted
T: 9792 4011 · info@hotellimfjorden.dk

hotellimfjorden.dk