SELSKABER

JØRGENSENS
HOTEL

BYENS HOTEL

EST 1744

Vi glæder os til at byde jer og jeres gæster velkommen på Jørgensens Hotel

Vi skræddersyr arrangementet i tæt samarbejde med jer som værter. Vi byder gerne ind med vores erfaringer og kommer med gode idéer til serveringer og indslag. Har I særlige ønsker til underholdning, musik, bar, dekorationer eller andet, er vi naturligvis også behjælpelige med idéer og eksekvering.

Kontakt os for et uforpligtende tilbud og rundvisning på tlf. 3840 1744 eller mail info@jorgensens-hotel.dk.

BYENS HOTEL
JØRGENSENS HOTEL
EST 1744
HORSENS

RECEPTIONER

Stående taffel med kuvertanrettede lækkerier

Boghvedeblinis med Unika 48% cremefraiche og ørredrogn
Urtevafler med koldrøget laks og sennepsemulsion
Sprøde grøntsager med rygeost og maltjord
Saltet og tørret skinke fra Bjerre med artiskok og friskost
Tarte flambeé - fransk sprød pizza med
fed cremefraiche, søde løg og saltet bacon
Røget kartofler med syltede løg, skum
på Vesterhavsost og sprød bacon
Friteret brød med tomattapenade
24 måneders Lihmskov ost med figenkompot
Lemon meringue pies

Per kuvert kr. 225

Prisen gælder ved minimum 20 personer.
Varighed 2 timer.

MINDESAMMENKOMST

Efter en begravelse eller bisættelse kan en mindesammenkomst fungere som en god måde at samles i mere afslappede omgivelser. Vi tilbyder gode rammer, hvor personalet vil give jer god plads og samtidig yde den bedste service.

Pålægsbord med udvalg af pålæg, ost og tilbehør
Kaffe og te
Hjemmelavede småkager
Eget lokale i 2 timer

Per kuvert kr. 275

Prisen gælder ved minimum 30 personer.
Varighed 2 timer.

JØRGENSENS
KLASSISKE FROKOSTBORD

Marinerede sild med karrysalat
Serveres på bordet

Smilende æg, håndpillede rejer, hjemmerørt mayo og citron
Sprød rødspættefilet med remoulade og citron
Hønsesalat med sprød bacon fra Bjerre
Friskbagt tartelet med høns i asparges, sprødt kyllingeskind og finthakket persille
Ribbenssteg af Glad Gris fra Svendborg, hjemmesyltede agurker og rødkål
To lokale oste med sødt, salt og sprødt
Friskbagte brød og hjemmelavet syrnet smør
Serveres som buffet

Per kuvert kr. 325
Prisen gælder ved minimum 30 personer.

SÆSONENS
FROKOSTMENU

3 delikate retter tilberedt med sæsonens råvarer

Per kuvert kr. 325
Prisen gælder ved minimum 10 personer.
Se sæsonens menu i menukortet på vores hjemmeside.

SOCIAL DINING

12 delikate retter i fire serveringer

Hummerravioli med hummerskum og sprøde urter
Ceviche af laks med yusu, mango, mynte og soyamandler
Håndpillede rejer, sauce piquante, asparges og sprøde salater

—

Carpaccio af gravad kalv, revet karamelsten,
ristet nøddeolie og rød mizuna
Røget tun med wasabicrunch og soya/ingefærglace
Saltet og tørret skinke fra Bjerre med artiskokcreme

—

Svamperisotto med friskrevet trøffel
Stegte kammuslinger med hasselnødder, blomkål og brunet smør
Lynstegt okse entrecote med semidried tomater,
Gammel Knas, aioli og friteret brød

—

24 måneders Lihmskov ost med figenkompot og sprøde flager
Chokoladefondant med vanillefløde og hengemte bær
Marcona mandler med chokolade og kakao

Inkl. vinmenu (max 6 timer)

Per kuvert kr. 995

Prisen gælder ved minimum 30 personer.

KONFIRMATION

At blive konfirmeret er en stor begivenhed.
En dag som hele familien kommer til at huske resten af livet. På Jørgensens Hotel sætter vi en ære i kvalitet og stemning. Vi sørger for de perfekte rammer til jeres fest og kommer der gæster langvejs fra, er der mulighed for overnatning.

FORRET

Serveres med friskbagte surdejsboller og saltet smør.

Håndpillede rejer, sauce piquante, hjertesalat, crudite af asparges og dild

eller

Hjemmerøget laks, sauce verte, sprøde salater og agurker

HOVEDRET

Rosastegt dansk kalvetyksteg, cremet urte blanquette, forårets spæde grøntsager og ristede kartofler

DESSERT

Gateau Marcel med hindbærgel, hindbær isparfait, souffle pandekager med karamelsauce, ristede mandler og hengemte solbær

Arrangementet inkluderer velkomstdrink samt vin og vand ad libitum under hele arrangementet. Til desserten serveres kaffe og te.

Per kuvert kr. 795

Prisen gælder ved minimum 35 personer.
Børn under 12 år halv pris.
Varighed 6 timer.

PALÆ FESTEN

Velkomstdrink
3-retters sæsonmenu
Øl, vand og vin ad libitum under middagen*
Kaffe og te med sødt
Natmad

Per kuvert ved 3 retter kr. 1.095
Per kuvert ved 4 retter kr. 1.235

Priser gælder ved minimum 30 personer.
Fri bar i 2 timer efter middagen kan tilkøbes for kr. 200 per kuvert. herefter kr. 100 pr. time.
Børn under 12 år halv pris.
**Max 6 timer.*

LICHTENBERG FESTEN

Champagnevelkomst
Små lune blinis med Unika 48% cremefraiche og Baerii Caviar

Forret
Tatar af jomfruhummer, yusuemulsion, rosenpeber og hibiscus

Mellemret
Stegte kammuslinger, hasselnødder, blomkål, brunet smør, crouton og kørvel

Opfrisker
Granite af vores egen gin, agurk og tonic

Hovedret
Tournedos af oksemørbrad, smørstegt spinat med morkler, borettane løg, pommes fondant og sauce bordelaise

Dessert
Mousse på Tahitivanille med solbærsorbet, hengemte solbær, sprød chokolade og solbærstøv

Kaffe, te og avec
Med hjemmelavede fyldte chokolader og petit fours

Natmad
Charcuterie og oste, oliven, pesto, aioli, sprødt, sødt, salt og friskbagt brød

*Øl, vand og afstemte vine ad libitum under middagen**
*Fri bar med cocktails efter middagen***

Per kuvert kr. 1.795

Priser gælder ved minimum 30 personer.
Børn under 12 år halv pris.
**Max 6 timer. **Max 3 timer.*

BYENS HOTEL
JØRGENSENS HOTEL
EST 1744
HORSENS

BRYLLUP

På Jørgensens Hotel sætter vi en ære i at gøre jeres bryllup til en helt speciel dag. Vores smukke, historiske hotel er som skabt til en romantisk bryllupsfest.

Vores dygtige personale står klar til at byde på skøn mad, udsøgte vine, god service og en festlig stemning. Vores sale og saloner skaber rammerne til alt fra den intime middag for de nærmeste til den store fest. Vi har mange idéer, lang erfaring fra ind- og udland og blik for detaljerne.

For yderligere information eller et personligt møde med fremvisning af sale og saloner kontakt venligst receptionen på tlf. 3840 1744 eller mail info@jorgensens-hotel.dk.

VORES LOKALER

Kongesalen	150 personer
Jørgensensalen	75 personer
Kavalérsalen	50 personer
Kongens Kammer	22 personer
Biblioteket	20 personer
Vinbutikken	16 personer

OVERNATTENDE GÆSTER

Vi tilbyder overnatning til festgæster til kr. 995 for et dobbeltværelse inkl. morgenmad for 2 pers.

Når man bestiller Palæ festen eller Lichtenberg festen, tilbyder vi værtsparret fri overnatning i en af vores suiter.

JØRGENSENS
HOTEL
EST 1744

Søndergade 17 · 8700 Horsens
Tlf. 3840 1744
info@jorgensens-hotel.dk

Priserne er gældende for 2021 eller indtil ny brochure erstatte denne.
Forsidefoto: Thomas Rockall Muus