

Velkommen til Kallehavegaards Selskabsrestaurant

Vi sætter en stor ære i at danne rammerne om din næste fest



Vi tilbyder mange forskellige løsninger inden for fester og arrangementer.

Her er et lille udpluk til inspiration.

Godt at vide når i holder jeres fest hos Kallehavegaard Badehotel

Vi sørger for:

- Opdækning af borde med hvide duge, servietter, levende lys og blomster
- Smilende og imødekommende serveringspersonale samt rengøring efter festen
- Vi hjælper gerne med pålægning af bordkort, hvis disse er sorterede og klargjorte
- Som udgangspunkt bruger vi runde borde hvor der er plads til 7-9 personer og vi har plads til 7 runde borde i restauranten
- Vi betaler mad til evt. musikere, bestående af en varm ret fra arrangementets menu, men drikkevarer betales af værtsparret

Det med småt

Endeligt antal gæster til festen afgives senest 10 dage inden festen afholdes.

Der betales forplejning for gæster som annulleres i dagene op til festen.

Der betales fuld pris for gæster som annulleres på festdagen.

Skulle der være allergikere eller anden specialkost oplyses dette senest 14 dage før festen.

For børn under 12 år betales der halv pris og børn under 3 år er gratis.

Velkomst snacks i bambusbåde	fra 69,- pr. pers.
Fx saltede nødder, rodfrugtchips og hjemmelavet flæskesvær	
3-retters menu	fra 449,- pr. pers.
Forret, hovedret og dessert	
4-retters menu	fra 549,- pr. pers.
Forret, mellemret, hovedret og dessert	
Natmad	fra 99,- pr. pers.
Sliders	
Mini gourmet hotdogs	
Hjemmelavet pizza	
Bruchetta med spanske og italienske specialiteter	
Hele madpakken	fra 795,- pr. pers.
Velkomst snacks	
Forret, ganerenser, hovedret og dessert	
Petit four og småkager	
Natmad	
Kagetapas eller kagebord	fra 170,- pr. pers.
Fx 3 forskellige slags kager	
Petit four	fra 45,- pr. pers.
Småkager	fra 35,- pr. pers.

Forslag til velkomstsnacks eller tapas i bambusbåde

Saltede nødder, rodfrugtchips og hjemmelavet flæskesvær med dip
69,- pr. pers.

Lakserillette rørt med friskost, rødøg, kapers og dild
69,- pr. pers.

Smørmakrel på bund af kartoffel, hytteost og karse
69,- pr. pers.

Røget tun på citronblinis med citrus-aioli
69,- pr. pers.

Koldrøget laks på bund af citrus-marineret fennikelsalat, grønt æble og dild
69,- pr. pers.

Skaldyrscocktail på bund af hjertesalat, mango og mango-chili dressing
69,- pr. pers.

Røget ørred med æbletzaziki, saltede mandler og citroncaviart
69,- pr. pers.

Snackpølser med spicy-mayonnaise lavet på grillet peberfrugter
69,- pr. pers.

Souffleret unghane med estragon-mayonnaise og ristede cashewnødder
69,- pr. pers.

Røget dyrekølle med trøffel-mayonnaise og friske brombær
69,- pr. pers.

Røget okseculotte med hjemmelavet sennepspickles og høvlet peberrod
69,- pr. pers.

Italiensk salami med sort sommertrøffel og olivensalat
69,- pr. pers.

Bresaola på peberfrugtblinis med parmesan-aioli og oliven
69,- pr. pers.

Vælg 3 forskellige slags 175,- pr. pers.

Vælg 4 forskellige slags 225,- pr. pers.

Vælg 5 forskellige slags 275,- pr. pers.

Denne mulighed er rigtig god til reception eller hvis man gerne vil sammensætte sin egen tapas-buffet

Forslag til kagetapas eller kagebord

Gl. dags æblekage med makroner og flødeskum

59,- pr. pers.

Banankage med chokoladestykker og espressoglasur

69,- pr. pers.

Cheesecake med lemoncurd og mango coulis

79,- pr. pers.

Panna Cotta med hvidchokolade og passion coulis

89,- pr. pers.

Lakrids-panna cotta med rabarberkompot og krystalliseret chokolade

89,- pr. pers.

Jordbær-rabarber trifli med vaniljecreme og crunch

69,- pr. pers.

Gateau Marcel med karamelmousse og bær

89,- pr. pers.

Brownie med vaniljecremefraiche (glutenfri)

79,- pr. pers.

Citronfromage med flødeskum og lakridsmarens

79,- pr. pers.

Hindbærtærte med creme fraiche

59,- pr. pers.

Rådhuspandekager med appelsincreme, abrikos og ristede mandler

89,- pr. pers.

Profiteroles med nougatcreme, mørk chokolade og knuste hasselnødder

59,- pr. pers.

Profiteroles med vaniljeskum, saltkaramel og lys chokolade

59,- pr. pers.

Vælg 3 forskellige slags 170,- pr. pers.

Vælg 4 forskellige slags 200,- pr. pers.

Vælg 5 forskellige slags 230,- pr. pers.

Denne mulighed er rigtig god at kombinerer til reception eller
hvis man gerne vil sammensætte sin egen tapas-buffet

Sammensæt din egen buffet - 319,- pr. pers.

Vælg 3 salater, 2 slags kød, 2 kartoffel og 1 sauce

Salater

- Broccolisalat med æbler, rødløg, tørret tranebær, bacon og peanuts
- Couscoussalat med grillet peberfrugt, syltede rødløg, vesterhavsost og karse
- Rodfrugtsalat med hjemmelavet rosmarinpesto
- Spidskålssalat med bagt laks, frisk mango vendt i mango-chili dressing
- Cæsarsalat med kylling, saltede mandler, syltede rødløg, vesterhavsost og rodfrugtchips
- Bulgursalat med persille, mynte, rødløg, tomater og hvidløg vendt i lime vinaigrette
- Tomatsalat med mozzarella, rødløg og edamame bønne vendt i basilikumspesto
- Melonsalat med mozzarella, persille, citronolie og syltede rødløg

Kød

- Marineret nakkefilet
- Porchetta med krydderurter
- Oksefilet
- Kalvefilet
- Kyllingespyd med BBQ
- Glaseret skinke
- Oksecuvette
- Lammekølle stegt med hvidløg og timian

Kartoffel

- Petitkartofler med timian og rosmarin
- Flødekartofler med løg og porre
- Kartoffelsalat med kapers, saltmandler og krydderurter
- Smørstegte petitkartofler med basilikumspesto
- Pommes Anna med løg og timian
- Kartoffelgratin med jordskokker

Sauce

- Rødvinsauce
- Skysauce
- Whiskysauce
- Bearnaisesauce
- Pebersauce

Denne mulighed er god at kombinerer med vores snacks og tapas i bambusbåde eller vores kagetapas - kagebord.

Vores menuer er ikke faste, så har du specielle ønsker eller præferencer til maden, imødekommes de gerne. Vi sætter en stor ære i at tilberede maden fra bunden af, med kærlighed og respekt for de lokale råvarer.

Drikkevarer ved afregning efter forbrug

Velkomst pr. flaske	fra 269,-
Hvidvin pr. flaske	fra 249,-
Rødvin pr. flaske	fra 249,-
Rosévin pr. flaske	fra 249,-
Mousserende dessertvin pr. flaske	fra 299,-
Fadøl, 3 slags 50cl.	pr. stk. 55,-
Flaske Øl fra Møn bryghus 33cl.	pr. stk. 50,-
Økosafte fra Møn bryghus 33cl.	pr. stk. 36,-
Sodavand 25cl.	pr. stk. 32,-
Danskvand 33cl.	pr. stk. 35,-
Kaffe og te ad libitum med småkager	45,- pr. pers.
Kaffe, te, avec og småkager	fra 70,- pr. pers.
Cocktailbowler 4 liters	pr. stk. 250,-
Ønskes cocktailbowler sammen med en af de sammensatte ad libitum pakker kan dette tilkøbes for 150,- pr. pers.	

Drikkevarer ad libitum

Basis nr.1 (6 timer)

Fadøl, 3 slags 50cl.

Hvidvin 2021 Les Grands Chemins Blanc

Rødvin 2021 Les Grands Chemins Rouge

Sodavand og Danskvand

300,- pr. pers.

Basis nr.2 (6 timer)

1 glas Velkomst

Fadøl, 3 slags 50cl.

Hvidvin 2021 Les Grands Chemins Blanc

Rødvin 2021 Les Grands Chemins Rouge

1 glas Mousserende Dessertvin

Sodavand og Danskvand

350,- pr. pers.

Basis nr.3 (6 timer)

1 glas Velkomst

Fadøl, 3 slags 50cl.

Hvidvin 2021 Les Grands Chemins Blanc

Rosévin 2021 Harmonie de Gascogne Rosé

Rødvin 2021 Les Grands Chemins Rouge

1 glas Mousserende Dessertvin

Sodavand og Danskvand

Kaffe og Te

400,- pr. pers.

Drikkevarer ad libitum

Klassisk nr.1 (6 timer)

Fadøl, 3 slags 50cl.

Hvidvin 2021 Saint-Peyre Chardonnay

Rødvin 2020 La Solitude Côtes du Rhône

Sodavand og Danskvand

350,- pr. pers.

Klassisk nr.2 (6 timer)

1 glas Velkomst

Fadøl, 3 slags 50cl.

Hvidvin 2021 Saint-Peyre Chardonnay

Rødvin 2020 La Solitude Côtes du Rhône

1 glas Mousserende Dessertvin

Sodavand og Danskvand

400,- pr. pers.

Klassisk nr.3 (6 timer)

1 glas Velkomst

Fadøl, 3 slags 50cl.

Hvidvin 2021 Saint-Peyre Chardonnay

Rosévin 2021 Château Régusse Rosé

Rødvin 2020 La Solitude Côtes du Rhône

1 glas Mousserende Dessertvin

Sodavand og Danskvand

Kaffe og Te

450,- pr. pers.

Regler for afbestilling og reservationsgebyr

Møder, konferencer, generalforsamlinger, firmaevents mm.

- Bookede mødelokaler kan afbestilles indtil 14 dage, før mødets afholdelse uden beregning.
- Er der mindre end 14 dage før selve dagen for mødets afholdelse, faktureres 50% af den samlede pris ved afbestilling.
- Er der mindre end 7 dage før selve dagen for mødets afholdelse, faktureres 75% af den samlede pris ved afbestilling.
- Ved udeblivelse eller afbestilling på dagen, faktureres den fulde pris.
- Såfremt der er bestilt forplejning, kan deltagerantallet ændres indtil 5 dage, før mødets afholdelse. Herefter er det ikke muligt at ændre antallet af deltagere.

Selskaber

Bookede selskaber har forskellige regler vedrørende afbestilling alt afhængigt af hvilket arrangement, der er tale om.

Konfirmationer

- Konfirmationer kan afbestilles indtil 6 måneder, før arrangementet afholdelse uden beregning.
- Er der mellem 4-6 måneder før selve dagen for arrangementets afholdelse, faktureres 50% af den samlede pris ved afbestilling.
- Er der mindre end 4 måneder før selve dagen for arrangementets afholdelse, faktureres 75% af den samlede pris ved afbestilling.
- Ved udeblivelse eller afbestilling 3 måneder før, faktureres den fulde pris.

Bryllupper

- Bryllupper kan afbestilles indtil 6 måneder, før arrangementet afholdelse uden beregning.
- Er der mellem 4-6 måneder før selve dagen for arrangementets afholdelse, faktureres 50% af den samlede pris ved afbestilling.
- Er der mindre end 4 måneder før selve dagen for arrangementets afholdelse, faktureres 75% af den samlede pris ved afbestilling.
- Ved udeblivelse eller afbestilling 3 måneder før, faktureres den fulde pris.

Andre arrangementer

- Andre arrangementer kan afbestilles indtil 3 måneder, før arrangementet afholdelse uden beregning.
- Er der mellem 2-3 måneder før selve dagen for arrangementets afholdelse, faktureres 50% af den samlede pris ved afbestilling.
- Er der mindre end 2 måneder før selve dagen for arrangementets afholdelse, faktureres 75% af den samlede pris ved afbestilling.
- Ved udeblivelse eller afbestilling 30 dage før, faktureres den fulde pris.

Reservationsgebyr

- Ved bestillinger af selskaber sender vi en bekræftelse på e-mail og herefter har man 14 dage til at indbetale reservationsgebyr, da reservationen ellers annulleres.
- Reservationsgebyr for frokost arrangement 3.000 kr.
- Reservationsgebyr for aften arrangement 6.000 kr.
- Reservationsgebyr for heldags arrangement 9.000 kr.
- Reservationen er først gældende når reservationsgebyret er indbetalt og bekræftelse herpå er modtaget.
- Gebyret vil blive fratrukket den endelige afregning, men refunderes ikke ved eventuel afbestilling.
- Vi forbeholder os ret til prisjusteringer.