

# 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
- 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.

<b>Velkomst snacks i bambusbåde</b>	<b>fra 59,- pr. pers.</b>
Fx saltede nødder, rodfrugtchips og hjemmelavet flæskesvær	
<b>3-retters menu</b>	<b>fra 389,- pr. pers.</b>
Forret, hovedret og dessert	
<b>4-retters menu</b>	<b>fra 489,- pr. pers.</b>
Forret, mellemret, hovedret og dessert	
<b>Natmad</b>	<b>fra 95,- pr. pers.</b>
Sliders	
Mini gourmet hotdogs	
Hjemmelavet pizza	
Bruchetta med spanske og italienske specialiteter	
<b>Hele pakken</b>	<b>fra 795,- pr. pers.</b>
Velkomst snacks	
Forret, mellemret, hovedret og dessert	
Petit four og småkager	
Natmad	
<b>Kagetapas eller kagebord</b>	<b>fra 139,- pr. pers.</b>
Fx 3 forskellige slags kager	
<b>Petit four</b>	<b>fra 35,- pr. pers.</b>
<b>Småkager</b>	<b>fra 25,- pr. pers.</b>

## Forslag til velkomstsnacks eller tapas i bambusbåde

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

Lakserillette rørt med friskost, rødløg, kapers og dild  
59,- pr. pers.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Vælg 3 forskellige slags 150,- pr. pers.

Vælg 4 forskellige slags 200,- pr. pers.

Vælg 5 forskellige slags 250,- 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

49,- pr. pers.

Banankage med chokoladestykker og espressoglasur

49,- pr. pers.

Cheesecake med lemoncurd og mango coulis

59,- pr. pers.

Panna Cotta med hvidchokolade og passion coulis

59,- pr. pers.

Lakrids-panna cotta med rabarberkompot og krystalliseret chokolade

69,- pr. pers.

Jordbær-rabarber trifli med vaniljecreme og crunch

59,- pr. pers.

Gateau Marcel med karamelmousse og bær

69,- pr. pers.

Brownie med vaniljecremefraiche (glutenfri)

59,- pr. pers.

Citronfromage med flødeskum og lakridsmarens

59,- pr. pers.

Hindbærtærte med creme fraiche

49,- pr. pers.

Rådhuspandekager med appelsincreme, abrikos og ristede mandler

69,- pr. pers.

Profiteroles med nougatcreme, mørk chokolade og knuste hasselnødder

49,- pr. pers.

Profiteroles med vaniljeskum, saltkaramel og lys chokolade

49,- pr. pers.

Vælg 3 forskellige slags 139,- pr. pers.

Vælg 4 forskellige slags 169,- pr. pers.

Vælg 5 forskellige slags 199,- 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 - 289,- 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, vesterhavssost og karse
- Rodfrugtsalat med hjemmelavet rosmarinpesto
- Spidskålssalat med bagt laks, frisk mango vendt i mango-chili dressing
- Cæsarsalat med kylling, saltede mandler, syltede rødløg, vesterhavssost 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.

Skal i holde fødselsdag eller barkedåb?  
Så er dette måske en mulighed for jer.

### Brunch buffet i 3 timer med 1 glas bobler

Økologisk yoghurt med coulis og hjemmelavet mysli

Økologisk røræg med oksepølser og bacon

Kyllingesalat med croissant

Rullepølse og spegepølse

Lun leverpostej med svampe og bacon

2 forskellige oste med kompot

Pandekager med sirup

Brownie og frisk frugt

2 slags koldhævede boller

Rugbrød og smør

Appelsin og æblejuice

Kaffe og te

**349,- Pr. kuvert.**

## Mindehøjtidelighed

På Kallehavegaard har vi rammerne til den smukkeste afsked.  
Vi sørger for alt, og i skal ikke spekulere på andet end,  
at møde op og være sammen om at mindes.

### Priser pr. kuvert.

• Smørrebrød stk. pris.	50,-
• Kringle	30,-
• Lagkage	45,-
• Bolle m. smør	30,-
• Bolle m. pålæg	40,-
• Petit four	35,-
• Hjemmebagte småkager	25,-
• Kaffe/Te	35,-
• Sodavand 33cl.	32,-
• Øl fra Møn 33cl.	50,-
• Fadøl 50cl.	55,-
• Hvidvin fl.	249,-
• Rødvín fl.	249,-
• Rosévin fl.	249,-

Vi sørger for friske blomster, levende lys og en smuk opdækning.



## 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	35,- 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 2020 Les Grands Chemins Rouge

Sodavand og Danskvand

**250,- pr. pers.**

### **Basis nr.2 (6 timer)**

1 glas Velkomst

Fadøl, 3 slags 50cl.

Hvidvin 2021 Les Grands Chemins Blanc

Rødvin 2020 Les Grands Chemins Rouge

1 glas Mousserende Dessertvin

Sodavand og Danskvand

**300,- 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 2020 Les Grands Chemins Rouge

1 glas Mousserende Dessertvin

Sodavand og Danskvand

Kaffe og Te

**350,- pr. pers.**

## **Drikkevarer ad libitum**

### **Klassisk nr.1 (6 timer)**

Fadøl, 3 slags 50cl.

Hvidvin 2020 Saint-Peyre Chardonnay

Rødvin 2020 La Solitude Côtes du Rhône

Sodavand og Danskvand

**300,- pr. pers.**

### **Klassisk nr.2 (6 timer)**

1 glas Velkomst

Fadøl, 3 slags 50cl.

Hvidvin 2020 Saint-Peyre Chardonnay

Rødvin 2020 La Solitude Côtes du Rhône

1 glas Mousserende Dessertvin

Sodavand og Danskvand

**350,- pr. pers.**

### **Klassisk nr.3 (6 timer)**

1 glas Velkomst

Fadøl, 3 slags 50cl.

Hvidvin 2020 Saint-Peyre Chardonnay

Rosévin 2020 Château Régusse Rosé

Rødvin 2020 La Solitude Côtes du Rhône

1 glas Mousserende Dessertvin

Sodavand og Danskvand

Kaffe og Te

**400,- pr. pers.**

## **Drikkevarer ad libitum**

### **Premium nr.1 (6 timer)**

Fadøl, 3 slags 50cl.

Hvidvin 2020 Mâcon la Roche-Vineuse

Rødvin 2016 Vina Gormaz Crianza

Sodavand og Danskvand

**350,- pr. pers.**

### **Premium nr.2 (6 timer)**

1 glas Velkomst

Fadøl, 3 slags 50cl.

Hvidvin 2020 Mâcon la Roche-Vineuse

Rødvin 2016 Vina Gormaz Crianza

1 glas Mousserende Dessertvin

Sodavand og Danskvand

**400,- pr. pers.**

### **Premium nr.3 (6 timer)**

1 glas Velkomst

Fadøl, 3 slags 50cl.

Hvidvin 2020 Mâcon la Roche-Vineuse

Rosévin 2021 Villa Wolf Pinot Noir Rosé

Rødvin 2016 Vina Gormaz Crianza

1 glas Mousserende Dessertvin

Sodavand og Danskvand

Kaffe og Te

**450,- pr. pers.**

## Værelsespriser 2022

Alle værelser har eget bad og toilet.

Alle priser er inkl. morgenmad.

Priserne er angivet uden for højsæson/i højsæson.  
højsæsonen går i 2022 fra 24.6. – 28.8.

Alm. dobbeltværelse

**995/1295**

Dobbeltværelse med balkon eller terrasse

**1095/1395**

Stort dobbeltværelse med balkon eller terrasse

**1295/1595**

Familieværelse med 4 senge

**1695/1995**

Ved afholdelse af selskab udenfor højsæsonen ydes der 15% rabat på værelser.

Husk at bestille via mail [info@kallehavegaard.dk](mailto:info@kallehavegaard.dk) eller på mobil 20662888.

# 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.