

HOTEL RANDERS

EST. 1856

SELSKABER PÅ HOTEL RANDERS

Hotel Randers er et af landets ældste provinshoteller fra 1854, centralt beliggende i hjertet af byen med 84 værelser. En oase med plads til nydelse, ro og fordybelse – og til fest, sang og varige minder.

Vores smukke og unikke selskabslokaler, brasserie og bar har de ideelle rammer for ethvert selskab stort som småt uanset, i hvilken anledning festen afholdes. Vi har plads til op mod 120 personer.

Den hyggelige og afslappede atmosfære og det altid smilende og professionelle personale, som vil være behjælpelige med tilrettelæggelse af festen, gør Hotel Randers til det perfekte sted for afholdelse af ethvert arrangement som eksempelvis bryllup, fødselsdag, firmafest, konference, møde eller vinsmagninger. Vi fornøjer jer med vores høje standard i køkken og hos tjenerne, så I kan slappe af og nyde jeres dag.

Vi håber, at materialet vil inspirere dig til at afholde dit selskab på hotellet og vil se frem til at høre fra dig, så vi kan mødes til en snak, hvor vi i fællesskab kan sammensætte et arrangement ud fra dine ønsker.

Bemærk at vi tilbyder specialpriser på overnatning til dine gæster i forbindelse med deltagelse i arrangement på hotellet.

HOTEL RANDERS

EST. 1856

HELAFTENSARRANGEMENT

Ved afholdelse af arrangement på hotellet medfølger opdækning med duge, bordkort, lys, servietter og blomster. Vi tager os af alt det praktiske, så du ikke skal bekymre dig om andet end at nyde din fest med dine gæster.

Vores helaftensarrangement består som udgangspunkt af følgende:

Velkomstdrink

3-retters menu, som sammensættes valgfrit fra kortet

3-retters vinmenu ad libitum under middagen (valgfri fra husets vine)

Øl og sodavand under middagen

Kaffe med sødt

Natmad

PRIS

Prisen for ovenstående er fra 850 kr. pr. person.

HOTEL RANDERS

EST. 1856

FORRETTER

Skummende fiskesuppe med grøntsager og fisk fra dagens auktion

Terrin af perlehøne med små salater og sød kompot.

Pighvar i egen fars med sprød og blød jordskok og pighvar bisque

Letrøget færøsk laks med urter, salater og ristet solsikke

Til vores forretter følger brød og smør

HOVEDRETTER

Oksemørbrad med syltede løg og selleri samt blanquet sauce

Varde Ådal lam med grillet porre og bagte jordskokker samt lammesauce med rosmarin

Farseret vagtel med årstidens grøntsager og svampesauce

Helleflynder med persillerødder, jordskokker og cremet fiskesauce

Til vores hovedretter serveres kartoffel, sauce og grøntsager

DESSERTER & OST

Ostebord med syltede frugter & nødder, forskellige brød & kompot

Pære & karamelliseret mælk med honning samt hvid chokolade

Mørk chokolade med årstidens bær & sorbet

NATMAD

Hotdog med klassisk tilbehør

Tarteletter med høns i asparges og salat & dressing

Pølsebord med pølser, postej & tærter samt tilbehør & brød (*tillæg på 35 kr. pr. person*)

Flødelegeret karrysuppe med kogt hønsekød & tilbehør

HOTEL RANDERS

EST. 1856

SÆSONMENU

I vores sæsontilbud kan vi tilbyde følgende:

Velkomstdrink

Spanske rejer med små salater & urter samt dressing

Kylling fra Hopballe Mølle med blomkål & broccoli, sauce & persille kartofler

Chokoladedessert med årstidens frugt & bær samt is

Kaffe & hjemmebagte småkager

PRIS

Prisen for ovenstående med tilhørende vinmenu er 595 kr. pr. person.

HOTEL RANDERS

EST. 1856

KLASSISK BUFFET

Æg & rejer med hjemmerørt mayonnaise og dild

Gl. røget laks med urter & salater

Lufttørret skinke med tilbehør

Marineret pasta salat

Grøn salat med urter & dressing

Dansk okse med bearnaise sauce, løg & kartoffel

Oste med passende tilbehør

Gl. dags æblekage med flødeskum

Brød & smør med diverse tilbehør

PRIS

295 kr. pr. person.

HOTEL RANDERS

EST. 1856

LUKSUS BUFFET

Løjrom med blinis, purløg, syrnede fløde og æg

Gravet Færøsk laks med fennikel & sauce

Terrin af perlehøne med sprøde salater & chutney samt perlehøne reduktion

Dansk oksemørbrad med rødvinssauce, karamelliseret løg & estragon

Langtidsbagt Dansk gris med årstidens grøntsager & kraftig sauce

Marineret kartoffel med sennep & kapers

Stegte kartofler med urter

Salat med pære & tør ost

Ostebord med syltede frugter & nødder samt forskellige brød & kompot

Mørk chokolade & friske hindbær

Brød & smør med diverse tilbehør

PRIS

450 kr. pr. person.

HOTEL RANDERS

EST. 1856

KØKKENET

Alle vores retter på kortet tilberedes med årstidens friske råvarer, og der kan derfor være udskiftninger, hvis køkkenet finder det naturligt. Husk altid at informere os om, hvis der til festen er allergikere, vegetarer, glutenfri, laktose- eller diabetes hensyn, så vi kan tage højde for dette.

DINER TRANSPORTABLE

Vi tilbyder diner transportable til enhver lejlighed og tager mod bestillinger for min. 10 personer. Levering er gratis indenfor 15 km af 8900 Randers C for min. 20 personer. Kontakt os for at høre mere om, hvad vi kan tilbyde.

OVERNATNING I FORBINDELSE MED SELSKAB

Enkeltværelse 799 kr.

Dobbeltværelse 999 kr.

AFBESTILLINGSREGLER

Vi henviser til Horestas gældende afbestillingsregler.