

# Selskabs og weekend- arrangementer

## 2011/2012

### Fra 1.november 2011



**KOBÆK STRAND**  
KONFERENCECENTER A/S

# Velkommen på Kobæk Strand Conferencecenter

Milepæle i tilværelsen skal fejres med stil, hvad enten det drejer sig om konfirmationer, bryllupper, runde fødselsdage eller jubilæer.

Kobæk Strand har et professionelt team af kokke og tjenere, der står parat til at hjælpe med at få dit arrangement på benene og til at køre som smurt.

Her er vores muligheder til Jeres næste uforglemmelige begivenhed.  
Du kan frit sammensætte dit eget arrangement, efter hvilke retter og drikkevarer I foretrækker.

Lad os hjælpe dig, vores bookingafdeling har mange års erfaring med planlægning og gennemførelse, af både små og store arrangementer. Og står altid til Jeres rådighed til vejledning og spørgsmål.

Kobæk Strand på Vestsjælland ligger midt i den skønneste uspolerede natur på en af Danmarks smukkeste pletter, direkte ud til Storebælts vandkant.

Vi har 32.000 m2 natur område med egen badestrand, og 120 værelser.  
Alle værelser har egen balkon eller terrasse.

Vores erfaring er at et vellykket ophold er  
det bedste fra dansk hoteltradition  
med kvalitet og gæstfrihed, kombineret med komfort  
og topmoderne faciliteter.  
- og selvfølgelig et kulinarisk køkken i topklasse.

Rum til udvikling og forandring - mellem himmel og hav!

MVH

Lone Vølding  
Direktør

Kobæk Strand Conferencecenter A/S

# Selskab på Kobæk Strand Conferencecenter A/S

I dette selskabsmenukort finder du forslag til velkomstdrink, menu, vine, kaffe/cognac etc. kort sagt, Du sammensætter selv Dit arrangement. Udover dette kort er vi parat hvis du skulle have særlige ønsker.

## Aperitif

		pr. glas
Dubonnet eller kølig hvid portvin.....	kr.	26,00
Muscat d'Alsace, krydret raffineret hvidvin .....	kr.	37,00
Kir eller tør hvidvin med fransk hindbærlikør.....	kr.	52,00
Crémant d'Alsace. Tør mousserende vin fra Alsace.....	kr.	37,00
Crémant d'Alsace Rosé. Tør mousserende rosé .....	kr.	37,00
Kir Royal. Mousserende vin med fransk solbærlikør .....	kr.	63,00

## Forretter

Bagt lyssej på bund af springløg, rød piment og grønne asparges. Hertil blåmuslinger, dijoncrème og hjemmebagt brød .....	kr.	109,00
Meunierestegt helleflynder med selleripuré, rødløgskompot og hjemmebagt brød ....	kr.	105,00
Ørredfarseret squashblomst med marinerede skaldyr, limecrème og lun fleuron.....	kr.	108,00
Ristet laksemedaillon med jomfruhummer, hvidløgskogt tomat/løg og saltet klatkage	kr.	104,00
Blinis med 3 slags rogn, rødløg, crème fraîche og lime .....	kr.	102,00
Unghanebryst gratineret med gedeost, sennepssauce, dampet spidskål og lun flûte..	kr.	102,00
Seranoskinke med grønne asparges, tomatteerte og salat af brøndkarse og blandede spirer .....	kr.	104,00

## Supper

Mulligatawny (Ostindisk kyllinge-karrysuppe) med lunt flûte .....	kr.	72,00
Kold Gazpacho med brødcroustons og tern af tomat og agurk. Lunt flûte.....	kr.	69,00
Oksehalesuppe med urter og oksehalekød .....	kr.	64,00
-eller efter ønske		

## Hovedretter

Oksemørbrad stegt med syltet grøn peber, blommetomater bagt med rosmarin og Løg, porretærte, pommes Doudle og sauce Bordelaise .....	kr.	245,00
Sprængt perlehønebryst med smørdampede asparges og –gulerødder, pimentterrin, frisk pasta og appelsinsauce .....	kr.	199,00
Urtebraisseret kalveculotte med fyldt tomat m. selleripuré, ristet porre i baconsvøb, Pommes Hasselback og sauce Bourgogne.....	kr.	209,00
Svinefilet farseret med hønsesouffléfars og stegt med pesto. Gulerodsroulade med Krydderurter, langtidsbagt squash med rosmarin, pommes Lyonnaise og sauce Robert	kr.	199,00
Enebærstegt dyrefilet med bagte jordskokker og –rosenkål, selleriterrin, pommes Rösti og svampecrème .....	Dagspris	
Meunierestegt rødtungefilet med aspargessymfoni, ostegratineret broccoli, ris pilaw Og sce. Hollandsaise .....	kr.	229,00

## Desserter

Nougatmousse med pocheret pære og frisk mynte.....	kr.	94,00
Tiramisu med marinerede bær.....	kr.	89,00
KOBÆK STRAND desserttallerken med kage, is og friske eksotiske frugter.....	kr.	119,00
Porterlagerede figner med stjerneanis, kanel og vanilleis crème .....	kr.	86,00
Ricotta med chokolade og citronmelisse .....	kr.	98,00
Chokoladekage med marinerede jordbær og mangocoulis .....	kr.	92,00
Ostetallerken med 3 spanske oste .....	kr.	99,00

## Buffeter

### *Buffet nr. 1 Tapasbuffet*

Gazpacho med spansk hvidløgsbrød. Marinerede tigerrejer. Tunsalat. Bagt fennikel med Seranoskinke. Dadler i baconsvøb. Fyldt champignon med tomat/oliven. Små stegte kartofler med krydderurter. Peberpaté med cornichons. Paella med kylling og 3 slags skaldyr. 2 spanske oste med oliventapenade. ....	kr.	259,00
---	-----	--------

### *Buffet nr. 2*

Varmrøget laksefilet med grønne asparges. Hjemmelavet rejesalat. Pestostegt unghane-Bryst med langtidsbagte tomater. Helstegt kalveculotte med squashtærte. Farseret Svinemørbrad med pastasalat. Flødekartofler. Grøn salat med 2 slags dressing. Fyldt pandekage med mangocrème. Fourmet D´ambert med druer. Hjemmebagt brød og smør .....	kr.	355,00
--	-----	--------

## Carvery

Vælg en af efterfølgende forretter der serveres på tallerken. Derpå carvery fra buffet og til slut dessert eller ost på tallerken. Minimum 20 couverter. De anførte priser er inkl. forret og dessert.

### Forret

Ristet laks svøbt i Seranoskinke på urtebund. Skaldyrscrème og lunt flûte  
Lyssejterrin med iset fennikel og jomfruhummer. Basilikumcrème og lunt flûte  
Krabbetårn anrettet på salateleje. Limecrème og hjemmebagt brød  
Stykke rødtunge stegt på ben med friteret rødbede og mild karrycrème. Couvertbrød  
Røget kyllingebryst i fine skiver anrettet på tomatchutney. Lunt urtebrød  
Røget dyrekølle på appelsinmarinerede urter. Pyntet med brøndkarse. Lunt tomatbrød

### Carvery

Svinemørbrad stegt i Parmaskinke – pestostegt unghanebryst – krydderstegt kalvebryst  
Kartoffelgratin og ratatouille – Sauce bordelaise og svampecrème  
Salatsymfoni og 2 dressinger – hjemmebagt brød ..... kr. 407,00

Rødvinsbraiseret oksefilet – vildsvinekølle stegt med timian og citron – stegt irsk  
lammekølle med rosmarin  
Saltbagte små kartofler og kartoffeltærte – basilikumsauce og urtesky  
Salatbuffet med 6 salater og 2 dressinger – Partybrød..... kr. 417,00

Urtebraiseret dyrekølle – stegt appelsinmarineret andebryst – pestostegt oksemørbrad  
Pommes Napoleon og pommes tortilla – Dijon sennepssauce og sauce espagnole  
Sammensat grøn salatfantasi, pastasalat og rissalat – 3 dressinger – Durumbrød..... kr. 434,00

### Desserter

Chokoladetærte med jordbær  
Frugtsuppe med friske bær og vanilleis vendt i kokosmel  
Fragilité lagkage  
Nødderulle med limecrème, anrettet på frugtcoulis og mynte  
Ananascarpaccio med friske bær og pistacieparfait  
Ostetallerken med 4 franske eller danske oste, honningsyltede valnødder  
og lunt flûte.

## Vine

1/4 fl. husets hvidvin	
1/2 fl. husets rødvin	
2 gl. Muscat de Rivesaltes. Château de Corneilla .....	kr. 235,00

*-Eller se vort vinkort*

## Kaffe

Kaffe eller te .....	kr. 30,00
2 stk. hjemmelavet dessertchokolade .....	kr. 30,00
Hjemmelavet kransekage.....	kr. 33,00
Cognac, likør og frugtbrændevin fra udvalgsvojn. Pr. gl. 2 cl.....	kr. 37,00 – 45,00

## Bar - drinks

Er efter forbrug, men vi kan oplyse følgende priser:

Pilsner, Classic og Tuborg super Light .....	kr. 33,00
Diverse vand.....	kr. 26,00
Husets vin pr. flaske.....	kr. 235,00
Whisky, gin, vodka, rom, tequila, Pernod m. m. pr. glas 3 cl. ....	kr. 36,00

## Natmad

Parmaskinke med lune grønsagstærter og hjemmebagt brød .....	kr. 94,00
Biksemad med rødbeder og sauce Bearnaise .....	kr. 88,00
Hønsesalat med lun croissant og blandet salat .....	kr. 89,00
3 slags sandwich med hjemmelavet pålæg .....	kr. 88,00

## Blomster

Hvilken slags blomster og farver De ønsker aftales med Dem. For blomsterdekorationer, vaser og lys beregner vi pr. couvert .....	kr. 35,00
---	-----------

## Musik

Du er velkommen til selv at arrangere en musiker, men vi hjælper også gerne.

## Tillæg

Selskaber er beregnet til 7 timer. Herefter faktureres et tillæg på kr. 1.000,00 pr. påbegyndt time.

## Helafstensarrangement

Velkomstdrink

Tallerken-anrettet Lakseterrin på marinerede urter med friske muslinger, dildcrème og hjemmebagt brød.

Herefter fra buffet: Krydderstegt kalveculotte, farseret svinemørbrad, pestostegt unghanebryst. Kartoffeltærte, pommes Rissolées. Pastasalat, blandet salat. 2 slags dressing. Sauce Bordelaise.

Æblesymfoni med æblemousse, æbletrifli og æblebeignet.

Husets vine ad libitum til middagen

Kaffe med lidt sødt

Fri bar med øl, vand og husets vine, 2 timer

Pris pr. couvert kr. 895,00

## Priser

Alle de nævnte priser er incl. betjening og 25% moms. *Ovenstående forslag er kun et udvalg af de muligheder der er, og vi forsøger gerne at efterkomme dine særlige ønsker.*

09/2011

## Brunch Selskab

Forskelligt brød og morgenbrød, smør

3 slags marmelade samt honning

Forskellige slags mælk

Appelsin-, æble- og grapejuice

3 slags oste

4 slags pølse/skinke/røget kalkunbryst

Lun leverpostej

2 slags sild

Fersk røget laks

Røget helleflynder

Blødkogte æg

Lun røræg

Lunt ristet bacon og

lune ristede brunch saucisser

Frisk frugt

Kaffe/te

**Pris pr. person kr. 230,00 ved min. 25 gæster**

**Brunch beregnes med start senest kl. 10.00  
og en varighed på 4 timer,  
Derefter beregnes et tillæg på kr. 1000,- pr. påbegyndt time.**

## **Kort week-end ophold**

Ankomst til eftermiddagskaffe med hjemmebagt kage  
Middag, 3 retter eller buffet *efter køkkenchefens valg*

Aftenkaffe med småkager

Overnatning  
Stor morgenmadsbuffet

**Pris pr. person: i enkeltværelse kr. 1,035,00**  
**I dobbeltværelse kr. 980,00**

### **Week-end ophold**

Ankomst til eftermiddagskaffe med hjemmebagt kage  
Middag, 3 retter eller buffet *efter køkkenchefens valg*

Aftenkaffe med småkager

Overnatning  
Stor morgenmadsbuffet  
Stor frokostbuffet

Man kan også ankomme til frokosten og afrejse  
efter morgenmaden

**Pris pr. person: i enkeltværelse kr. 1.165,00**  
**I dobbeltværelse kr. 1.125,00**

## **Gourmet Week-end ophold**

Ankomst til eftermiddagskaffe med frugttærte og crème fraiche  
Velkomstdrink og snacks

Middag, 4 retter eller buffet *efter køkkenchefens valg*

Reserva vine fra Chile til middagen

Aftenkaffe med kransekage

Overnatning  
Champagnebrunch

**Pris pr. person: i enkeltværelse kr. 1.445,00**  
**I dobbeltværelse kr. 1.385,00**

# Børnerabatter

For børn der bor på opredning i forældrenes dobbeltværelse er prisen 50% af ovennævnte priser.

Rabatten gælder for børn mellem 3 og til og med 13 år. Indtil 3 år er børn gratis.

Alle priser er inkl. moms og betjening.

## Lidt om Kobæk Strand Conferencecenter A/S

### Værelserne

Er alle med douche og toilet. Der er farve-tv, clockradio, telefon og egen terrasse.

Mulighed for at opkoble Deres bærbare computer trådløst til internettet.

### Faciliteter

Motionsrum, Bordtennis, karambole- og keglebillard samt tennis-bane står gratis til rådighed for de boende gæster.

### Beliggenhed

Kobæk Strand ligger på en strandgrund lige ned til en af Sjællands bedste sandstrande, kun 3 km. fra Skælskør. Stranden har det blå flag. Byen er en driftig handelsby, men har bevaret sit gamle købstadspræg med idylliske huse og et spændende havnemiljø.

### Naturen

De omkring liggende fyrretræsplantager indbyder til dejlige spadsereture, og der er meget dyre- og fuglevildt.

### Udflugtsmål

De små Storebælts øer Agersø og Omø med færgeforbindelse fra Stignæs. Sejlur med turbåden

M/S Skjelskør V. De skønne herregårde Borreby, Holsteinborg, Basnæs og Espe.  
På Borreby er der et spændende galleri.

# Almindelige betingelser:

## Bestilling

Foretages direkte til Kobæk Strand Konferencecenter A/S

Kobækvej 85,

Postboks 9,

4230 Skælskør

Tel. 58 19 45 15

Fax. 58 19 01 15

E-mail: [mail@kobaek-strand.dk](mailto:mail@kobaek-strand.dk)

[www.kobaek-strand.dk](http://www.kobaek-strand.dk)

## Betaling

Straks efter modtagelsen af bekræftelsen fra Kobæk Strand indbetaler gæsten et depositum på 30% af bestillingen. Restbeløbet betales ved afrejsen.

## Afbestilling

Afbestilling mindst 2 måneder før ankomstdagen kan ske omkostningsfrit.

Ved afbestilling senere end 2 måneder før ankomstdagen beregner Kobæk Strand sig et gebyr på 20 % af bestillingen. Det resterende beløb op til det indbetalte depositum returneres til kunden. Ved afbestilling senere end 1 måned før ankomstdagen beregner Kobæk Strand sig et gebyr på 30 % af bestillingen svarende til det indbetalte depositum.

Annulleringer der sker 48 timer eller senere før opholdets starttidspunkt faktureres til fuld pris.