



SELSKABSMENU

Hotel Falken
V I D E B Æ K

INDHOLDSFORTEGNELSE

Når dine gæster fortjener lidt ekstra	5
Dit livs fest	6
Brunch.....	8
Klassisk frokostbuffet.....	11
Helaftensarrangementer	12
Forret.....	15
Hovedret	15
Dessert	16
Natmad	16
Buffet	19
Firmaarrangement.....	21
Drikkevarer	22
Praktiske oplysninger	25



VELKOMMEN TIL HOTEL FALKEN

Vælger du Hotel Falken, som udgangspunkt for dit ophold, er du sikret en central placering i forhold til at besøge de omkringliggende større byer: Herning mod øst, Ringkøbing mod vest, Skjern mod syd og Holstebro mod nord. Du behøver dog ikke at køre så langt, for Videbæk byder også på dejlige oplevelser i nærområdet.

Hotel Falken i Videbæk består af 44 værelser med alle moderne faciliteter, en del af værelserne er beliggende i vores anneks. Hotel Falken byder dig velkommen med dejlige lyse værelser og restaurant.

Mindre kæledyr er velkomne på hotellet - dog mod betaling af et mindre tillæg.

Vi har god, veltilberedt dansk mad på menuen og tilbyder hver dag dagens ret samt stjerneskud. Du kan være sikker på kvalitet til fornuftige priser, hvor alle kan være med.

Vi glæder os til at byde dig velkommen!



NÅR DINE GÆSTER FORTJENER LIDT EKSTRA ...

Det er en vellykket fest når det lykkes at forene de festlige rammer med mad af høj kvalitet. Festen må gerne huskes i mange år, og danne grundlag for gode minder, både for gæster og for værtsparret. På Hotel Falken, kan vi lide at gøre lidt ekstra ud af din fest.

Når I holder jeres fest på Hotel Falken, er alle vore priser inkl. lokale, servering og opdækning med lys, duge, servietter og dekorationer.

Vi lover jer vel tilberedt mad af friske råvarer fra vort køkken. Serveret smukt og diskret af vore dygtige tjenere. Menu- og vinforslag kan selvfølgelig altid tilpasses jeres ønsker.

Vælger I at holde festen med min. 35 gæster, på Hotel Falken, ønsker vi jer tillykke med et gavekort på et weekend-ophold på et af kædens hoteller.

Vi glæder os til at byde jer og jeres gæster velkommen og vi vil naturligvis gøre alt for at netop jeres selskab bliver en succes.

DIT LIVS FEST

Min. 20 couverter

FORRET

Hønsesalat Hawaii på ananasring med salat og bacon

HOVEDRET

Oksetykkam stegt som vildt med Waldorff salat, bønner, tyttebær, surt, hvide og brunede kartofler samt vildtsauce

DESSERT

Fromage

ønsker man hjemmelavet is + kr. 10,- pr kuvert

ØL OG
SODAVAND

ad libitum
i 4 timer

kr. 89,-

DIT LIVS FEST arrangeres kun i dagtimerne med start fra kl. 12.00. Varighed 5 timer, dog med mulighed for tilkøb af ekstra timer kr. 39,- pr. person pr. påbegyndt time.

Søn-og helligdags tillæg + kr. 20,- pr kuvert

429,-

pr. couvert

Min. 20 couverter

FORRET

Røget laks med rejer på sprød salat med friskbagt brød og pikant urtedressing

HOVEDRET

Stegt kalvecuvette med smørstegte petit kartofler, årstidens grønt og timiansauce

DESSERT

Chokoladecake og vaniljeis med frisk frugt og bærcoulis

KAFFE

Kransekage

499,-

pr. couvert

INKLUDERET I DISSE MENUER:

- Velkomstdrink
- Husets hvide og røde vine under middagen
- 1 glas dessertvin



BRUNCH

Min. 20 couverter

BRUNCHBUFFET MED START SENEST KL. 11.00

- Lun leverpostej med bacon og svampe
- Brunch pølser, scramblet æg og bacon
- 3 slags pålæg
- Udvalg af oste
- Marmelade, honning, nutella og smør
- Pandekager med sirup
- Frisk frugt
- Rundstykker, franskbrød og rugbrød
- Kaffe, the og juice

289,-
pr. couvert

Vi giver gerne tilbud på tilkøb til brunchbuffet, dog udregnes dette fra gang til gang.

SOM INSPIRATION KAN VI FORESLÅ FØLGENDE:

- Rejer med citron og mayonnaise
- Røget laks med asparges
- Grønsagstærter med kylling
- 2 slags sild med karrysalat og løg
- Små frikadeller med rødkål
- Chokolade muffins
- Kanelsnegle
- Miniwienerbrød









KLASSISK FROKOSTBUFFET

SERVERET PÅ EN GANG

- Fiskefilet med citron og remoulade
- Røget laks med asparges
- Æg og rejer med mayonnaise
- Roastbeef med remoulade, peberrod, ristede løg og surt
- Rullepølse med sky og løg
- Frikadeller med rødkål
- 2 slags ost m/ kiks

279,-
pr. couvert

Vi giver gerne tilbud på tilkøb til frokostbuffet, dog udregnes dette fra gang til gang.

SOM INSPIRATION KAN VI FORESLÅ FØLGENDE:

- Grønsagstærter med kylling
- Lun leverpostej med bacon og champignon
- Hot wings med dip
- Chokolade muffins
- Sild med karrysalat

HELAFTENSARRANGEMENTER

FESTMENU 1

KR. 745,-

- Forret:** Røget Laksetartar med drænet yoghurt og karse
- Hovedret:** Rosa stegt oksefilet med svampe, rødvinssauce og kartoffel røsti
- Dessert:** Snickers. Chokolade, peanut og karamel

FESTMENU 3

KR. 739,-

- Forret:** Dampet rødspætte (kold) med urter og krydderurtdressing
- Hovedret:** Kalvefilet medbøgehatte, stegte kartofler og timian skysauce
- Dessert:** Mazarin med hvid chokoladetrøffel og rabarbersorbet

FESTMENU 2

KR. 669,-

- Forret:** Bresaola med plukket salat parmesan og oliven
- Hovedret:** Indbagt grisemørbrad med rodfrugter, baconløg, grov mos og svampesauce
- Dessert:** Chokolademousse, citronsorbet og marengs

FESTMENU 4

KR. 779,-

- Forret:** Anti Pasti. 3 slags charcuteri, pesto, tapanade og bruchetta
- Hovedret:** Oksemørbrad med bagte tomater, ratatouille og rosmarinsauce.
- Dessert:** Tiramisu

ØL OG
SODAVAND
ad libitum
i 7,5 time
kr. 139,-

OPGRADER
JERES
VINMENU
Se vedlagte

Tilkøb af ekstra timer kr. 60,- pr. person pr. påbegyndt time. Inklusiv øl, sodavand og vin.

INKLUDERET I FESTMENU 1-4:

- Velkomstdrink
- Husets hvide og røde vine under middagen
- 1 glas dessertvin
- Kaffe, the og kransekage
- Valgfri natmad

Varighed
7,5 time





FORRET

Der serveres
brød til
alle forretter

1. Tatar af røget laks m/drænet yoghurt og karse kr. 109,-
2. Dampet rødspætte (kold), urter og krydderdressing kr. 99,-
3. Gravad laksefilet m/grønne asparges, sennepsdressing og surbrød kr. 99,-
4. Anti pasti. 3 slags charcuteri, pesto/tapanade og bruchetta kr. 119,-
5. Bagt rimmet laks, purløg, radise og variation af hytteost kr. 109,-
6. Røget hellefisk, citruscreme, brøndkarse og sprødt kr. 109,-
7. Lufttørret skinke, hjertesalat, svampemaya og crumble kr. 109,-
8. Ballotine af varmrøget laks i spinat kr. 109,-
9. Terrine af unghane m/urtemayo syltede tomater og chips kr. 109,-

HOVEDRET

1. Klassisk flæsketeg, surt/sødt, brunede og hvide kartofler, rødkål og skysauce kr. 199,-
2. Kalv stegt som vildt, waldorfsalat, surt/sød, brunede og hvide kar tofler og skysauce kr. 199,-
3. Svinemørbrad, sylrige beder, bøgehatte, sprød kartoffel og rosmarinsky kr. 199,-
4. Kalveculotte, bagte gulerødder, syltede skalotter, kartoffelfondant og rødvinssauce kr. 189,-
5. Stegt unghane bryst, petit kartofler, bagte majs, grønne asparges og estragonsauce kr. 199,-
6. Rosastegt oksefilet, ristet pastinak, glaserede beder, gulerod, bagt flødekartoffel og skysauce kr. 218,-
7. Kalvemørbrad bagt i slør med urter, bacon porre og mild pebersauce kr. 248,-

DESSERT

1. Trifli af sæsonens bær/frugt med sprød karamel kr. 89,-
2. Hjemmelavet is med friske frugter og coulis kr. 99,-
3. Brownie. Vaniljeis og crumble kr. 99,-
4. Blondie. Rabarber is med hvid chokolade kr. 99,-
5. Snickers. Chokoladekage med karamel og peanuts kr. 99,-
6. Mazarin. Hvid chokoladetrøffel, rabarber sorbet, sprødt kr. 105,-
7. Gateau Marcel. Bær compot med vaniljeis kr. 118,-

NATMAD

1. Frikadeller med kold kartoffelsalat kr. 85,-
2. Boller med 2 slags pålæg kr. 95,-
3. Biksemad med spejlæg kr. 85,-
4. Italiensk pølse- og ostebord - 3 slags pølser, 3 slags oste, artiskoksalat og oliven kr. 135,-
5. Lavselv hotdogs kr. 95,-
6. Diverse supper..... kr. 85,-







BUFFET

LILLE BUFFET

- 2 slags kød (svin og okse)
- 2 slags sovs
- 2 salgs salat
- 2 slags kartoffel

239,-
pr. couvert

STOR BUFFET

- 3 slags kød (svin, fugl og okse)
- 2 slags kartoffel
- 2 slags sovs
- 2 slags salat
- Årstidens grønt
- 1 slags pasta

299,-
pr. couvert

FORSLAG TIL BUFFET

- OKSE:** Helstegt oksefilet, langtidsstegt cuvette, oksemørbrad (tillæg kr. 39,-)
- SVIN:** Ramsløgskam, flæskesteg, svinemørbrad, glaseret skinke.
- FUGL:** Kylling roulade med soltørret tomat og bacon, fyldt kalkunbryst



FIRMAARRANGEMENT

Vi serverer gerne en menu eller bare en let frokost til jer og jeres gæster, i vores hyggelige lokaler - til frokost eller aften - vi er klar hele dagen.

Skal I holde møde, afholde kurser eller bare have gæster i jeres virksomhed, leverer vi gerne hos jer.

Vi kan tilbyde alt, lige fra varmt mad, menuer, buffeter, pålægsfade til smørrebrød eller bare en god sandwich!

Vi kan tilbyde forskellige størrelse møde- og kursuslokaler.

Fra 20 til 120 personer



DRIKKEVARER

Husets hvid- eller rødvin, 1/1 fl.	kr 299,-
Husets dessertvin, Tawny Port eller Moscatel pr. glas	kr. 55,-
Alm. sodavand	kr. 39,-
Luxus vand (danskvand, juice)	kr. 40,-
Flaskeøl	kr. 42,-
Varm kakao	kr. 40,-
Husets cognac/likør	kr. 55,-
Bailey	kr. 45,-

Ønskes anden vin, er dette naturligvis en mulighed.

Spørg efter vores vinkort





HOTEL

Er der spørgsmål,
er I naturligvis
velkommen til at
kontakte os.

PRAKTISKE OPLYSNINGER

I FORBINDELSE MED AFHOLDELSE AF SELSKAB PÅ HOTEL FALKEN

MEDBRAGT BAGVÆRK

Ønsker I at medbringe eget bagværk, er dette muligt, ved et tillæg pr. couvert på kr 15,- pr. slags bagværk.

AFBESTILLING

Afbestilling af hele arrangementet skal ske skriftligt senest 6 uger før arrangementets afholdelse. Konfirmation skal afbestilles skriftligt senest 6 måneder før arrangementets afholdes.

Ved afbestilling senere end de 6 uger / 6 mdr. betales 50% af prisen for det bestilte, med mindre lokalet bliver solgt til anden side.

Reducering af antal på mere end 10% skal ske skriftligt til hotellet senest 8 dage før afholdelse af arrangementet. Mindre end 10% kan ske indtil 3 dage før på tlf. 97 17 15 50.

DEPOSITUM

Bemærk, der i visse perioder opkræves depositum på kr. 5000,- ved bestilling af selskab. Ved afbestilling tilbagebetales dette, såfremt afbestillingsreglerne er overholdt.

BETALINGSBETINGELSER

Netto kontant 8 dage. Der kan ligeledes afregnes med betalingskort eller kreditkort. Regningen kan også betales ved overførelse til vores pengeinstitut.

Skal betaling ske via EAN: tillæg på kr. 79,-

OVERNATNING

Der tilbydes værtsparrer et værelse uden beregning (dette kan ikke videregives til andre).

Til Jeres gæster tilbydes der dobbeltværelse til kr. 600,- og enkelt til kr. 400,- begge priser er inkl. morgenmad.

INKLUSIV I PRISEN

- Borddækning. Blomster i vaser - ønskes der blomsterdekorationer afregnes dette ekstra.
- Duge, servietter og stearinlys, hvid - ønskes der andre farver, kan dette lade sig gøre mod et tillæg.
- Er der aftalt forplejning med musikere faktureres dette til halv pris.
- Betjening - alle vore priser er inkl. 25% moms.

TILLÆG

Søn- og helligdage + 39,- pr. couvert - konfirmationer undtaget.

VÆRELSE

Hotel Falken i Videbæk består af 44 værelser med alle moderne faciliteter, en del af værelserne er beliggende i vores annek.

KURSUSFACILITETER

Vi er altid klar med et godt tilbud på firmaaftaler og overnatning til håndværkere. Vi har selvfølgelig også mødelokaler i alle størrelser til kunde- og salgsmøder m.v.

Har du/I mange overnatninger pr. år, tilbyder vi fordelagtige aftaler med store rabatter. En firmaaftale vil også omfatte Danske Hotellers øvrige hoteller.

RESTAURANT

Restauranten kan forkæle dig med god, dansk kromad i hyggelige omgivelser.

RESTAURANTENS ÅBNINGSTIDER

Mandag – lørdag: 12.00 - 20.00

Søndag: Lukket – dog åben for forudbestilte selskaber.

BELIGGENHED

I Videbæk finder du Vestjyllands Kunstpavillon, som åbnede i 2012. Her vil du opleve 6-8 udstillinger og 3-5 musikalske indslag om året. I kort gåafstand er der både svømmehal og tennisbaner, og inden for 20 minutters kørsel ligger Kulsøen, Momhøje

Naturcenter og Jyllands Park Zoo. Tag også på en unik skinneckeltur fra Herborg Station mod Skjern. På den 15 km lange nedlagte jernbanestrækning får du mulighed for at opleve bl.a. den vestjyske hedeslette og landbrugsområder. Mod vest er Ringkøbing et oplagt udflugtsmål med dets smukke gamle bygninger og hyggelige gader. I den østlige udkant af Ringkøbing ligger Laubjergs Planteskole og Rosenhave, som bestemt skal besøges.







HOTEL FALKEN

Falkevej 3 · 6920 Videbæk
Tlf. 97 17 15 50 · info@hotelfalken.dk
hotelfalken.dk