

Selskaber

- OG UNIKKE OPLEVELSER I SKØNNE OMGIVELSER

HOTEL FESTER EVENT

Dolphin Hotel

HERNING



Velkommen

– Tilføj en ny dimension til din fest eller dit arrangement –

Uanset hvilken fest eller hvilket arrangement du planlægger, er vi hos Dolphin-familien altid klar til at gå et ekstra skridt for at gøre jeres dag helt unik. Vores team er sammensat af en flok ildsjæle, der hver især brænder for at skabe uforglemmelige oplevelser for vores gæster.

Vi kan danne rammerne for alt fra arrangementer med 35 personer til store fester og arrangementer med op til 400 deltagere i vores forskelligartede lokaler.



Dolphin Frokost

MENU

FORRET – *Serveres tallerkenanrettet – vælg én*

- Tunmousse med håndpillede rejer, citron, asparges og urter
- Smørstegt rødspættefilet på hjemmebagt rugbrød med salat, hjemmelavet urtedressing, håndpillede rejer, citron, asparges og urter
- Varmrøget laks med avocadocreme, cherrytomater, croutoner og salat
- Carpaccio af okse med parmesan, hjemmelavet aioli, saltede mandler og spæde salater

HOVEDRET – *Serveres som buffet*

- Vol-au-vent med plukket kylling i cremet velouté
- Skinketærte med svampe og løg
- Langtidsstegt marineret svinekam med bagte rodfrugter og rødvinssauce
- Grøn salat med mormordressing, friske æbler og sprøde kerner
- Melon- og tomatsalat vendt med fetaost og friske urter
- Hjemmebagt brød og pisket smør

DESSERT – *Serveres tallerkenanrettet*

- Jordbær- og rabarbertrifli

Velkomstdrink, kaffe og te, husets vine, flaske øl, sodavand ad libitum i 4 timer

Pris pr. kuvert
kr. 629,-





Dolphin Fest

KLASSISK MENU

FORRETTER – *Vælg én – Til alle forretter serveres hjemmebagt brød og pisket smør*

- Tunmousse med håndpillede rejer, citron, asparges og urter
- Carpaccio af okse med parmesan, hjemmelavet aioli, saltede mandler og spæde salater
- Varmrøget laks med avocadocreme, cherrytomater, croutoner og salat

HOVEDRETTER – *Vælg én – Til alle hovedretter serveres sæsonens grønt*

- Braiserede svinekæber med perlebygotto, stegte svampe og kraftig sauce af skyen fra braiseringen
- Marineret svinekam med hjemmelavet kartoffelgratin med Vesterhavsost samt sauce espagnole med svampe og perleløg
- Confiteret svinebryst med puffede flæskesvær, cremet kartoffelmos og kraftig sauce af kylling og æble, mættet med syltede sennepsfrø
- Langtidsstegt kalvefilet med pommes Anna og bearnaisesauce

DESSERTER – *Vælg én*

- Mørk chokolademousse med marinerede skovbær og hjemmelavet sorbet
- Chokoladebrownie med marinerede skovbær og hjemmelavet sorbet
- Pære Belle Hélène – hvidvinspocheret pære, hvid chokoladecreme og hjemmelavet vaniljeis

Velkomstdrink, kaffe og te, husets vine, flaske øl, sodavand ad libitum i 7 timer

Pris pr. kuvert
kr. 799,-




BC
SIÈGE DE LA MAISON MÈRE
MAISON
BADET CLÉMENT
CUVÉE PRESTIGE
Créée en hommage à Mr Edmond Badet
PRODUIT DE FRANCE

DOLPHIN FEST

CHEF'S CHOICES

FORRETTER – *Vælg én – Til alle forretter serveres hjemmebagt brød og pisket smør*

- Cremet hummerbisque med hjemmelavet ravioli, toppet med fennikel og urteolie
- Hvidfisk med jordskokker, syltet æble og beurre blanc med purløg
- Hvidfisk med hjemmelavet urtecreme, cherrytomater, croutoner, salat og kefirsauce med urteolie
- Hestbjergskinke med sprøde chips, syltede bøgehatte, pebermayonnaise og urteolie

HOVEDRETTER – *Til alle hovedretter serveres sæsonens grønt*

- Braiserede svinekæber med perlebygotto, stegte svampe og kraftig sauce af skyen fra braiseringen
- Marineret svinekam med hjemmelavet kartoffelgratin med Vesterhavsost samt sauce espagnole med svampe og perleløg
- Confiteret svinebryst med puffede flæskesvær, cremet kartoffelmos og kraftig sauce af kylling og æble, mættet med syltede sennepsfrø
- Langtidsstegt kalvefilet med pommes Anna og bearnaisesauce

DESSERTER – *Vælg én*

- Mørk chokolade med saltkaramel, hasselnød, vanilje, solbær og hjemmelavet sorbet
- Gâteau Marcel med marinerede skovbær, sprød crumble og hjemmelavet sorbet
- Chokoladetærte med bær efter eget ønske, crumble af peanuts, brændt hvid chokolade og sorbet
- Støbt vaniljecreme med brudt passionsfrugtgelé og bær i variation

Velkomstdrink, kaffe og te, husets vine, flaske øl, sodavand ad libitum i 7 timer

Pris pr. kuvert
kr. 949,-



DOLPHIN FEST – BUFFET

BUFFET

FORRETTER – *Serveres tallerkenanrettet – Vælg én*
- Tunmousse med håndpillede rejer, citron, asparges og urter
- Carpaccio af okse med parmesan, hjemmelavet aioli, saltede mandler og spæde salater
- Varmrøget laks med avocadocreme, cherrytomat, croutoner og salat

Til alle forretter serveres hjemmebagt brød og pisket smør

HOVEDRETTER – *Buffet – vælg to slags kød*
- Kyllingefilet med fyld
- Helstegt kalvefilet
- Marineret svinekam
- Braiserede svinekæber

TILBEHØR
- Petitkartofler med krydderurter
- Flødekartofler
- 2 slags salat af årstidens grønt
- Hjemmelavet lunt brød med smør
- Kraftig rødvinssauce og kold estragondressing

DESSERTER – *Serveres tallerkenanrettet – Vælg én*
- Hjemmebagt chokoladekage med vaniljecreme og friske bær
- Jordbær- og rabarbertrifli i små portionsglas

Velkomstdrink, kaffe og te, husets vine, flaske øl, sodavand ad libitum i 7 timer

Pris pr. kuvert
kr. 899,-

TILKØB

NATMAD
- Hotdog med det hele
- Pølsebord med friskbagt brød

Pris pr. kuvert kr. **95,-**

DRINKSPAKKE
- 4 slags spiritus – Bacardi, Gordons, Captain Morgan og Vodka + tilbehør til gængse drinks

Pris pr. kuvert kr. **299,-**

Selskabspakker

BRYLLUPSRECEPTION
Mellem kl. 15:00–17:00

- Kroketter med kartoffel og ost, toppet med urtemayonnaise
- Kræmmerhuse med lakserillette og friske urter
- 3 slags mini-trekantsandwich:
  Skinke og ost • Tomat, mozzarella og pesto • Hønsesalat og bacon

Øl, vand, kaffe og te, friske lemonader samt husets vine ad libitum i 2 timer

Tilkøb hjemmebagte macarons for pr. person kr. **35,-**
eller medbring jeres egen bryllupskage

1 glas søde bobler til kagen

Pris pr. kuvert
kr. 419,-





KLASSISK MENU

FORRETTER – *Vælg én*

- Tunmousse serveret med rejer, salat, citron, agurk, tomat og køkkenchefens dressing. Hertil brød og smør
- Rejecocktail á la køkkenchefen
- Tarteletter med høns i asparges serveret med tomat, agurk og hakket persille

HOVEDRETTER – *Til alle hovedretter serveres sæsonens grønt samt kartofler*

- Farseret dansk kyllingebryst med croquette af okse spidsbryst og sauce suprême
- Wellington á la Dolphin, lavet af danske svinemørbrad med selleripure og kraftig peberssauce
- Confiteret dansk svinebryst med marineret urtesalat og skysauce mættede med tyttebær, sennepskorn og alverdens urter
- Langtidsstegt kalvefilet med kartoffeltårn og rødvinssauce + 40,-
- Rosastegt oksemørbrad med kartoffeltårn og rødvinssauce + 60,-

DESSERTER – *Vælg én*

- Chokolademousse med marinerede bær
- Mazerinkage med marinerede bær og hvid chokolademousse
- Pære Belle Helene

Velkomstdrink, kaffe og te, husets vine, flaske øl, sodavand ad libitum i 8 timer

Pris pr. kuvert
kr. 999,-

SELSKABSPAKKER | BRYLLUPSPAKKER

CHEF'S CHOICES

FORRETTER – *Vælg én*

- Hummerbisque med frisk fanget fisk fra Hanstholm
- Dansk yellowtail kingfish med glaskål, soya og ponzu
- Kammuslinger på bund af urte emolition, ørred rogn, brunede smør og urter fra Engesvang
- Vol au vent med dansk kylling, asparges og Vesterhavsost

HOVEDRETTER – *Til alle hovedretter serveres sæsonens grønt samt kartofler*

- Farseret dansk kyllingebryst med croquette af okse spidsbryst og sauce suprême
- Wellington á la Dolphin, lavet af danske svinemørbrad med selleripure og kraftig peberssauce
- Confiteret dansk svinebryst med marineret urtesalat og skysauce mættede med tyttebær, sennepskorn og alverdens urter
- Langtidsstegt kalvefilet med kartoffeltårn og rødvinssauce + 40,-
- Rosastegt oksemørbrad med kartoffeltårn og rødvinssauce + 60,-

DESSERTER – *Vælg én*

- Røde bær i variation med hvid chokolade og lakrids
- Pavlova med sæsonens bær
- Køkkenchefens islagkage med sæsonens frugt

Velkomstdrink, kaffe og te, husets vine, flaske øl, sodavand ad libitum i 8 timer

Pris pr. kuvert
kr. 1.249,-

TILKØB

NATMAD

- Hotdog med det hele
- Pølsebord med friskbagt brød

Pris pr. kuvert kr. **95,-**

DRINKSPAKKE

- 4 slags spiritus – Bacardi, Gordons, Captain Morgan og Vodka + tilbehør til gængse drinks

Pris pr. kuvert kr. **299,-**



Dolphin Konfirmation

KLASSISK

Start dagen med en velkomstdrink

FORRETTER – *Vælg én – Til alle forretter serveres koldhævet brød og pisket smør*

- Klassisk koldrøget laks i tynde skiver med spæde salater, håndpillede rejer, frisk dild og cremet urtedressing
- Tunmousse toppet med rejer, cherrytomater, citron og frisk dild på sprød hjertesalat
- Det moderne charcuteri: vellagret serranoskinke med trøffelmayo, sprøde rugbrødschips og flager af Vesterhavsost
- Konfirmandens slider-favorit: mini-briochesliders – vælg to slags:
  Laks med dildcreme og syltede rødløg • Serranoskinke med trøffelmayo og rucola • Kylling med sprød bacon og krydret mayonnaise
- Frisk burrata (vegetarisk) på langtidsbagte tomater med ristede mandler og basilikumolie

HOVEDRETTER – *Buffet*

- Langtidsstegt kalvefilet med havsalt og hvidløg
- Saftig kylling med citron og friske krydderurter
- Flødekartofler bagt med muskatnød og ost
- Smørstegte små kartofler med timian og flagesalt
- Kraftig rødvinssauce og kold estragondressing
- Sommersalat med hjertesalat, sæsonens bær, feta, asparges og ristede mandler
- Mormors spidskålssalat med agurk, radiser og frisk dild

DESSERTER – *Vælg én*

- Chokoladetærte med bær efter eget ønske, peanutcrumble, brændt hvid chokolade og hjemmelavet sorbet
- Chokoladebrownie med marinerede skovbær og hjemmelavet sorbet
- Vores udgave af jordbærtærte med vaniljecreme og saltkaramel

Vinmenu med husets vine samt øl og sodavand, kaffe og te ad libitum i 5 timer

Pris pr. kuvert
kr. 709,-



DOLPHIN KONFIRMATIONER

SOCIAL DINING

Frokost og konfirmation – alt serveres til deling ved bordet

FORRET – *Social Seafood & Charcuterie*

- Tunmousse i små skåle med rejer og cherrytomat
- Slider med koldrøget laks, dildcreme og syltede rødløg
- Serranoskinke med trøffelmayo og Vesterhavsost
- Sprøde pankorejer med chilimayo
- Cremet burrata med langtidsbagte tomater og basilikumolie

Hertil kurve med lunt, koldhævet brød og pisket smør

HOVEDRET – *På fade til deling*

- Helstegt kalvefilet i tynde skiver
- Sprødstegt unghanebryst marineret med hvidløg og urter
- Cremede flødekartofler og smørstegte små kartofler med havsalt og timian
- Kraftig rødvinssauce og kold estragondressing
- To farverige delesalater

DESSERT – *Det store dessertbræt*

- Små franske macarons
- Hvid chokolademousse med passionsfrugt i små glas
- Chokoladekage med vaniljecreme og friske bær

Velkomstdrink, tilpasset vinmenu med tre vine, øl og vand ad libitum, kaffe og te i 5 timer

Pris pr. kuvert
kr. 799,-





Mindesammenkomst

MENU

PÅLÆGSBORD

- Klassisk rullepølse med rødløg, sky og cremet italiensk salat
- Sprængt, langtidsstegt svinekam i kolde skiver med æble-peberrodscreme og syrlig agurkesalat
- Hjemmelavet hønsesalat med asparges og sprødstegt bacon
- Lun leverpostej med smørstegte champignoner og sprød bacon

Serveres med et udvalg af brød og rugbrød

TO SLAGS UDVALGTE OSTE

- Cremet, mild brie og en god, traditionel skæreost

Hertil hjemmelavet marmelade, friske druer og sprøde selskabskiks

DET KLASSISKE KAFFEBORD

- Lun bedstemorkringle med remonce, marcipan og sprøde mandelflager

Kaffe og te, flaske øl, sodavand ad libitum i 3 timer

Pris pr. kuvert
kr. 429,-



Det med smått

PLANLÆGNING
Giv os endelig et kald og aftal en tid hvor vi sammen kan drikke en kop en kaffe og snakke om jeres ønsker. De sidste justeringer aftales 14 dage inden arrangementet med antal, allergener, bordopstilling og andet vigtigt info for at kunne lave en fantastisk oplevelse for jer.

OVERNATNING
I forbindelse med fester og arrangementer tilbyder vi overnatning, så dine gæster kan slippe for bekymringer om transport og stå op til et dejligt morgenbord, hvorefter de i ro og mag kan vende hjemad.

BORDOPDÆKNING
En flot bordopdækning er altid inkluderet i din fest hos os og vi elsker at gøre det flot og lige som du drømmer om.

ANTAL GÆSTER OG BØRN
Alle priser er beregnet på minimum 40 voksne gæster. Bliver I færre, faktureres der for 40.

Børn til og med 12 år får 25 % rabat på maden, og børn under 3 år er gratis.

PRISER OG DEPOSITUM
Efter det fastlagte timeantal pålægges der kr. 1.600,- pr. påbegyndt time for servering samt drikkevarer afregnes efter forbrug.

Depositum 30 % af prisen på det antal, der er angivet ved bekræftelse af festen.

Afregning skal ske inden afviklingsdatoen eller senest på selve dagen.

Endelig antal er bindende 14 dage før afholdelsesdato.

Fest på Dolphin

Vi glæder os til at vise dig vores faciliteter og få en god uforpligtende snak.

Vi elsker at udfordre status quo – hos os er alt muligt.

Bag Dolphin Familien, som driver Hotel Herning og Dolphin Hotel Herning, Dolphin Garage og by Dolphin samt Dolphin Rejser står familien Julie, Tinna og Jan Ørum Vermø.

Vi glæder os til at se dig på Dolphin

Julie Vermø
Adm. Direktør

Niklas Guldbrandt
Gastronomisk Chef

Diana Maria Jacobsen
Restaurantchef og Festansvarlig

