



2024

SÆSONMENUER

MARTS
APRIL

FORRETTER

- Stenbiderrogn*, rygeostcreme, kartoffel, agurk, karse og kartoffelchips
- Sprød svampecroquette med stegte østershatte, syltet bøgehat og svampesauce med ponzu

* Da sæsonen for stenbiderrogn kan variere forbeholder vi os retten til at finde alternativer

HOVEDRETTER

- Dansk oksemørbrad a la Wellington, grillet gulerod, syltede rødløg samt Pommes Anna og trøffelsauce
- Rosastegt lammekrone med æbler, løgvariation, brunet løgpuré og lammesauce med syltede sennepskorn

DESSERTER

- Klassisk citrontærte med brændt italiensk marengs og lemon curd
- Karamelliseret hvid chokolademousse med mokka-is, nøddecrumble og lun karamelsauce



"Hovedvægten i sæsonmenuerne er lagt på kvalitet, smag og sæsonernes råvarer. Vi gør alt for at købe disse råvarer, men af kvalitetshensyn og korte sæsoner, kan vi blive nødt til at finde alternativer." Ønsker du information om indhold af allergene ingredienser i vores retter oplyser vi det gerne.
Køkkenchef Pauline Klærke



HOTEL VEJLEFJORD

Festkoordinatorer Lars Raun Petersen eller Søren S. Juhler står til rådighed med råd og vejledning. Kontakt dem på fest@hotelvejlefjord.dk

www.hotelvejlefjord.dk/fest

Sanatorievej 26 | 7140 Stouby | Tlf. 7682 3380



2024

SÆSONMENUER

MAJ
JUNI

FORRETTER

- Nye spæde grøntsager, urtesalat, syltig sauce blanquette og sprød rugcrumble
- Hvide asparges med hollandaise på brunet smør, håndpillede rejer og dild

HOVEDRETTER

- Velfærdskylling med spæde grøntsager, hønsesauce med kyllingeskind
- Stegt havtaske med guleroed, nye løg, champagne beurre blanc og nye danske* kartofler med løvstikker

* Hvis nye danske kartofler ikke er tilgængelige, serverer vi nye udlandske kartofler

DESSERTER

- Rabarbermousse, skovmærkeis, rabarbercrudit , crumble og sprød skovmærke-tuile, samt broken gel af rabarber
- Creme fraiche parfait, karameliseret stikkelsbærkompot, stikkelsbær sorbet og sprød havrecrumble



"Hovedvægten i sæsonmenuerne er lagt på kvalitet, smag og sæsonernes råvarer. Vi g r alt for at købe disse råvarer, men af kvalitetshensyn og korte sæsoner, kan vi blive nødt til at finde alternativer."
 nsker du information om indhold af allergene ingredienser i vores retter oplyser vi det gerne.
Køkkenchef Pauline Klærke



HOTEL VEJLEFJORD

Festkoordinatorer Lars Raun Petersen eller Søren S. Juhler
står til rådighed med r d og vejledning.
Kontakt dem på fest@hotelvejlefjord.dk

www.hotelvejlefjord.dk/fest

Sanatorievej 26 | 7140 Stouby | Tlf. 7682 3380



2024

JULI AUGUST

SÆSONMENUER

FORRETTER

- Rimmet kammusling med kaviar, hasselnødder, friske æbler og muslingesauce
- Danske kartofler med ramsløg, kartoffelchips, ramsløgsmayo, karse og lun ramsløgsemulsion

HOVEDRETTER

- Rosastegt dansk kalvemørbrad, ærtefranchise, salat a part, smørstegte kartofler og urteblanquette-sauce
- Stegt søtunge, spæde grøntsager, sommersalat og skummende hummersauce

DESSERTER

- Jordbærtærte med koldskålmousse, danske jordbær, koldskålsis og små søde jordbærkys
- Vaniljemousse, hyldeblomst-consommé med hvid the, koldpresset rapsolie, friske hindbær og nougatin



"Hovedvægten i sæsonmenuerne er lagt på kvalitet, smag og sæsonernes råvarer. Vi gør alt for at købe disse råvarer, men af kvalitetshensyn og korte sæsoner, kan vi blive nødt til at finde alternativer." Ønsker du information om indhold af allergene ingredienser i vores retter oplyser vi det gerne.
Køkkenchef Pauline Klærke



HOTEL VEJLEFJORD

Festkoordinatorer Lars Raun Petersen eller Søren S. Juhler står til rådighed med råd og vejledning. Kontakt dem på fest@hotelvejlefjord.dk

www.hotelvejlefjord.dk/fest

Sanatorievej 26 | 7140 Stouby | Tlf. 7682 3380



2024

SÆSONMENUER

SEPTEMBER
OKTOBER

FORRETTER

- Oksehale consommé med vagtelæg, syltet græskar og stegt kål
- Grillet saltbagt selleri, brisler stegt i rugmel, saute af majs og skalotte, ristet hasselnød og svampesauce med ponzu og urter

Note: Brisler kan udskiftes med stegte svampe, hvis retten ønskes vegetarisk

HOVEDRETTER

- Ballotine af Svendborg gourmet gris, rillettekugle med svinekæber, karamelliseret løg og stegt kål, braisersky med tyttebær og sennepskorn
- Fløde pocheret helleflynder med variation af græskar, puré, sylt, ristede kerner, serveret med hummer blanquette med løjrom

DESSERTER

- Blommetærte med vanillieiscreme, bagte blommer, blommесirup og sprød krokant
- Hvid chokolademousse med syrlig æblesorbet, æblegele, frisk æble og æblechips



"Hovedvægten i sæsonmenuerne er lagt på kvalitet, smag og sæsonernes råvarer. Vi gør alt for at købe disse råvarer, men af kvalitetshensyn og korte sæsoner, kan vi blive nødt til at finde alternativer." Ønsker du information om indhold af allergene ingredienser i vores retter oplyser vi det gerne.
Køkkenchef Pauline Klærke



HOTEL VEJLEFJORD

Festkoordinatorer Lars Raun Petersen eller Søren S. Juhler står til rådighed med råd og vejledning. Kontakt dem på fest@hotelvejlefjord.dk

www.hotelvejlefjord.dk/fest

Sanatorievej 26 | 7140 Stouby | Tlf. 7682 3380



2023

SÆSONMENUER

NOVEMBER
DECEMBER

FORRETTER

- Sprøde jordkokker, jordkokkepuré, syltede jordkokker, sprød grønkål og fyldt sauce vinaigrette med æbler og pinjekerner
- Crouquette af hummer med grapefrugt, urtesalat, glaskål og hummerbisque

HOVEDRETTER

- Letsaltet andebryst og rillettekugle i sprød kartoffel, rødbede, stegt palmekål og fyldig andesauce
- Havtaskefilet med selleripuré, grillet selleri, grønkål, mille feu og rødvinsauce med morkler

DESSERTER

- Gateau Marcel med kaffeganache, kirsebørsorbet, kirsebær broken gel og syltede kirsebær
- Gulerodskage med sylt af havtorn, havtornsorbet med gulerod, pisket friskost og gulerodscrudité



"Hovedvægten i sæsonmenuerne er lagt på kvalitet, smag og sæsonernes råvarer. Vi gør alt for at købe disse råvarer, men af kvalitetshensyn og korte sæsoner, kan vi blive nødt til at finde alternativer." Ønsker du information om indhold af allergene ingredienser i vores retter oplyser vi det gerne.
Køkkenchef Pauline Klærke



HOTEL VEJLEFJORD

Festkoordinatorer Lars Raun Petersen eller Søren S. Juhler står til rådighed med råd og vejledning. Kontakt dem på fest@hotelvejlefjord.dk

www.hotelvejlefjord.dk/fest

Sanatorievej 26 | 7140 Stouby | Tlf. 7682 3380



2025

JANUAR FEBRUAR

SÆSONMENUER

FORRETTER

- Sprødstegt brioche med svampe duxelle, trøffel, revet Karamelsten og brøndkarse
- Dampede muslinger, letsyltet selleri Julienne, frisk ost med peberrod og skummede muslingesauce

HOVEDRETTER

- Rosastegt tyndsteg fra Kildegården, pocherede porrehjerter, palmekål, glacerede løg og sauce bordelaise med røget marv
- Souffleret vagtel med morkel, glaserede rødbeder, stegt kajserhat, rosenkål, nødderistet kartoffel og morkelsauce med solbærsaft

DESSERTER

- Drømmekage med jordskokke-is, sprøde jordskokkechips og lun karamelsauce
- Cremefraiche mousse med yuzu broken gel, finger-lime, mandaringranité, krystalliseret chokolade og sorbet af blodappelsin



"Hovedvægten i sæsonmenuerne er lagt på kvalitet, smag og sæsonernes råvarer. Vi gør alt for at købe disse råvarer, men af kvalitetshensyn og korte sæsoner, kan vi blive nødt til at finde alternativer." Ønsker du information om indhold af allergene ingredienser i vores retter oplyser vi det gerne.
Køkkenchef Pauline Klærke



HOTEL VEJLEFJORD

Festkoordinatorer Lars Raun Petersen eller Søren S. Juhler står til rådighed med råd og vejledning. Kontakt dem på fest@hotelvejlefjord.dk

www.hotelvejlefjord.dk/fest

Sanatorievej 26 | 7140 Stouby | Tlf. 7682 3380



2024

RECEPTIONSBUFFETER

KAN TILKØBES TIL BRYLLUPPER

AUGUSTAS BUFFET

- To slags hjemmelavede saltede snacks
- Lun mini Panini med trøffelskinke, ravost, tomat og grov sennep
- Lun mini Panini med pesto, ricotta, syltede rødløg og grillede grøntsager

Pr. kuvert kr. 128,-

CHRISTIANS BUFFET

- Rugcrouton, nordisk bresaola, trøffelmayo og soltørret tomat
- Lun løgtærte med timian, syrnet fløde og havgus
- Sprød spicy kylling med pimentmayo og karse
- Cremet laksesalat på sprød toast med cremefraiche 50, rogn og dild
- Gratineret hvid kloster på sprød brioche med æblesirup

Pr. kuvert kr. 208,-

TO SØDE DESSERTER

- Lille citrontærte med brændt marengs og lemon curd
- Mousse på karameliseret hvid chokolade, nougatknas og blød karamel

Pr. kuvert kr. 88,-

Hotelllets receptionsbuffeter har fået navn efter ægteparret **Augusta** og **Christian** Saugman. Læge Christian Saugman var initiativtager af kampen mod tuberkulose i Danmark og var grundlægger til Vejle-fjord sanatorium, som åbnede i 1. marts 1900. Han var naturligvis sanatoriets første overlæge og boede her sammen med sin familie til han døde 56 år gammel efter en galdestensoperation i 1923. Christian og Augusta ligger begravet på toppen af Villemíns høj i parken, så de stadig kan skue ud over den smukke natur, der omfavner Vejle-fjord.



HOTEL VEJLEFJORD

Festkoordinatører Lars Raun Petersen eller Søren S. Juhler står til rådighed med råd og vejledning. Kontakt dem på fest@hotelvejle-fjord.dk

www.hotelvejle-fjord.dk/fest

Sanatorievej 26 | 7140 Stouby | Tlf. 7682 3380



2024

SELSKABSBUFFET

FORRET PÅ TALLERKEN - vælg mellem

- Håndpillede rejer med urtemayo, hjertesalat, urter og sprød hvede
- Gravad oksemørbrad, pisket cremefraiche med citron, umami vinaigrette, syltede skalotteløg og marineret salat

HOVEDRET PÅ BUFFET

- Langtidsstegt svinenakke med stegt spidskål, røget marv og Gammelknas
- Bagt hvid fisk med urtepanade, stegt blomkål og brunet smør med purløg og ristet pinjekerner
- Sprød kylling med spicy peberfrugtsalsa
- Krydrede vegetarbolle i tomatsauce
- To fyldige salater efter sæson
- Ristede kartofler med urter og sauce Robert
- Koldhævet brød og smør

DESSERT OG OST FRA BUFFET

- Udvalg af unika oste med sæson kompot, kiks og knækbrød
- Mazarinkage med bærmousse, krystalliseret chokolade og bær
- Chokolademousse, blød karamel og saltede peanuts

- Selskabsbuffeten kan vælges i stedet for tre-retters sæsonmenu i vores festarrangementer: Fjordens frokostfest, Fjordens festaften, Professorens festaften eller Lensgrevens festaften.
- Arrangementerne er gældende ved mindst 25 kuverter i separat lokale med festdækkede borde. Inkl. blomster, lys, duge, servietter og betjening.

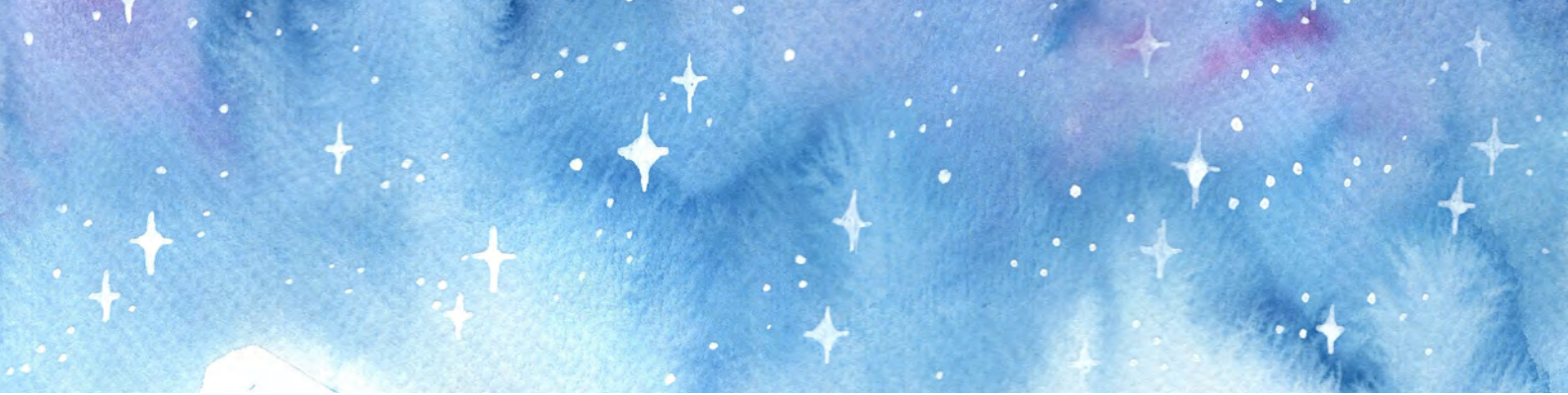


HOTEL VEJLEFJORD

Festkoordinatorer Lars Raun Petersen eller Søren S. Juhler
står til rådighed med råd og vejledning.
Kontakt dem på fest@hotelvejlefjord.dk

www.hotelvejlefjord.dk/fest

Sanatorievej 26 | 7140 Stouby | Tlf. 7682 3380



2024

NATMAD

- Udvalg af pålæg fra Nr. Søby slagteren med lune boller og rugbrød
Pr. kuvert kr. 138,-
- Suppe efter eget valg med lune ciabattaflutes
Pr. kuvert kr. 118,-
- Sliders med pulled pork, BBQ-sauce og coleslaw hertil pommes frites
Pr. kuvert kr. 128,-
- Gourmet hotdogs med krydrede pølser i brioche brød
Pr. kuvert kr. 118,-
- Chili sin carne, cremefraiche, guacamole og sprøde tortilla pandekager
Pr. kuvert kr. 128,- (Vegetarisk)

Natmad er indeholdt i prisen i "Lensgrevens festaften".

*Det bedste compliment vi kan få,
er når vores mad, får dig til at føle
dig rigtig godt tilpas.*



HOTEL VEJLEFJORD

Festkoordinatorer Lars Raun Petersen eller Søren S. Juhler
står til rådighed med råd og vejledning.
Kontakt dem på fest@hotelvejlefjord.dk

www.hotelvejlefjord.dk/fest

Sanatorievej 26 | 7140 Stouby | Tlf. 7682 3380



2024

DRIKKEVARER

Kaffe/The	Kr.	42,-
Sødt til kaffen	-	38,-
Husets velkomstdrink	-	78,-
Husets velkomstbobler	-	78,-
Husets velkomstdrink uden alkohol	-	68,-
Husets hvidvin, ØKO	-	358,-
Husets rødvin, ØKO	-	358,-
Husets rosevin, ØKO	-	358,-
Husets dessertvin	-	368,-
Cognac/Likør	-	52,-
Flaske øl	-	48,-
Vejlefjord Øl	-	82,-
Sodavand	-	38,-
Møn saft	-	48,-
Spiritus pr. anbrudt flaske	-	1.100,-
Fri bar med spiritus i 4 timer pr. person	-	238,-



HOTEL VEJLEFJORD

Festkoordinatorer Lars Raun Petersen eller Søren S. Juhler
står til rådighed med råd og vejledning.
Kontakt dem på fest@hotelvejlefjord.dk

www.hotelvejlefjord.dk/fest

Sanatorievej 26 | 7140 Stouby | Tlf. 7682 3380