

restaurant nasaasaq
menu
KATALOG



www.hotelsisimiut.com

menu KATALOG

Fest i Restaurant Nasaasaq

Lad os skabe rammerne for højdepunkterne i livet.

Kontakt os for en aftale, hvor vi sammen finder den rigtige menu og bordopdækning til bryllup, konfirmation, barnedåb, mindehøjtideligheder eller en minderig aften i venners lag.

Pynt og bordplan

Ønsker I selv at pynte bordene, aftales dette nærmere med restaurantchefen. Bordplan bedes med endeligt antal leveres senest dagen før arrangementet.

Vedrørende priser

De nævnte priser er inklusiv bordopdækning. Bemærk venligst minimum personer ved menuerne. Der pålægges et tillæg på 15% ved mindre end anført minimum antal. Børn 2-11 år 1/2 pris (1/2 kuvert) og børn under 2 år er gratis.

Kød

Medbringer I selv kød, fratrækker vi 35 kr. pr. kuvert.

Bestilling og gebyr

Ved bestilling af større arrangementer såsom bryllupper, konfirmationer og receptioner kan Hotel Sisimiut vælge at opkræve et gebyr ved bestilling, bestillingen er derefter bindende ved registrering af gebyrbetalingen.

Annuleres arrangementet tilbagebetales gebyret ikke, men gebyret fratrækkes totalbeløbet ved gennemførelse af arrangementet.

menu

KATALOG

Fest i Restaurant Nasaasaq

Helaftens Classic

Forret
Hovedret
Dessert
Kaffe/ Te

Kr. 395 pr. person
(min. 10 kuverter)

Helaftens Premium

Velkomstdrink
Forret
Hovedret
Dessert
1 glas husets hvidvin
2 glas husets rødvin
1 glas husets dessert
1 glas cognac eller likør
Kaffe/ Te med sødt

Kr. 795 pr. person
(min. 10 kuverter)

menu

KATALOG

Sammensæt menu

Forretter

Skaldyrssuppe

Rejesalat m/ asparges, dressing og flutes

Sæsonens fiske- og skaldyrstallerken (+10 kr.)

Fiskelagkage a la cheesecake

Lakseroulade på sprød salat

Brucheta m/ røget fisk, røget moskuskød og rejer

Alle forretter serveres med hjemmelavet brød og smør

Hovedretter

Buffet m/ rensdyrsteg, moskussteg, 2 slags kartofler, 2 slags grønt og 2 saucer (+25 kr.)*

Helstegt oksefillet m/ pom fondant, årstidens grønt og glace

Lammekølle m/ flødekartofler. Årstidens rodfrugter og lamme glace

Sæsonens fisk m/ årstidens garniture, hvide kartofler og sennepssauce

Desserter

Hjemmelavet is med nødde crunch og frugt

Nøddekurv m/ vaniljeis og frisk frugt

Ostelagkage med råsyltede bær

Chokoladecake m/ vaniljeis

Desserttallerken med vaniljeis, frugt og kage (+10 kr.)

Pandekager m/ is og chokoladesauce

Belgisk vaffel m/ vaniljeis og chokoladesauce

Natmad kan tilkøbes

Pølse- og ostebord m/ lun leverpostej 95 kr./per

Hotdogs m/ tilbehør 95 kr./per

Aspargessuppe 75 kr./per

Ud af huset +15%
(min. 10 kuverter * min. 25 kuverter)

menu KATALOG

Romantisk bryllupsmenu

Velkomstdrink
Snack sammen med velkomstdrinken

Forret
Hovedret
Dessert

Kaffe/ te og kranskekagekonfekt
1 cognac eller likør

1 glas husets hvidvin
2 glas husets rødvin
1 glas husets dessert

Natmad

Kr. 995 pr. person
(min. 20 kuverter)

Brudesuite

Vi tilbyder brudesuiten med mousserende vin og blomster.

995 kr. i alt



menu KATALOG



Damemiddag

Velkomstdrink

Sushi m/ wasabi og soyasauce

Lammekrone med sæsonens garniture, kartofler og glace

Fransk kaffe eller chokolade dessert m/ vaniljeis

Kr. 425 pr. person

(min. 10 kuverter)



Herremiddag

3 slags sild med diverse tilbehør og 1 snaps

Stegt flæsk med persillesovs, rødbeder og hvide kartofler

Irsk kaffe eller pandekager m/ vaniljeis

Kr. 425 pr. person

(min. 10 kuverter)

menu KATALOG

Mindesammenkomst / Kaffemik

Kaffe & te med mælk og sukker
1 slags lagkage
Hjemmebagte boller m/ smør

Kr. 65 pr. person
(min. 30 kuverter)

Arrangementet lægger op til, at man også selv kan medbringer kager ol.



HOTEL SISIMIUT

menu KATALOG

Sammensæt din egen reception

- Små trekantssandwich med tunsalat, laks og skinke
- Kold roastbeef med remulade og peberrod
- Heldampet fisk citron og mayonnaise
- Små frikadeller med kartoffelsalat
- Røges moskus med æggestand + 10 kr.
- Grøntsagstærte
- Hvidløgsmannereret rensdyr på spyd
- Seafood symfoni af skalrejer, fisk og rejer + 10 kr.
- Italiensk røget skinke med melon
- Salat og pastaanretning med dressinger
- Frugtfad med forskellige frugter skåret i skiver
- Osteanretning med 3 slags oste + 10 kr.
- Frugttærte med creme fraise
- Chips og saltstænger med dip
- Mattaq, tørret fisk og kød + 20 kr.
- Kaffe/ te

Vælg 6 retter for 195 kr./ person supplerende retter 30 kr./ ret

(min. 25 kuverter)

Hjemmebagt brød og smør serveres til. Ud af huset +15 kr./ kuvert.

Drikkevarer serveres fra lille bar anrettet til anledningen.

Receptionsbuffet er sammensat således at de nydes "stående" med nogle stole og borde i lokalet.

menu KATALOG






Øvrige priser

Kaffe pr. person	25 kr.
Te pr. person	25 kr.
Stor sodavand	30 kr.
Lille sodavand	20 kr.
Alm. Øl	40 kr.
1 glas af husets hvidvin	70 kr.
1 glas af husets rødvin	70 kr.
1 glas af husets dessertvin	70 kr.
1 flaske af husets hvidvin	345 kr.
1 flaske af husets rødvin	345 kr.
1 flaske af husets dessertvin	345 kr.
1 flaske Cava	445 kr.
1 glas velkomstdrink	65 kr.
1 glas alkoholfri velkomstdrink	45 kr.



menu KATALOG

Bordopstilling

						BUFFET
Lokale	Runde borde	Hestesko	E-Bord	Langbord	Sildeben	Reception
Storsalen	42	40	52	3 x 20	50	150
New York	12	/	/	12	10	20
Restaurant	/	/	/	30	/	100
Konf 1	26	30	38	2 x 16	32	50
Konf 3	16	/	/	12	16	20
Konf 10	32	36	40	3 x 16	48	50

Antallet anført i skemaet angiver ca. maksimale antal gæster

Vælger man at holde arrangementet i kursusafdelingen, er man velkommen til at benytte loungen som opholdsstue/ modtagelse/ buffet.

Bestilling sker til restaurantchef eller køkkenchef
Telefon +299 86 48 40 eller +299 86 47 00

E-mail: mail@hotelsisimiut.gl