

Selskaber

- OG UNIKKE OPLEVELSER I SKØNNE OMGIVELSER



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

KOLDT

- Tunmousse pyntet med rejer og citron
- Carpaccio på bund rucola toppet med krydderolie, parmesan og ristede pinjekerner
- Roastbeef med behørigt tilbehør
- Salat med årstidens grønt
- Butterdejsskal med hjemmelavet hønsesalat

LUNT

- Skinke- og kyllingetærter

DESSERT

- Rabarbertrifli

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

Pris pr. kuvert
kr. 499,-





DOLPHIN FEST

Dolphin Fest

KLASSISK MENU

FORRETTER

- 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 supreme
- Wellington a la Dolphin, lavet af danske svinemørbrad med selleripure og kraftig pebersauce
- Confiteret dansk svinebryst med marineret urtesalat og skysauce mættede med tyttebær, sennepskorn og alverdens urter
- Langtidsstegt kalvefilet med kartoffel tårn og rødvinssauce +40,-
- Rosa stegt oksemørbrad med kartoffel tårn og rødvinssauce + 60,-

DESSERTER

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

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

Pris pr. kuvert
kr. 799,-





DOLPHIN FEST

CHEF'S CHOICES

FORRETTER

- 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 supreme
- Wellington a la Dolphin, lavet af danske svinemørbrad med selleripure og kraftig pebersauce
- Confiteret dansk svinebryst med marineret urtesalat og skysauce mættede med tyttebær, sennepskorn og alverdens urter
- Langtidsstegt kalvefilet med kartoffel tårn og rødvinssauce +40,-
- Rosa stegt oksemørbrad med kartoffel tårn og rødvinssauce + 60,-

DESSERTER

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

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

Pris pr. kuvert
kr. 949,-



DOLPHIN FEST – BUFFET

BUFFET

FORRETTER – *Forret serveres tallerkenanrettet*

- 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 – *Vælg en hovedret fra buffet 2 slags kød med tilbehør*

- Kyllingefilet med fyld
- Helstegt kalvesteg +30,-
- Marineret svinekam
- Baconindpakket svinemørbrad

TILBEHØR

- Petitkartofler med krydderurter
- Flødekartofler
- 2 slags salat af årstidens grønt
- Hjemmelavet lunt brød med smør
- Bernaisesauce og rødvinssauce

DESSERTER – *Dessert serveres tallerkenanrettet*

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

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

Pris pr. kuvert
kr. 899,-

TILKØB

NATMAD

- Hotdog med det hele
- Pøsebord med friskbagt brød

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

DRINKSPAKKE

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

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

Selskabspakker

BRYLLUPSRECEPTION

Mellem kl. 15:00–17:00

Tærte med koldrøget laks og sesam
Vaffel med hummersalat

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

Tilkøb hjemmebagte kransekagetoppe for pr. person kr. 40,-
eller medbring jeres egen bryllupskage

1 glas søde bobler til kagen

Pris pr. kuvert
kr. 198,-





KLASSISK MENU

FORRETTER

- 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 supreme
- Wellington a la Dolphin, lavet af danske svinemørbrad med selleripure og kraftig pebersauce
- Confiteret dansk svinebryst med marineret urtesalat og skysauce mættede med tyttebær, sennepskorn og alverdens urter
- Langtidsstegt kalvefilet med kartoffel tårn og rødvinssauce +40,-
- Rosa stegt oksemørbrad med kartoffel tårn og rødvinssauce + 60,-

DESSERTER

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

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

Pris pr. kuvert
kr. 999,-

SELSKABSPAKKER | BRYLLUPSPAKKER

CHEF'S CHOICES

FORRETTER

- 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 supreme
- Wellington a la Dolphin, lavet af danske svinemørbrad med selleripure og kraftig pebersauce
- Confiteret dansk svinebryst med marineret urtesalat og skysauce mættede med tyttebær, sennepskorn og alverdens urter
- Langtidsstegt kalvefilet med kartoffel tårn og rødvinssauce +40,-
- Rosa stegt oksemørbrad med kartoffel tårn og rødvinssauce + 60,-

DESSERTER

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

Velkomstdrink, kaffe og the, 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, Morgan og Vodka + tilbehør til gængse drinks

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



DOLPHIN KONFIRMATIONER

Dolphin Konfirmation

KLASSISK

Start dagen med en velkomstdrink

FORRETTER – *Vælg en forret*

- Tunmousse serveret med rejer, salat, citron, agurk, tomat og køkkenchefens dressing. Hertil brød og smør
- Tarteletter med høns i asparges serveret med tomat, agurk og hakket persille
- Croissant – Vælg mellem hønsesalat eller rejesalat

HOVEDRETTER – *Vælg en hovedret fra buffet 2 slags kød med tilbehør*

- Kyllingefilet med fyld
- Helstegt kalvesteg
- Marineret svinekam

TILBEHØR

- Ovnstegte petit kartofler med krydderurter
- Flødekartofler
- 2 slags salat med årstidens grønt
- Hjemmelavet lunt brød med smør
- Bearnaisesauce og rødvinssauce

DESSERTER – *Vælg en dessert*

- Dessert tapas – 3 slags dessert/kage
- Mazarinkage med hvid chokoladecreme og friske bær
- Pandekager med vaniljeis og årstidens bær
- Brownie med vaniljecreme og friske bær

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

Pris pr. kuvert
kr. 649,-



DOLPHIN KONFIRMATIONER

CHEF'S CHOICE

Start dagen med en velkomstdrink

FORRETTER – *Vælg en forret*

- Koldrøget laks med frisk ost, kartoffelchips og bitter salat
- Smør pocheret grønne asparges med "æggesalat", chips af kartofler og urtesalat
- by Dolphins tartelet 2.0 - Vol au vont med dansk kylling, asparges og vesterhavssost

Til alle forretter serveres der fristbagt brød med saltet smør fra Thise

HOVEDRETTER – *Vælg en hovedret*

- Wellington a la Dolphin, lavet af danske svinemørbrad med selleripure og kraftig pebersauce
- Farseret dansk kyllingebryst med croquette af okse spidsbryst og sauce supreme
- Rosa stegt oksemørbrad med kartoffel tårn og rødvinssauce + 60,-

DESSERTER – *Vælg en dessert*

- Citrontærte med skyrmousse og kørvel
- Jordbær-rabarbermousse dyppet i hvid chokolade
- Køkkenchefens islagkage med friske jordbær

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

Pris pr. kuvert
kr. 799,-





Mindesammenkomst

MENU

3 SLAGS PÅLÆG MED BEHØRIGT TILBEHØR

- Rullepølse med rødløg, sky og italiensk salat
- Roastbeef med remoulade, ristede løg, revet peberrod og peberrodscreme
- Spegepølse med roulade og ristede løg
- Lun leverpostej med bacon

Udvalg af brød og rugbrød

2 SLAGS OSTE

- Brie
- Skæreost

Til osten serveres nøddemix i honning, druer, peberfrugt og sæsonens bær

Brownie med saltkaramelmousse og bær

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

Pris pr. kuvert
kr. 349,-



DET MED SMÅT

Det med småt

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.

BØRN

Alle priser er beregnet på minimum 35 voksne gæster – dette vil derfor faktureres om end man kan blive færre.

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

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

Diana Maria Jacobsen

Restaurantchef og Festansvarlig

Niklas Guldbrand Ormstrup

Gastronomisk Chef

Julie Vermø

Adm. Direktør

