



Selskabskort

Hotel Sønderborg Strand

Fester i skønne omgivelser. Med vores unikke og centrale placering ved både strand og centrum af byen, samt vores smukke selskabslokaler, er Hotel Sønderborg Strand det helt rigtige sted at afholde festen.

Vi glæder os til at byde jer velkommen
til jeres næste fest

Dorit Møller - Hoteldirektør

Menuer og priser er gældende fra 1. januar til 31. december 2026



Vinarrangementer

Husets velkomst Kr. 78,-

Vinarrangement

Ad libitum / hvidvin / rødvin / dessertvin serveres under middagen Kr. 325,-

Vi sammensætter også gerne en speciel vinmenu efter jeres ønsker. Prisen varierer efter valget af vine.

Drikkevarepakke, under hele festen

Velkomstdrink, vinarrangement, kaffe/the, øl, vand og vin Kr. 549,-

Stor drikkevarepakke, under hele festen

Fri "hård" bar (husets vin, øl, sodavand & husets drinks efter middagen) Kr. 699,-

Fri Bar – efter kaffen: Husets hvidvin og rødvin, fadøl og diverse vand

1 time, pr. person Kr. 189,-

2 timer, pr. person Kr. 239,-

3 timer, pr. person Kr. 259,-

Alle priser er pr. kuvert

Musik til din fest

Skal du have underholdning eller musik til din fest, kan vi være behjælpelige med f.eks. at finde musikere til at spille. Det kunne også være en Jukeboks eller en Playliste.

Vi hjælper naturligvis med inspiration.

Vi kan sammensætte
menuer og ønsker lige
efter dit behov.
Kun fantasien sætter
grænser.



Festarrangement

Forret:

Vælg imellem

Carpaccio af okse med krydderurteolie og havgus

Let røget andebryst med ristede nødder og appelsin

Røget laksetatar med frisée salat og jordskokke chips

Veganske dumplings

Bagt lange med blomkålscreme og sprød rugbrød

Hovedretter:

Vælg imellem

Oksetyksteg med stegte svampe, majs og røget BBQ-sauce

Marineret kalveculotte med årstidens grønt og timianreduktion

Bryst af majskeylling med sprød landskinke og sæsonens grønt, samt cremet sky

Ravioli med champignon, basilikum og spinat

Grillet Duroc med svampesauce og årstidens grønt

Dessert:

Vælg imellem

Bagt æbletærte med kanel parfait

Chokolade drøm med 4 slags chokolade (is, kage, mousse og sprødt)

NYHED!

Vi tilbyder nu
vegetarretter.

Pris pr. person

kr. 449,-

(min. 10 couverter)

*Betalende voksne



Vi bruger
kun råvarer
af højeste
kvalitet

Konfirmationsbuffet

- Festbuffet

Forret:

Vælg imellem

Tarteletter med høns i asparges

Lakse trio med sprød salat og dild creme (tillæg på kr. 15,-)

Serranoskinke med rucola og pesto

Buffet:

Tortilla med kylling dertil salsa

Okseculotte med svampe og rødøg

Cuvette af kalkun med sauteret grønt

Grøn salat med dressing

Tomatsalat med mozzarella og pesto

Italiensk pastasalat

Smørristede kartofler med friske urter og havsalt

2 slags sauce

Dessert:

Vælg imellem

Glaserede fyldte pandekager med nøddecreme og is

Brownie med jordbær sorbet og krystaliseret chokolade

3 slags is med friske bær og coulis

Pris pr. person

kr. 399,-

(min. 25 couverter)

*Betalende voksne





I Sus og Dus

Velkomstdrink:
Mousserende vin

Forret:
Vælg imellem
Lynstegt tun med tangsalat og sød soya
Kammuslinger med grønne asparges og kærnemælk
Iberico skinke med friske figer og mozzarella
Indbagt fransk løgsuppe
Stegt torsk med stenbiderrogn, brændte løg og kefir

Hovedretter:
Vælg imellem
Lammekrone med brændt syltede løg med grøn olie
Oksemørbrad med stegte kejserhatte (tillæg på 50,-)
Kalvefilet med jomfruhummer og grillet asparges
Fylldt unghanebryst med lotus chips

Til alle hovedretter kan der frit vælges imellem:
Pommes anna, pommes fondant, pommes duchesse, pommes rösti og pommes rissoles

Til alle hovedretter kan der frit vælges imellem:
Calvados sauce, rosmarin glaze, røget pebersauce, lys urtesauce, rødvinns glaze

Dessert:
Vælg imellem
Citrontærte med brændt marengs og iscreme med vanilje
Chokoladekage Gâteau Marcel med hvid chokoladeparfait
4 søde desserter "Kage, Mousse, Sorbet, Sprødt"
5 slags oste med hjemme sylt og knækbrød

Kaffe/the med petit fours
Valgfri natmad

Bar med øl, husets vin og vand

Det er muligt
at tilkøbe en
4. og en 5. ret
mod en merpris.

Pris pr. person

kr. 1095,-

Inkl. vinmenu
samt dessertvin
(min. 20 couverts)

*Betalende voksne





Strand buffet

Forret:

Vælg imellem

Lufttørret okseinderlår med vesterhavsost

Variation af årstidens fisk og skaldyr med rodfrugtchips

Unghane terrin med sprødt skind

Buffet:

Bagt torsk med salat

Varmrøget makrel med æggestand

Små chorizo med oliven

Spidskålssalat med ristede nødder

Svinemørbrad i baconsvøb

Indbagt kyllingebryst

Oksecuvette

Sauteret grønt

Stegte kartofler

To slags saucer

Dessert og ost:

Udvalg af Unika oste med tilbehør

Fyldte pandekager med nougatcreme og nødder

Chokoladekage med mousse og syltede bær

Pris pr. person

kr. 450,-

(min. 25 couverter)

*Betalende voksne

Vi har
fokus på
de lokale
råvarer



Luksus Brunch

2 glas af Cava

Gravad laks med sennepsdressing
Marinerede rejer på crispy salat og avocado
Pålægssfad med danske og udenlandske pølser
Serranoskinke med melon
Lun leverpostej med stegte champignon
Porcheret æg med crouton, bacon og purløg
Røræg med små pølser og sprød bacon
Croissant med hønsesalat
Udvalg af danske og udenlandske oste med tilbehør
Yoghurt med mysli
Pandekager med sirup
De små søde "Wienerbrød"
Frisk frugt
Marmelade
Lyst og groft brød
Smør
Kaffe og te
2 slags juice, og smoothie

Pris pr. person
kr. 375,-

(min. 20 couverter*)

*Betalende voksne

Pr. pr. person
uden Cava kr. 319,-

**Seneste ankomst kl. 10.30*





Slut den
gode fest
af med
lækker
natmad

De små lækre til enhver anledning

Canapé, pris pr. stk.

Røget hellefisk med senneps creme,	kr. 20,-
Avocado med stenbiderrogn,	kr. 22,-
Parmaskinke med trøffelmayo,	kr. 17,-
Chorizo med cornichoner,	kr. 17,-
Fennikel salami med gammel knas,	kr. 17,-
Rørtbrie med valnød,	kr. 17,-

Små anretninger, pris. pr. stk

Rimmet kammusling med cherry tomat,	kr. 24,-
Hvidløgsmarinerede tigerrejer med rugbrødscrumble,	kr. 27,-
Bresaola med parmesan,	kr. 22,-
Bruschetta med tomat,	kr. 18,-
Sprødt rugbrød med røget laks,	kr. 22,-
Grillet kyllingsbryst med croutoner,	kr. 20,-

Minimum 25
af en slags

De små nattetimer

Lav selv hotdogs med "Æ hele svineri"	kr. 89,-
Tarteletter med høns og asparges	kr. 79,-
Biksevad med spejlæg, rødbeder og sønderjysk rugbrød	kr. 89,-
Flødelegeret aspargessuppe med kødboller	kr. 79,-
Udvalg af pølser og paté samt oste og tilbehør	kr. 99,-
Gullaschsuppe med hjemmebagt brød	kr. 79,-
Frikadeller med kold kartoffelsalat	kr. 79,-

Hold
din fest
i skønne
omgivelser
på Hotel
Sønderborg
Strand





Ring og hør mere hos hotellet på telefon 7442 1900

Strandvej 1
6400 Sønderborg

hotel@sonderborgstrand.dk
www.sonderborgstrand.dk