



Nogle fester planlægges længe – andre opstår bare, fordi det er tid til at samles.

Uanset anledning hjælper vi jer med at skabe en dejlig dag i afslappede rammer.



SELSKABSKORT 2026



IDRÆTTENS HUS
HOTEL & KONFERENCE

SAMMENSÆT JERES EGEN TRE-RETTERS SÆSONMENU

VINTER: DECEMBER, JANUAR & FEBRUAR

Forret

- Vinterløg med røget creme fraiche, vinaigrette, malt og sæsonens hvide fisk
- Kimchi marinerede rejer med urteémulsion og luftig skaldyrssauce
- Nordisk carpaccio med Vesterhavs ost, syltede tyttebær, ristede hasselnødder og trøffelmayo

Hovedret

- Stegt andebryst, jordskokkepuré, palmekål, brune kartofler og appelsinsauce
- Rødbeder med varme krydderier, langtidsstegt svinebryst, ristede petit kartofler à part
- Kalveculotte med puré af gulerødder, bagte rødder, demi glace og knuste kartofler à part

Dessert

- Risalamande med appelsin- og chilisauce
- Citronfromage med lemon curd, hvid chokoladecreme og sponge cake
- Tarte tatin med karamelsauce og vaniljeparfait

FORÅR: MARTS, APRIL & MAJ

Forret

- Pocheret hvid fisk med tomat bouillon og syltede sennepskorn
(Mulighed for at tilkøbe islandsk stenbiderrogn – sæsonpris)
- Rørt tatar af dansk kalv med tomat og mayo på grønne peberkorn og syltede perleløg
- Hvide asparges, rosenpeber, røget vin blanc med løjrom og fermenteret peber

Hovedret

- Farseret supreme kyllingebryst med knoldselleri variation, fermenteret peber og rygeost blanquet sauce
- Oksefilet med løg i variationer, sauce bordelaise og knuste kartofler med trøffel
- Mørbrad af Duroc gris med pommes rösti, glaserede skalotteløg og pebersauce

Dessert

- Hvid chokoladefromage med marinerede bær og skovsyre
- Hibiscus pocheret rabarber med ruby chokoladeparfait
- Jordbær Romanoff med vaniljeparfait

SAMMENSÆT JERES EGEN TRE-RETTERS SÆSONMENU

SOMMER: JUNI, JULI & AUGUST

Forret

- Grønne asparges med ærter, rygeostcreme og malt
(Det er muligt at tilkøbe håndpillede rejer – kr. 45 pr. person)
- Sæsonens hvide fisk med dild infuseret agurk, saltet pistaciecreme, tang og vinaigrette

Hovedret

- Persillefarseret supreme kyllingebryst, pocheret rabarber, syltet agurke-spaghetti, skysauce og nye danske kartofler
- Teres major af okse med små kartofler i brunet smør, blancheret sommergrønt og syrlig solbær bordelaise

Dessert

- Dekonstrueret sommer koldskål med rabarber og friske bær
- Rødgrød med flødecreme og friske bær

EFTERÅR: SEPTEMBER, OKTOBER & NOVEMBER

Forret

- Koldrøget laks med agurkegel og kærnemælkssauce med peberrod og citrus
- Brændt kammusling med blomkålspure, sesam wasabi og søvløg
- Fasan og svampe i vol au vent

Hovedret

- Kalvefilet med stegte østershatte, og variation af gulerod. Hertil knust kartoffel med urteolie
- Krondyr med grillede babymajs og popcorn. Hertil mørkel blanquet sauce og salvie kartofler
- Bagt torsk med skorzonerrødder og saltet mandelpurè. Hertil dildkartofler og appelsinsauce

Dessert

- Rødvinspocheret pære med nougat og vaniljeparfait og karamelsauce
- Hvid chokoladeparfait, tonganød, en syrlig og salt æblekompot toppet med marengs
- Gateau Marcel med appelsinsauce og råsyltede bær

EN HELT SÆRLIG ANLEDNING



Der skal ikke altid en stor anledning til for at samles – men når man gør, skal det føles rigtigt.

Måske leder I efter et uformelt sted til et brag af en fest. Eller måske skal familiens unge fejres med en helt særlig konfirmation.

Uanset anledning står vi klar til at skabe de hyggelige rammer for en fest, I vil huske.

Vores festpakke inkluderer:

- Velkomstdrink
- 3-retters sæsonmenu*
- Husets vin, øl og sodavand ad libitum i 6 timer
- Kaffe/ te

Pris kr. 1.195 pr. person
(Min. 30 personer)

Et festarrangement hos os er berammet til seks timer fra velkomstdrinken serveres. Inkluderet i ovenstående pris er duge, servietter, stearinlys og vores egne enkle blomster.

Der er mulighed for tilkøb af:

- Nødder og chips kr. 35 pr. person
- To slags chokoladebrud kr. 65 pr. person
- Ekstra ret (mellemret) fra kr. 125 pr. person
- Natmad fra kr. 85 pr. person
- Blomsterdekorationer – forespørg venligst på pris
- Premixed cocktailbar i op til 3 timer kr. 250 pr. person
Cocktailbaren inkluderer tre færdigblandede cocktail, spørg efter udvalg
- Ekstra tid efter festarrangements beregnede 6 timer kr. 750 pr. tjener pr. påbegyndt time
Hertil kommer forbrug i baren
- Antallet af tjenere baseres på vores erfaring og vurdering og kan ikke fraviges



KONFIRMATIONS- MENU 2026

KONFIRMATIONSMENU 2026

FORRET

Tallerkenserveres – vælg mellem:

- Hjemmebagt vol-au-vent med skaldyr og sprød salat
- Hjemmebagt vol-au-vent med grønne og hvide asparges (vegetar)
- Hjemmebagt vol-au-vent med høns i asparges
- Rimmet laks med sauce verde, syltede gulerødder, søvløg og rugbrødsgrødet
- Laksetatar med syrnede fløde og krydderurtesalat
- Kyllingeballotine med friteret parmaskinke, urtecreme og mild chiliolie
- Bresaola på rygeostcreme med asparges crudité og friterede rodfrugchips

Til alle forretter serveres brød og rørt smør.

Bemærk venligst at der vælges den samme forret til alle gæster.

HOVEDRET

Serveres som buffet. Vælg to slags kød, to slags tilbehør, to salater og en sauce.

KØD:

- Kalveculotte stegt med krydderurter
- Rødvinsmarineret nakkekam
- Helstegt oksefilet med krølfedt
- Urtefarsede kyllingebryster
- Langtidsstegt lammekølle med hvidløg og rosmarin

TILBEHØR:

- Timianristede kartofler
- Pommes Rösti
- Pommes Anna
- Flødekartofler
- Sautér af årstidens grønt
- Grønne asparges med urtesmør (i sæson)
- Glaserede gulerødder med timian

VEGETAR:

- Bagt spidskål med persillecreme
- Bælgrugter i rødvin (vegansk)
- Bagt Fennikel med tahindressing (vegansk)

SAUCER:

- Sauce Bordelaise
- Sauce Espagnole
- Pebersauce
- Bearnaise creme (kold)

SALATER:

- Klassisk fransk cafe salat med senneps vinaigrette
- Klassisk hvid kartoffelsalat
- Kartoffelsalat med sennepsdressing, rødpeber og rødløg
- Melon salat med persille feta og rødløg
- Bagt broccoli med creme af hvide bønner og saltede mandler
- Tomat salat af Cherry tomater, med mozzarella, frisk basilikum og skalotteløg
- Spinat salat med perlebyg, æbler og kørvel, vendt i mild sennepsdressing

KONFIRMATIONSMENU 2026

DESSERT

Følgende desserter portionsanrettes:

- Panna cotta med bærcoulis
- Lun rabarbertærte med hjemmelavet vanilje parfait
- Symfoni af frugtsorbet med brændt hvid chokolade og nøddecrumble
- Gateau Marcel med vaniljeparfait og appelsinsauce

Følgende desserter serveres på buffet:

- Isbuffet med hjemmelavet vaniljeparfait, jordbærparfait og nougatparfait. Hertil frisk frugt
- Tiramisu

Bemærk venligst at der skal vælges den samme dessert til alle gæster

NATMAD

- Pålægsfad med flere slags pålæg, paté samt diverse tapenader og pesto.
Hertil hjemmebagt brød og smør
Kr. 135,- pr. person
- Tomatsuppe med sprød Seranoskinke, creme fraiche og rugbrødschips.
Hertil hjemmebagt brød og smør
Kr. 85,- pr. person
- Byg-selv hotdogs med slagterens egne grillpølser, brioche pølsebrød, syltede rødløg, hjemmelavet sennep og ketchup. Agurkesalat, grov remoulade og friterede løg.
Kr. 105,- pr. person
- Chili con carne eller chili sin carne med creme fraiche, guacamole og frisk koriander.
Kr. 98,- pr. person
- Nachos med cheddar, kylling, salsa, guacamole og creme fraiche
Kr. 98,- pr. person



En fest hos os foregår i vores smukke Havestue.

Vores konfirmationspakke inkluderer:

- Velkomstdrink
- Konfirmationsmenu
- Husets vin, øl og sodavand ad libitum i 6 timer
- Kaffe/ te

Pris kr. 995 pr. person
(Min. 30 personer)

En konfirmationsfest hos os er berammet til seks timer fra velkomstdrinken serveres.

Inkluderet i ovenstående pris er duge, servietter, stearinlys og vores egne enkle blomster.

Skal vi danne rammen om jeres næste fest?

Kontakt os i dag, så vi sammen kan planlægge et festligt arrangement præcis efter jeres ønsker.

Vi står klar med gode råd
og deler gerne ud af vores erfaringer.

Ring på +45 2115 1042 eller +45 2114 7472.

Alternativ send os en mail: booking@ihhk.dk.





IDRÆTTENS HUS HOTEL & KONFERENCE – BRØNDBY STADION 20 – 2605 BRØNDBY