SELSKABER
2027



JØRGENSENS HOTEL

BYENS HOTEL

EST 1744

Vi glæder os til at byde jer og jeres gæster velkommen på Jørgensens Hotel

LIVETS STORE BEGIVENHEDER KRÆVER UNIKKE RAMMER. Hotellet har i flere århundreder dannet ramme om mageløse fejringer – alt fra gallafester og konfirmationer til bryllupper og fødselsdage.

Denne tradition fortsætter vi i de nyrenoverede sale og saloner, hvor den ophøjede stemning er intakt. Vi skræddersyr arrangementet i tæt samarbejde med jer som værter. Vi byder gerne ind med vores erfaringer og kommer med gode idéer til serveringer og indslag. Har I særlige ønsker til underholdning, musik, bar, dekorationer eller andet, er vi naturligvis også behjælpelige med idéer og eksekvering.

Kontakt os for et uforpligtende tilbud og rundvisning på tlf. 3840 1744 eller mail info@jorgensens-hotel.dk.

BYENS HOTEL
JØRGENSENS HOTEL
EST 1744
HORSENS

Nordic Hotels & Resorts


JØRGENSENS HOTEL

KONFIRMATION

At blive konfirmeret er en stor begivenhed. En dag som hele familien kommer til at huske resten af livet. På Jørgensens Hotel sætter vi en ære i kvalitet og stemning. Vi sørger for de perfekte rammer til jeres fest og kommer der gæster langvejs fra, er der mulighed for overnatning.

FORRET

Vælg mellem:
Hønsefrikassé med asparges, sprød hjemmebagt butterdej og gremolata.

Håndpillede rejer med sauce piquante, hjertesalat, tomat, grøn asparges crudité og dild.

Carpaccio med olivenolie, ristede pinjekerner, langtidsbagte tomater, ruccola og friskrevet parmesan. *(tillæg +35 pr. person)*

HOVEDRET

Rosastegt kalvefilet med sæsonens grønt, petit kartofler med friske urter & rødvinsglace

DESSERT

Serveres fra buffet:

Gateau Marcel med friske bær & bagt hvid chokolade

Amerikanske pandekager karamel, ristede nødder & hengemte solbær

Hjemmelavet vanilje is

Per kuvert kr. 585
Prisen gælder ved minimum 25 personer.
Børn under 12 år, kan tilbydes børnemenu – specialpris 345 kr.

Fejringen foregår i eget lokale i op til 6 timer.
Konfirmationspakken tilbydes kun i forbindelse med konfirmation/nonfirmation.


KONGESALEN

PALÆFESTEN

Velkomstdrink 3-retters sæsonmenu, kaffe/te og sødt, Natmad, udvalgte vine, hjemmelavet juicer, samt øl og vand inkluderet under middagen.

Per kuvert ved 3 retter kr. 1.195
Per kuvert ved 4 retter kr. 1.335

Priser gælder ved minimum 25 personer. Børn under 12 år halv pris.
Festen foregår i eget lokale i op til 7 timer.

Mulighed for tilkøb af udvalgte vine, hjemmelavede juicer, samt øl og vand under resten af festen kr. 245 pr. person

Palæfest i hverdagene

Hold jeres palæfest søndag til torsdag og nyd fordelagtige hverdagspriser.

Hverdagspris:
Per kuvert ved 3 retter kr. 995
Per kuvert ved 4 retter kr. 1.195

Tilkøb

Bemandet bar 3 timer 4-5 slags afstemte drinks – kr. 325
Byg selv bar 3 timer 3 slags afstemte drinks – kr. 275
Bemandet bar – på forespørgsel


Gregers
Menu

LICHTENBERGFESTEN

Menu eksempel

Champagnevelkomst

Sprød krustade med urtecreme, ørredrogn & urt

Vandbakkelse med friskostcreme, lufttørret skinke & ramsløgskapers

FORRET

Kammusling ceviche marineret i lime med kold agurk consommé, sprød boghvede, syltede stikkelsbær, dildolie, agurk i egen lage & friske urter

MELLEMRET

Franske morkler farseret med soufflé på kalv serveret med lun marv-vinaigrette mættet med friske, syltede & brændte skalotteløg, intens karamelliseret løgpuré & frisk timian

HOVEDRET

Helstegt oksemørbrad med kartoffel kroketter, sæsonens grøntsager & rødvinsglace

DESSERT

Fransk citrontærte med brændt marengs & citronsorbet

KAFFE

Kaffe og te med hjemmelavede fyldte chokolader

NATMAD

Charcuteri bræt med friskbagt brød, salt, sødt & sprødt

Nøje afstemte vine, samt øl og vand er inkluderet under hele festen

Per kuvert kr. 1.885

Prisen gælder ved minimum 30 personer. Børn under 12 år halv pris.



PRIVATE DINING
PÅ JØRGENSENS HOTEL

Min. 8 gæster

Forkæl dig selv med en uforglemmelig aften i
Jørgensens Private Dining Room.

Træd ind i en verden af eksklusivitet og gastronomi, hvor vores køkkenchef har sammensat en helt særlig menu med tilhørende vinmenu, mineralvand og kaffe.

Aftenen begynder i stuen med sprøde snacks og et glas champagne, inden middagen serveres i et af hotellets smukke opdækkede lokaler.

Prestige Menu

Ét glas champagne og snacks

6-retters menu

Prestige vinmenu

Mineralvand

Kaffe/te, petit four og avec, der nydes i de hyggelige omgivelser i stuen

Menuen tilpasses og fremsendes 14 dage inden middagen.

Pris pr. person: 1.985 kr.



RECEPTION

Blinis med creme fraiche, ørredrogn & dild

Rillette af varmrøget laks i sprød tærteskal med sylt & friske urter

Cremet perlecouscous med cremefraiche, agurk, cherrytomat, pinjekerner, tranebær, mynte & rødløg

Krustade fyldt med friskrørt tatar & estragonmayo

Vandbakkelse med friskostcreme & lufttørret skinke

Quiche lorraine med karamelliseret løg & bacon

Vaffel med koldrøget laks, urtemayo & karse

Hjemmebagt surdejsbrød med dip & tapenade

Vesterhavsost med hjemmelavet kompot

Små citrontærter med brændt italiensk marengs

Per kuvert kr. 395

Prisen gælder ved minimum 30 personer.

Receptionen foregår i eget lokale i op til 3 timer



MINDESAMMENKOMST

Efter en begravelse eller bisættelse er mindesammenkomster en god måde at samles i mere afslappede omgivelser for at mindes afdøde. Vi tilbyder smukke og rolige rammer, hvor personalet giver jer god plads og samtidig yder den bedste, mest diskrete service.

Vælg mellem:

Boller m. smør samt lagkage

Pålægsbord med udvalg af pålæg ost og tilbehør

Udvalg af smørrebrød *(Tillæg +50 kr. pr. kuvert)*

Hertil kaffe / the og hjemmelavede småkager

Pris kr. 295 pr. kuvert

Prisen gælder ved minimum 25 personer. Mindesammenkomsten foregår i eget lokale i op til 3 timer



FROKOST PÅ JØRGENSENS HOTEL

Vælg mellem følgende

KLASSISK FROKOSTBORD

Serveres fra buffet

Friskbagt brød & syrnet smør

Marinerede sild med æggesalat & kapers

Smilende æg, håndpillede rejer, hjemmerørt mayo & citron

Hønsesalat med sprød bacon & syltede rødløg

———

Sprød rødspættefilet med remoulade & citron

Friskbagt tartelet med høns i asparges, puffet kylling & finthakket persille

Ribbensteg af dansk gris, hjemmesyltede agurker & rødkål

———

2 danske oste med sødt, salt & sprødt

Per kuvert kr. 495

Prisen gælder ved minimum 25 personer.

SÆSONENS 3-RETTERS FROKOSTMENU

Per kuvert kr. 495

Prisen gælder ved minimum 25 personer.
Frokost foregår i eget lokale i op til 4 timer.







VORES LOKALER

Kongesalen 150 personer

Jørgensensalen 75 personer

Kavalérsalen 50 personer

Biblioteket 20 personer

Vinstuen 30 personer



OVERNATTENDE GÆSTER

Vi tilbyder overnatning til festgæster til 1195 for et dobbeltværelse inkl. morgenmad for 2 pers.

Når man bestiller Lichtenbergfesten, tilbyder vi værtsparret fri overnatning i en af vores suiter.

JØRGENSENS HOTEL

EST 1744

HORSENS FOLKEBLAD

"DET VAR PÅ ALLE MÅDER EN SAND FORNØJELSE AT BESØGE RESTAURANT EYDES. UANSET OM FOKUS LIGGER PÅ MAD, DRIKKE, OMGIVELSER ELLER PERSONALE VAR DENNE AFTENS OPLEVELSE I DEN ABSOLUTTE TOP – OG SÅ TIL EN HELT IGENNEM RIMELIG PRIS."

★★★★★

JP HORSENS

"JEG TAGER DEN FØRSTE BID. MIN MUND FYLDES MED GLÆDE - ALLE SMAGSSANSERNE STÅR ÅBNE OG FÅR LOV TIL AT FYLDES MED DYBDE... OG HER STÅR DET KLART FOR MIG. DET HER ER ET AF DE BEDSTE STYKKER FISK, JEG NOGENSINDE HAR FÅET."

★★★★★

SØNDERGADE 17 · 8700 HORSENS · TLF. 3840 1744

INFO@JORGENSENS-HOTEL.DK

Strawberry

PRISER ER INKL. MOMS OG GÆLDENDE INDTIL NY BROCHURE ERSTATTER DENNE.