

Informationer og betingelser

Hold selskab på Hotel Britannia
og få 10 % rabat på dagens værelsespris.

Selskaber til fast pris er som udgangspunkt op til 4 timer med mulighed
for at tilkøbe bar og hermed forlænge festen.

Efter kl. 24.00 vil der være et nattillæg
på kr. 50 pr. gæst pr. påbegyndt time.

Alle priser er inkl. moms og i DKK. Vi tager forbehold for trykfejl og vil
kunne justere den allerede bekræftet pris, i tilfælde af prisstigninger som
skyldes afgiftsændringer eller andre udefrakommende prisstigninger.

Lokaleleje er indregnet i prisen for selskaber på mere end 20 betalende.
Ved færre end 20 gæster tillægges lokaleleje på kr. 75 pr. person / dog
minimum kr. 1.000 pr. selskab.

Ved alle selskaber er der APPETIT STYLE blomster - ønsker du selv at
vælge blomster til bordene er dette muligt mod tillæg fra kr. 300 pr. stk.
blomst som vi efterfølgende bestiller hos Tendens i Esbjerg.

Menuen er gældende til udgangen af 2026.

På helligdage tillægges et helligdagsgebyr på kr. 100 pr. gæst som
dækker helligdagsbetaling for vores medarbejder jf. gældende
overenskomst. ikke søndage)

AFBESTILLING

- Indtil 60 dage før arrangementet kan der frit afbestilles.
- Mellem 59 og 30 dage før arrangementet
betales 25 procent af den bekræftede pris.
- Mellem 29 og 14 dage før arrangementet
betales 50 procent af den bekræftede pris.
- Mellem 13 og 9 dage før arrangementet
betales 75 procent af den bekræftede pris.
- Mindre end 8 dage før arrangementet
betales 90 procent af den bekræftede pris.

Afbestilling skal ske skriftlig til:
Hotel Britannia på mail info@britannia.dk



Huge days must be celebrated

Private selskaber

**HOTEL
BRITANNIA**
ESBJERG

Nedenfor har vi udarbejdet nogle sæsonmenuer til dig som vil invitere familie, venner eller forretningsgæster på en god middag i private omgivelser.

VINTERMENU

(2. januar - dagen før forårsmenu)

Rimet vesterhavsfisk - pastinak - kålmayo
Løgconsommé - butterdej - oksekæbe
Sprængt oksebryst - peberrodssauce - porre
4 modne oste med sødt og knæk
Pære - chokolade - vanilje

FORÅRSMENU

(sidste tirsdag i marts - dagen før sommermenu)

Hvide asparges - røget rejer - hollandaisesauce
Tatar af lam - selleri - ramsløg
Velfærdskylling - morkler - sherrysauce
4 modne oste med sødt og knæk
Citrontærte - brændt marengs - citronskal

SOMMERMENU

(første tirsdag i juni - dagen før efterårsmenu)

Jomfruhummer - ærter - kål - bacon
Carpaccio af okse - kapersbær - syltede svampe
Filet royal af gris - majs - porre - calvados
4 modne oste med sødt og knæk
Sommerbær - vanilje - hvidchokoladecreme

EFTERÅRSMENU

(sidste tirsdag i august - dagen før julemenu)

Svampe consommé - æggeblomme - stegte svampe
Tatar af dyrevildt - enebær - brombær
Fasan - Karl Johan svampe - kål - græskar
4 modne oste med sødt og knæk
Blommer - mørkchokolade - madeira

JULEMENU

(start anden tirsdag i november - 30. december)

Vesterhavssuppe a la Bouillabaisse - hvid fisk - skaldyr
Grillet sild - marineret æg - sennep - rug
Sprængt andebryst - rødbede - grønkål - sauce à l´orange
4 modne oste med sødt og knæk
Ris a la mande - ristede mandler - kirsebærsauce

PRISER

5 rettes menu 750

Inkl. anbefalede vine under middagen
og kaffe/te 1.350

4-retters menu 640

Inkl. anbefalede vine under middagen
og kaffe/te 1.120

3-retters menu 530

Inkl. anbefalede vine under middagen
og kaffe/te 890

2-retters menu 420

Inkl. anbefalede vine under middagen
og kaffe/te 660

Tilkøb

SNACKS

Variation af østers - 3 slags 150

Hjemmelavede snacks - 3 slags 120

Saltede nødder og oliven 70

Se vores vinkort for udvalg af champagne, hvidvin, rødvin og søde vine

Aftenkaffe, te efter middagen 45

Småkager til kaffen 35

Skåle med chokolade og konfekt 75

Opsat bar med f.eks. øl, vand, vine og spiritus efter middagen
er en mulighed og alt afregnes efter forbrug.

Natmad

Udvalg af charcuteri, oste, surt, sødt og hjemmelavet brød 150

Italienske små sandwich med parmaskinke, pesto, rucola og tomat 100

Hotdogs med stege pølser, syltede agurker, ketchup, sennep, remoulade, ristet- og rå løg 130

