



SELSKABSMENU



2024



HISTORIEN OM HOTEL LEGOLAND®

Sommeren 1968 var noget helt særligt: LEGOLAND® bød de første gæster velkommen, og hotellet slog dørene op med 31 værelser og 1 suite. I starten under navnet Esso Motor Hotel Billund. Hotellet blev nemlig bygget af Esso, som en del af en større aftale om levering af flybrændstof til Billund Lufthavn, der dengang var ejet af LEGO®.

Esso stod for driften af hotellet frem til 1974, hvor LEGO købte det for at sikre, at der fortsat ville være et hotel i Billund. I forbindelse med overtagelsen skiftede hotellet navn til Hotel Vis-à-vis, og kort efter blev antallet af værelser fordoblet, og restauranten blev udvidet. Og sådan fortsatte de næste årtier – med ombygninger, tilbygninger og etableringen af den kendte gangbro til LEGOLAND. Og endelig i 1991, i forbindelse med et større byggeprojekt, skiftede hotellet navn til Hotel LEGOLAND®, som vi kender det i dag.

Siden er der kommet endnu flere faciliteter og værelser til, bl.a. de populære temaværelser, så vi i dag har et 4-stjernet hotel med 223 værelser, restaurant, pejsestue, bar, auditorier og fitnesscenter.





EN MAGISK FEST VENTER

Når du holder fest på Hotel LEGOLAND®, får du en uforglemmelig festoplevelse, hvor du og dine gæster er i centrum.

Skal maden og stemningen være i top? Så er en fest på Hotel LEGOLAND det perfekte valg! På Hotel LEGOLAND er alt tænkt igennem, så du kan læne dig tilbage og nyde dagen uden bekymringer. Uanset om det er konfirmation, bryllup, jubilæum eller firmafest, så er vi klar til at skabe de perfekte rammer til dit personlige arrangement. Ud fra dine ønsker, tager vi hånd om bordopdækning, blomsterdekorationer og selvfølgelig også maden, som altid laves med fokus på smag, økologi, bæredygtighed og lokale råvarer. Det gælder både, når vores køkkenchef kokkerer, når vores bageri sørger for hjemmebakket brød, og når vores konditor frister med hjemmelavede chokolader og udsøgte desserter.

Skal du holde en helt unik fest, som er noget ud over det sædvanlige, så kan du fx starte dagen i parken eller Atlantis, inden du og dine gæster træder ind på den røde løber og inviteres til fest på Castle.

Med andre ord: Vi har klodserne, så vi sammen kan bygge netop din drømmefest.

Vi glæder os til at byde dig og dine gæster velkommen til fest i LEGOLAND.





RECEPTION

SERVERES HELE ÅRET

MINIMUM 40 KVERTER - DKK 225

SERVERES SOM BUFFET

- Blinis med fed økologisk fraiche, ørredrogn og dild
- Økologisk koldrøget ørred fra Vejle Ådal med rygeostcreme, agurk og puffet boghvede
- Augustus gourmetskinke med træffelmayo og syltede løg
- Profiteroles med håndpillede rejer, citron og urter
- Madbrød med urter, tomat og olivenolie
- Wraps med kylling, spirer, salat og spicy mayo
- Beef teriyaki med nudler, forårsløg og sesam
- Rodfrugtchips med aioli
- Røgede mandler
- Vesterhavsost med hybenmarmelade
- Citrontærter



SNACKS

SOM TILKØB

MINIMUM 10 KVERTER

SALTE SNACKS

Rodfrugtchips, tapioca med urtedip, røgede mandler

Pr. kuvert DKK 65

Blinis med fed økologisk fraiche, rødløg, dild og baerii kaviar

Pr. stk. DKK 55

VORES SIGNATURSNACKS

Varmrøget lakserillette på rugbrødschips, augustus gourmetskinke med friskost og urter, bruchetta med tomat, mozzarella og basilikum

Pr. kuvert DKK 85

Udvalg af sprøde og salte chips

Pr. kuvert DKK 40

Grissini med tomattapenade, semi dried oliven med chili og butterdejstwisters med basilikum

Pr. kuvert DKK 75





ATLANTIS BY SEA LIFE™

Et fantastisk arrangement fortjener en fantastisk start. Hvorfor ikke starte aftenen med bobler under dybet blandt hajer og kæmpekrabber i undervandsuniverset Atlantis by SEA LIFE™.

Der er tale om en eksklusiv og anderledes oplevelse i dybet, og vi gør klar, så I kan nyde et godt glas med udsigt til rokker, søheste og eksotiske fisk.



SÆSONENS FROKOST- MENU

3 retter nøje afstemt efter sæsonens bedste råvarer.

Minimum 10 kuverter - DKK 345

Serveres i Restaurant Panorama.

Tillæg såfremt der ønskes eget lokale.



FROKOSTMENU EKSEMPEL

- Cremet salat af håndpillede rejer på sprød butterdej, med bladselleri, radiser og dild
- Kylling fra Rokkedahl med majsuré, estragonsyltede majs, brøndkarse og smørpisket jus
Serveres med stegt pak choi og krydrede kartofler
- Citroncreme med brændt marengs, syltet citron og sprøde mørdejskiks



SÆSONENS 3-RETTERS AFTENMENU

3 retter nøje afstemt efter sæsonens bedste råvarer.

Minimum 10 kuverter - DKK 425

Serveres i Restaurant Panorama. Tillæg såfremt der ønskes eget lokale.

SÆSONENS 4-RETTERS AFTENMENU

4 retter nøje afstemt efter sæsonens bedste råvarer.

Minimum 10 kuverter - DKK 495

Serveres i Restaurant Panorama. Tillæg såfremt der ønskes eget lokale.

AFTENMENU EKSEMPEL

- Hummer/torsketerrine med sauce verde, sprøde salater, puffet boghvede og urter
- Cremet svampesuppe med sprøde jordskokkechips og purløgssolie
- Kalvetyksteg med palmekål, blomkålsuré, syltede løg og gremolata.
Serveres med stegte kartofler og rødvinssauce
- Søde bagte blommer med vaniljeis, sprød vaffel og lun blomme/madeira sauce





FROKOSTBORD

Minimum 40 kuverter - DKK 365

- Marinerede sild med karrysalat
- Friskkogte øko æg, håndpillede rejer, citron og mayonnaise
- Økologisk varmrøget ørred fra Vejle Ådal og urtecreme
- Sprødstegt rødspættefilet med remoulade og citron
- Rullepølse med sky, rødløg og karse
- Ålerøget skinke med italiensk salat
- Ribbenssteg med sprøde svær og frisk rødkålssalat
- Mørbradbøf med bløde løg og syltede agurker
- Varm leverpostej med svampe og bacon
- Tartelet med høns i asparges
- Friskbagte brød fra eget bageri
- 2 danske oste med sødt, salt og sprødt
- Citrontærter med brændt marengs
- Brownie med saltkaramel og vaniljeparfait



SÆSONBUFFET

Buffeten kan variere

Kan serveres samlet eller i 3 serveringer

Minimum 50 kuverter - DKK 445

Prisen er ekskl. drikkevarer

- Økologisk varmrøget ørred fra Vejle Ådal med rygeostcreme, agurkesalsa og puffet boghvede
- Rillette af kulmule med syltede rødder, urtemayo, shiso og rugtuille
- Beef teriyaki med nudler, sesam og forårsløg
- Augustus gourmetskinke med trøffelmayo, syltede bøgehatte og rød mizuna
- Helstegt kylling fra Rokkedahl, med citron og salvie
- Rosastegt dansk gastro kalvetyksteg
- Smørpisket hønsesky
- Kold sauce verde med urter
- Kulmule bagt med fennikel, kørvel, olivenolie og citron
- Stegte svampe med syltede sennepskorn, Karl Johan-olie og karse
- Ristede nye kartofler med persille, citron og havsalt
- Saltbagt knoldselleri med løvstikkevinaigrette
- Caesarsalat med parmesan, brøndkarse og croutoner
- Tomatsalat med balsamicoglace, olivenolie, rødløg og basilikum
- Trifli med sæsonens bær eller frugt
- Brownie med saltkaramel og vaniljeparfait
- Citronfromage med flødeskum og lemongel



BØRNEMENU

LEGOLAND® burger

Briochebolle, hakkebøf, mayo, ketchup, agurk og salat, hertil LEGO® pomes og dip
DKK 125

Børnepizza

Skinke, tomatsauce og ost
DKK 99

Fish 'n' chips

Sprødstegt kulmule, LEGO® pomes, citron og hjemmerørt remoulade
DKK 99

LEGO® pomes

6 nuggets med dip
DKK 99

LEGO® pomes med dip

DKK 55



NATMAD

Som tilkøb. Minimum 10 kuverter

Charcuteri

Lækre pølser, skinker og oste med friskbagt foccacia, sylt, sødt og salt

DKK 135

2 sliders

- Fried chicken, røget pebermayo, salat og tomatrelish i briochebolle
- Okse, ost, sprøde løgringe, bacon, pickles og salat i briochebolle

DKK 125

Frikadeller med kartoffelsalat og surt

DKK 115

Flækestegssandwich

DKK 105

Hotdogbuffet

Røde pølser og grillpølser, briochebrød, ketchup, remoulade, sennep, rå løg, ristede løg og syltede agurker

DKK 105

Tarteletter med høns i asparges

DKK 95

Aspargessuppe

med kødboller og friskbagt baguette

DKK 95



MINDESTUND

Minimum 40 kuverter - DKK 265

Serveres på buffet

- Økologisk varmrøget ørred fra Vejle Ådal og urtecreme
- Rullepølse med sky, rødløg og karse
- Ålerøget skinke med italiensk salat
- Sprødstegt rødspættefilet med remoulade og citron
- Varm leverpostej med svampe og bacon
- Tartelet med høns i asparges
- Friskbagt brød fra eget bageri
- 2 danske oste med sødt, salt og sprødt
- Kaffe og te
- Småkager og kringle fra eget bageri

MINDESTUND

Med boller, ost og pålæg, småkager og kringle fra eget bageri samt kaffe og te

DKK 255 pr. person



KONFIRMATION

Minimum 20 voksenkuverter - DKK 745

Børn under 12 år halv pris

Prisen er inkl. drikkevarer (*Husets vine, øl og vand ad libitum under middagen*)

Velkomstboblere

Forret anrettet på tallerken (vælg imellem)

- Håndpillede rejer, sauce piquante, sprøde grønne salater, dild og aspargescrudite
- Økologisk varmrøget ørred fra Vejle Ådal, rygeostcreme, frisk agurkesalsa, karse og puffet boghvede
- Tarteletter med høns i asparges

Dessert på buffet

- Ymermousse med syltede danske æbler, sød rugknas og "brunsvigersauce"
- Brownie med saltkaramel og vaniljeparfait
- Kaffe og te



Hovedret som buffet

- Helstegt kylling fra Rokkedahl med citron og salvie
- Rosastegt kalvefilet
- Svinemørbrad med soltørret tomat og persillekompot
- Smørpisket hønsesky
- Kold sauce verde med urter
- Små danske kartofler med smør, havsalt og persille
- Flødekartofler med timian og hvidløg
- Stegte svampe med syltede sennepskorn, Karl Johan-olie og karse
- Gulerodssalat med chili, koriander, ingefær og citron
- Saltbagt knoldselleri med løvstikkevinaigrette
- "Mormorsalat" ala sprød hjertesalat med citronfløde, rysteribs og croutons





FØDSELS- DAGSBORD

Minimum 40 kuverter

- Konditorens fødselsdagsslagkage og friskbagte boller med ost og pålæg
- Småkager fra eget bageri
- Kaffe, te og varm kakao

TILKØB

Petit fours fra eget konditori - 3 slags
DKK 75

Småkager fra eget bageri
DKK 45

LEGO® chokolade - 2 stk.
DKK 25

Bryllupskage fra eget konditori
Fra DKK 65 pr. kuvert

Jordbær dyppet i chokolade
DKK 45



DRIKKEVARER

Husets velkomstdrink
Fra DKK 75 pr. pers.

Cattier champagne Icone Brut
DKK 99 pr. pers.

Husets hvid- og rødvine, øl/vand
ad libitum under middagen
DKK 395

1 glas dessertvin
DKK 75 pr. pers.

Perfekt afstemte vine, øl/vand
ad libitum under middagen
Fra DKK 495

Ekstra 3 timers fri øl, vand & husets vine
DKK 195
Herefter DKK 95 pr. person pr. ekstra times tilkøb

**Ekstra 3 timers fri øl, vand, husets vine
samt gængse drinks**
DKK 295 pr. pers.
Pr. ekstra times tilkøb DKK 145

Kaffe og te
Fra DKK 35

Kaffe og avec
DKK 85

Drikkevarer kan også afregnes efter reelt forbrug



DIVERSE

Ved mindre end 20 kuverter og et ønske om eget lokale, skal der betales lokaleleje.

Afbestillings- og nedjusteringsregler følger

Horestas regler:

Detaljerede sæsonmenuer fremsendes og aftales senest 2 måneder inden afholdelse af arrangement.



PRAKTISKE OPLYSNINGER

Dug og servietter

Der er frit valg ud fra vores brede sortiment. Har I specialønsker, prøver vi at efterkomme disse.

Bryllupskage og lignende

Vi har eget konditori og kan være behjælpelige med at levere bryllupskage, overflødighedshorn, designkager og kranskage til specialpriser.

Overnatning

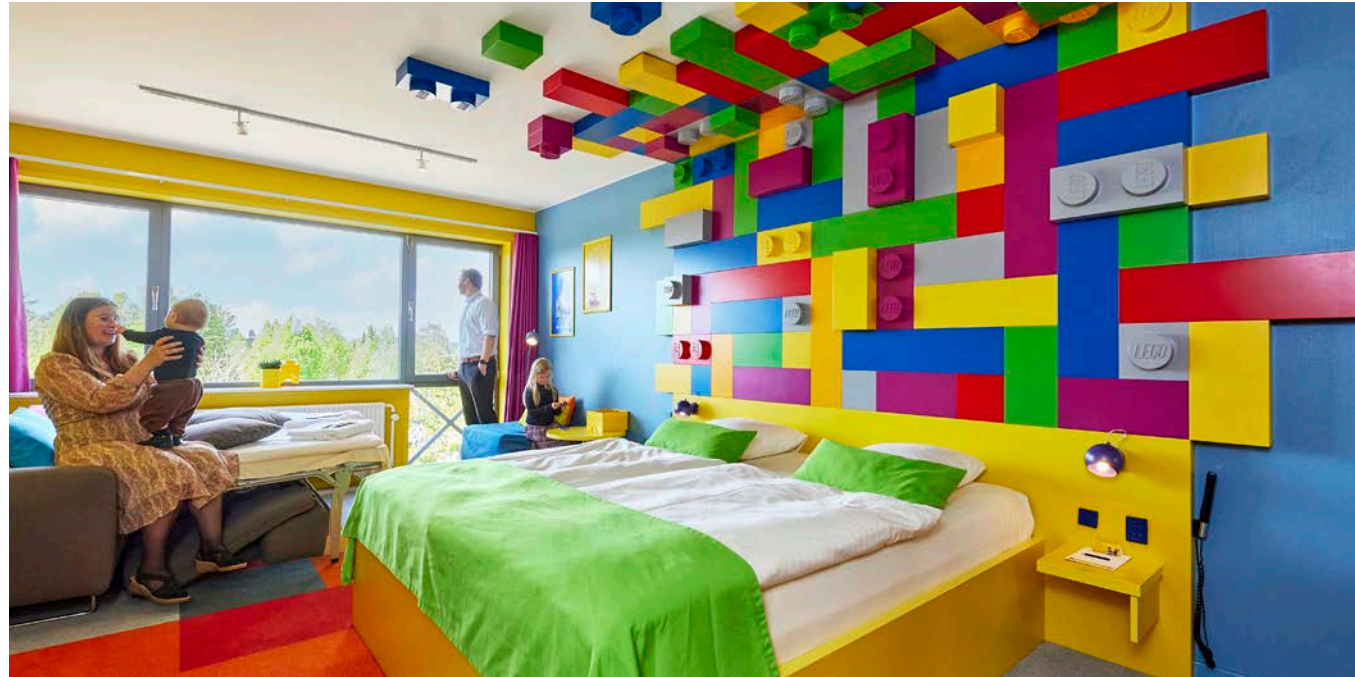
I forbindelse med selskaber tilbyder vi overnatning til specialpris. Spørg om dette ved bestilling.

Blomster

Der er inkluderet blomsterdekorationer fra vores eget blomsterbinderi i menuprisen. Specielle ønsker til blomster kan efterkommes mod tillæg.

Musik og underholdning

Lad os hjælpe med at arrangere den gode musik samt den helt rigtige underholdning til jeres fest.



LOKALEOPSTILLING

Opstilling							
	Runde borde		Enkeltstående borde				
Lokale	8 gæster pr. bord	10 gæster pr. bord	12 gæster pr. bord	Langbord	U-bord	E-bord	Stående spisning
Tekniq	40	40		40			40
Pirate Ship 1	88	100	144		64	86	100
Pirate Ship 2	88	100	144		64	86	100
Pirate Ship 1+2	176	200	288				200
Petit	32	30		16			
Adventure	48	50	60				50
Lokale C	88	100	144		64	86	90
Lokale D	88	100	144		64	86	90
Lokale C+D	176	200	288				180
Multihuset	264	330	360				450
Multihuset med balkon	480	600	720				800

