



# **SELSKABSMENU**

**2022**



# 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.





# NOGLE FESTER GLEMMER MAN ALDRIG

**En fest, hvor gæsterne føler sig forkælet fra start til slut, hvor maden smager af mere, og hvor værten også kan nyde dagen. Det er den slags fest, I får på Hotel LEGOLAND®.**

Vi står klar til at danne rammerne om lige netop dit personlige arrangement. Dette kunne være konfirmation, bryllup, jubilæum eller firmafesten. Vi har lokalerne uanset om I er få eller helt op til 800 personer.

Med fokus på den gode smag er vores køkkenchef garant for gastronomi i høj klasse. Vores eget bageri sørger for det lækkre brød. Konditoren byder på udsøgte fristelser og ikoniske LEGO® chokolader, og blomsterbinderen sætter stemningen med smukke, kreative dekorationer.

Der er tænkt på det hele, så det eneste I skal gøre, er at læne jer tilbage og nyde en uforglemmelig dag.

På de følgende sider præsenterer vi nogle af de mest populære festarrangementer. Der ud over er det kun fantasien der sætter grænserne, og lad jer ikke begrænse af de nævnte – drøm f.eks. om :

**Den Kongelige** - den røde løber er rullet ud, der er dækket festligt op med store Kandelaber og der serveres overdådig menu i Riddersalen på Castle Hotel.

**Den Hyggelige** - nyd jeres gæsters selskab med en sublim oplevelse i Legoland Parken, hvor man kan gå på opdagelse\* (\*i Parkens åbningstid) og nyd et dejligt festarrangement på Hotellet.

**Den oplevelsesrige** - start med en velkomstdrink i Atlantis og oplev verden under havets overflade og byd selskabet på en fortrollende aften på Borgen.

**Den Trendy** - den ultimative fest, hvor vi indleder med sablet champagne, DJ'en sørger for den perfekte musikalske stemning, nyd en uovertruffen share food menu efterfulgt af After Party med cocktailbar.

**Vi glæder os til at byde jer velkommen til fest på Hotel LEGOLAND.**

# KLASSISK BUFFET

Serveres hele året

Minimum 25 kuverter - kr. 425,-

Serveres med brød fra eget bageri

Kartoffel salat - æggecreme - rugbrød - karse

Spidskål - æbler - nødder - citron

Grøn salat - mormor dressing

Perlebyg - sennepsfrø - saltede agurker

Torskesalat - kartofler - peberrod - dild

Røget hellefisk - æggesalat - kapers - urter

Terrine af svineskank - sæsonens kompot

Bagt laks - viniagrette - porrer

Sprængt kylling - sprød skind - grov mos

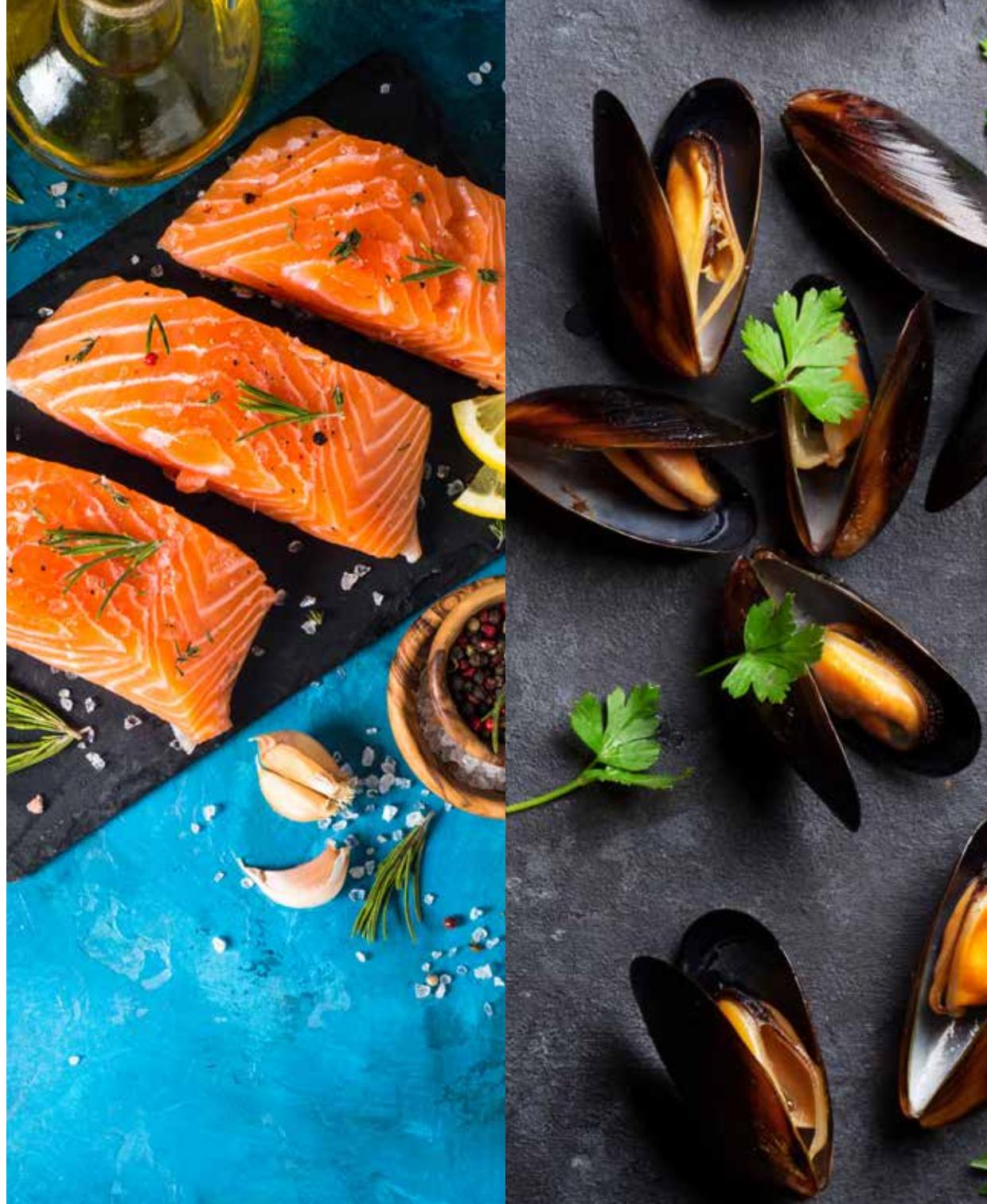
Rosa kalveculotte - ristede rodfrugter

Stegte danske kartofler - urter - brunet smør

Danske oste - marmelade - knækbrød

Gulerodskage - friskost

Æblekompot - sprødt - vanilje creme fraiche



# INSPIRERENDE BUFFET

Serveres hele året

Minimum 25 kuverter - kr. 495,-

Kartofler - æggecreme - dild - Havhus

Saltbagt selleri - urter - peberrod

Spæde salater - viniagrette - sennepsfrø

Perlebyg - morkler - hasselnødder

Rørt krabbe - løg skaller - dild

Kammuslinger - nødder - blomkål

Let røget laks - fynsk rygeost - drueagurker

Okse tatar - hjertesalat - Unika ost

Vesterhavs torsk - blå muslinger - persille olie

Grød på hvedekerner - spinat - fløde

Langtids stegt frilandsgris - blanquette - sprøde svær

Krogmodnet Dansk okse - tyttebær - glace

Sæsonens kål - Vesterhavost - brunet smør

Danske oste - sødt - frugtbrød

Mazarinkage - karamel

Bærcrumble - creme double - vanilje

Mini flødebolle

# BRUNCH

Serveres hele året

**Minimum 25 kuverter - kr. 265,-**

Serveres i op til 3 timer, med start mellem kl. 9-11

Yoghurt - hjemmelavet muesli

Skyr - årstidens bær

Sæsonens smoothie

Frisk skåret frugt

Røget laks - fennikel - friskost

Lufttørret skinke - senneps mayo

Fennikel pølse - sæsonens chutney

Sprød rugbrød- rej - dild

Æg - urte mayonaise - karse

Grøn salat - mormor dressing

Røræg - purløg

Sprød bacon

Brunchpølser

Lun leverpostej - svampe

Danske oste

Marmelader

Pandekager - ahorn sirup

Brød fra bageri - smør

Crossiants og wienerbrød

Drikkevarer



# STÅENDE BUFFET

Serveres hele året

**Minimum 25 kuverter - kr. 345,-**

Brød fra eget bageri

Bagt blomkål - peberrod - kapers

Spidskålsalat - æbler - dild

Perlebyg - urter - sort hvidløg

Grønne salater - mormor dressing

Saltet kulmule - rødbeder - karse

Røget laks - æggesalat - rugbrød - purløg

Lufttørret skinke - sennep - sprødt brød

Røget unghanebryst - boghvede - rødder

Brandade - torsk - kartoffel - sort hvidløg

Croquette af røget svinebryst - urteemulsion

Kartofler - brunet smør - urter

Vesterhavstost - marmelade - sprødt

Mazarin kage - karamel

Chokolade mousse - havsalt



# PRISER PÅ SELSKABS-ARRANGEMENTER

Minimum 25 kuverter

Indhold	#1	#2	#3	#4	#5	#6	#7
Velkomstdrink			•	•	•	•	
Cremant d'Bourgogne med snacks							•
3 retters menu	•		•	•	•	•	
4 retters menu		•					•
Husets vin ad libitum under middagen			•	•	•	•	
Udvalgte vine tilpasset menu							•
Kaffe/te med LEGO® chokolade				•	•	•	•
Avec						•	•
Fri bar med øl, vand og vin i 3 timer					•	•	•
Natmad				•	•	•	•
<b>Pris pr. kuvert i kr.</b>	<b>395,-</b>	<b>465,-</b>	<b>745,-</b>	<b>875,-</b>	<b>1.025,-</b>	<b>1.065,-</b>	<b>1.255,-</b>

Der kan også laves allergene-venlige menuer

## Januar, februar, marts Selskabsarrangement

### Forret / mellemret

Forretter serveres med brød fra eget bageri  
Rimet jomfruhummer - kamille saft - fennikel  
Pighvar fumet - løgskaller - timian - løjrom  
Oksetatar - estragon creme - rug - perleløg

### Hovedretter

Glaseret kalvebryst - variation af selleri - mørkel sky  
Vesterhavs torsk - vinterkål - sauce på blåmuslinger  
Kalveculotte - forårløg - sauce bordelaise

### Desserter

Danske oste - hyben - frugtbrød  
Chokolade kage - karamel is  
Mazarin kage - havtorn - marengs

## Januar, februar, marts Helaftensarrangement

Velkomst drink

### Sæsonens 3 retters menu

Pighvar fumet - løgskaller - timian - løjrom  
Glaseret kalvebryst - variation af selleri - mørkel sky  
Mazarin kage - havtorn - marengs  
Hertil serveres husets hvid-, rød- og dessertvin

Kaffe/te med sødt fra eget bageri

Natmad, valgfrit fra natmadskortet

pr. person kr.  
**395,-**

pr. person kr.  
**875,-**

## Januar, februar, marts Inspirerende helaftensarrangement

Velkomst drink, Cremant d'Bourgogne, hertil sprøde flager og creme

### Sæsonens 4 retters menu

Rimet jomfruhummer - kamille saft - fennikel  
Dansk oksemørbrad - forårløg - sauce bordelaise  
Unika oste - hyben - frugt brød  
Chokolade kage - karamel is  
Hertil serveres udvalgte og tilpassede vine ad libitum under middagen  
Kaffe/te med sødt fra eget bageri  
Natmad, valgfrit fra natmadskortet  
Hertil bydes cognac og avec  
Bar åben med øl, vand og vine til og med Natmad  
Natmad, valgfrit fra natmadskortet

### Tilkøb

Snacks, udvalg af forskellige snacks  
Valg af oksemørbrad, tillægges  
Sødt til kaffen  
Avec

**kr. 45,- pr. person**  
**kr. 60,- pr. person**  
**kr. 35,- pr. person**  
**kr. 45,- pr. person**

### Natmad

Klassisk hot dog  
2 slags pizza: Tomat, mozzarella og lufttørret skinke eller Creme fraiche, kartofler og rosmarin  
Pølse og oste med brød og forskelligt garniture  
Minestrone suppe med brød fra eget bageri  
Frikadeller med kartoffelsalat og grøn salat

pr. person kr.  
**1255,-**

### Opgrader

frei bar med udvalg af spiritus og cocktails for kun

**kr. 175,-**  
pr. person  
for 3 timer

### Opgrader

til buffet for kun  
**kr. 65,-**  
pr. person

## April, maj, juni Selskabsarrangement

### Forret / mellemret

Forretter serveres med brød fra eget bageri  
Hvide asparges - søkogte rejer - østers emulsion  
Nye kartofler - hummersalat - tallerkensmækker  
Let røget laks - radiser - rygeostsne - karse

### Hovedretter

Helleflynder - ægte sauce - grønne asparges  
Lammeculotte - spæde gulerødder - ramsløg  
Oksetyksteg - glaserede majroer - spinat - mættet sauce

### Desserter

Danske oste - marmelade - frugtbrød  
Chokolade kage - hindbær is  
Rabarber - brændt marengs - is

pr. person kr.  
**395,-**

## April, maj, juni Helaftensarrangement

Velkomst drink

### Sæsonens 3 retters menu

Let røget laks - radiser - rygeostsne - karse  
Lammeculotte - spæde gulerødder - ramsløg  
Rabarber - brændt marengs - is  
Hertil serveres husets hvid-, rød- og dessertvin

pr. person kr.  
**875,-**

## April, maj, juni Inspirerende helaftensarrangement

Velkomst drink, Cremant d'Bourgogne, hertil sprøde flager og creme

### Sæsonens 4 retters menu

Nye kartofler - hummersalat - tallerkensmækker  
Dansk oksemørbrad - hvide asparges - ramsløg  
Unika oste - marmelade - frugtbrød  
Chokolade kage - hindbær is  
Hertil serveres udvalgte og tilpassede vine ad libitum under middagen  
Kaffe/te med sødt fra eget bageri  
Natmad, valgfrit fra natmadskortet  
Hertil bydes cognac og avec  
Bar åben med øl, vand og vine til og med Natmad  
Natmad, valgfrit fra natmadskortet

### Tilkøb

Snacks, udvalg af forskellige snacks  
Valg af oksemørbrad, tillægges  
Sødt til kaffen  
Avec

**kr. 45,- pr. person**  
**kr. 60,- pr. person**  
**kr. 35,- pr. person**  
**kr. 45,- pr. person**

### Natmad

Klassisk hot dog  
2 slags pizza: Tomat, mozzarella og lufttørret skinke eller Creme fraiche, kartofler og rosmarin  
Pølse og oste med brød og forskelligt garniture  
Minestrone suppe med brød fra eget bageri  
Frikadeller med kartoffelsalat og grøn salat

pr. person kr.  
**1255,-**

### Opgrader

fri bar med udvalg af spiritus og cocktails for kun

**kr. 175,-**

pr. person  
for 3 timer

### Opgrader

til buffet for kun

**kr. 65,-**  
pr. person



Juli, august, september

## Selskabsarrangement

### Forret / mellemret

Forretter serveres med brød fra eget bageri  
Rørt taskekрабbe - urter - rugbrød - Unika ost  
Saltet torsk - persille olie - kærnemælk- drueagurk  
Oksetatar - østers creme - nødder - spæde salater

### Hovedretter

Dansk sommernbuk - nye ærter - bær - skilt sauce  
Sprængt kylling - rabarber - små kartofler - blanquette sauce med karl johan  
Kalve tyksteg - spæd kål - sauce på aromatiske krydderier

### Desserter

Danske oste - stikkelsbær - maltknækbrød  
Chokolade kage - is på røde bær  
Æblekompot - creme fraiche - timian - nødder

Juli, august, september

## Helaftensarrangement

Velkomst drink

### Sæsonens 3 retters menu

Saltet torsk - persille olie - kærnemælk- drueagurk  
Sprængt kylling - rabarber - små kartofler - blanquette med karl johan  
Æble kompot - creme fraiche - timian - nødder  
Hertil serveres husets hvid-, rød- og dessertvin

Kaffe/te med sødt fra eget bageri

Natmad, valgfrit fra natmadskortet

pr. person kr.

**395,-**

pr. person kr.

**875,-**

Juli, august, september

## Inspirerende helaftensarrangement

Velkomst drink, Cremant d'Bourgogne, hertil sprøde flager og creme

### Sæsonens 4 retters menu

Rørt taskekрабbe - urter - rugbrød - Unika ost  
Dansk oksemørbrød - nye ærter - bær - skilt sauce  
Unika oste - stikkelsbær - maltknækbrød  
Chokolade kage - is på røde bær  
Hertil serveres udvalgte og tilpassede vine ad libitum under middagen

Kaffe/te med sødt fra eget bageri

Natmad, valgfrit fra natmadskortet

Hertil bydes cognac og avec

Bar åben med øl, vand og vinen til og med natmad

Natmad, valgfrit fra natmadskortet

### Tilkød

Snacks, udvalg af forskellige snacks  
Valg af oksemørbrød, tillægges  
Sødt til kaffen  
Avec

pr. person kr.  
**1255,-**

### Opgrader

frei bar med udvalg af  
spiritus og cocktails for kun

**kr. 175,-**

pr. person  
for 3 timer

### Opgrader

til buffet for kun

**kr. 65,-**

pr. person

**kr. 45,- pr. person**

**kr. 60,- pr. person**

**kr. 35,- pr. person**

**kr. 45,- pr. person**

### Natmad

Klassisk hot dog  
2 slags pizza: Tomat, mozzarella og luftførret skinke eller Creme fraiche, kartofler og rosmarin  
Pølse og oste med brød og forskelligt garniture  
Minestrone suppe med brød fra eget bageri  
Frikadeller med kartoffelsalat og grøn salat

## Oktobre, november, december Selskabsarrangement

### **Forret / mellemret**

Forretter serveres med brød fra eget bageri  
Kammusling - muslinge suppe - porrer - urter  
Gravad andebryst - jordskokker - kirsebæreddike  
Saltet havtaske - kantareller - tørret æggeblomme

### **Hovedretter**

Oksekæber - høbagt selleri - sauce med vinter krydderier  
Krogmodnet gris - sprøde svær - æbler - sauce med hasselnødder  
Vesterhavts torsk - brunet blomkål - Gammel knas

### **Desserter**

Danske ost - blommer - frugtbrød  
Chokolade kage - blåbær is  
Fromage af øko fløde - saltet karamel - bær

pr. person kr.  
**395,-**

## Oktobre, november, december Helaftensarrangement

Velkomst drink

### **Sæsonens 3 retters menu**

Gravad andebryst - jordskokker - kirsebæreddike  
Krogmodnet gris - sprøde svær - æbler - sauce med hasselnødder  
Fromage af øko fløde - saltet karamel - bær  
Hertil serveres husets hvid-, rød- og dessertvin

Kaffe/te med sødt fra eget bageri

Natmad, valgfrit fra natmadskortet

pr. person kr.  
**875,-**

## Oktobre, november, december Inspirerende helaftensarrangement

Velkomst drink, Cremant d'Bourgogne, hertil sprøde flager og creme

### **Sæsonens 4 retters menu**

Kammusling - muslinge suppe - porrer - urter  
Dansk oksemørbrad - høbagt selleri - sauce med vinter krydderier og kantareller  
Unika oste - blommer - frugtbrød  
Chokolade kage - blåbær is  
Hertil serveres udvalgte og tilpassede wine ad libitum under middagen  
Kaffe/te med sødt fra eget bageri  
Natmad, valgfrit fra natmadskortet  
Hertil bydes cognac og avec  
Bar åben med øl, vand og wine til og med natmad  
Natmad, valgfrit fra natmadskortet

### **Tilkøb**

Snacks, udvalg af forskellige snacks  
Valg af oksemørbrad, tillægges  
Sødt til kaffen  
Avec

**kr. 45,- pr. person**  
**kr. 60,- pr. person**  
**kr. 35,- pr. person**  
**kr. 45,- pr. person**

### **Natmad**

Klassisk hot dog  
2 slags pizza: Tomat, mozzarella og lufttørret skinke eller Creme fraiche, kartofler og rosmarin  
Pølse og oste med brød og forskelligt garniture  
Minestrone suppe med brød fra eget bageri  
Frikadeller med kartoffelsalat og grøn salat

pr. person kr.  
**1255,-**

### **Opgrader**

fri bar med udvalg af spiritus og cocktails for kun

**kr. 175,-**  
pr. person  
for 3 timer

### **Opgrader**

til buffet for kun  
**kr. 65,-**  
pr. person



# ATLANTIS

Et fantastisk arrangement fortjener en fantastisk start. Hvorfor ikke starte aftenen med bobler under dybet blandt hajer og kæmpekrabber i undervandsuniverset Atlantis by SEA LIFETM. Der er tale om en eksklusiv og anderledes oplevelse i dybet, og vi gør klar, så I kan nyde et udsøgt glas med utsigt til hajer og søhest.



## SÆSONBUFFETER

Minimum 25 kuverter - kr. 465,-

## Sæsonbuffet

### Januar, februar, marts

Brød fra eget bageri

Grønkål - citron - tranebær - timian

Bagt hvidkål - peberrod - sprøde solsikkekerner

Perlebyg - farvede beder - sennep

Grønne salater - viniagrette

Kartoffel kompot - stenbiderrog - karse

Røget hellefisk - æggemadremme - rugbrød - løg

Terrine af kalvebryst - persille - persillerødder

Dådyr kølle - saltbagt selleri - hasselnødder

Bagt torsk - sauce med porrer - purløg

Croquette af svineskank - mayonaise på sort hvidløg

Brændte jordkokker - sylt - vesterhavost

Danske oste - hyben - frugtbrød

Mazarin kage - saltet karamel

Chokolade mousse - havtorn





## Sæsonbuffet

### April, maj, juni

Brød fra eget bageri

Squash salat - solsikkekerner - æbleeddike

Asparges - æggecreme - kørvel

Hvedekerner - radiser - purløg - hvide asparges

Grønne salater - mormor dressing

Salatet kulmule - fennikel crudite - urteemulsion

Salat af røget mørk dej - majroer - karse

Røget unghanebryst - rimede agurker - boghvede

Røget dyrekølle - tyttebær - broccoli

Pocheret rødspætte - stuvet spidskål

Glaserede svinekæber - ramsløg olie - sprøde svær

Nye kartofler - brunet smør - forårløg

Danske oste - solbær - frugtbrød

Gulerodskage - friskost

Rabarber - vanilje - makroner

## Sæsonbuffet

### Juli, august, september

Brød fra eget bageri

Broccoli - solsikkekerner - ribs

Spidskålssalat - ræddikke - spinat

Perlebyg - squash - estragon

Grønne salater - urte viniagrette

Saltet kulmule - tomater - mini majs

Røget makrel salat - agurk - rygeost

Sprængt kylling - salater - sort hvidløg

Vildt terrine - sommerkål - blåbær

Pocheret laks - spæde rødder - havtorn juice

Kalvetyksteg - brændte blommer - skorzonerødder

Spæde kartofler - løvstikke - smør

Danske oste - stikkelbær - maltknækbrød

Pærer tærte - hasselnødder

Rød grød - fløde





## Sæsonbuffet

### Oktober, november, december

Brød fra eget bageri

Pastinakker - palmekål - timian

Bagt græskar - sprøde kerner - havgus

Hvedekerner - rødbeder - valnødder

Grønne salater - granatæble

Enebær rimet torsk - rosenkål - asier

Varm røget laks - jordskokker - karl johan

Gravad andebryst - rødkål - solbær

Røget svinebryst - brændte pærer - persille - skalotteløg

Pocheret rødspætter - syltede gulerødder - kantarel creme

Glaserede oksekæber - brombær - vinter krydderier

Hø bagt selleri - Gammel knas emulsion - brombær

Dankke oste - blommer - frugtbrød

Æblekage - creme fraiche

Fromage på øko fløde - kirsebær

# PRAKTISKE OPLYSNINGER

## Minimumsantal

Ved alle selskabsmenuer forudsættes et minimumsdeltagerantal på 25 personer. Dog 100 personer ved arrangement på LEGOLAND® Castle Hotel

## Dug og servietter

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

## Blomster

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

## Bryllupskage og lignende

Vi har eget konditori og kan være behjælpelige med at levere bryllupskage, overflødighedshorn, design-kager og kransekage til specialpriser.

## Musik og underholdning

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

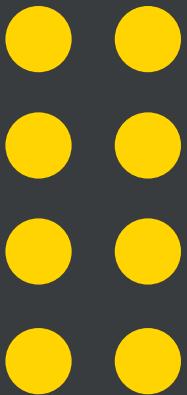
## Overnatning

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



# LOKALEOPSTILLING

Lokale	Opstilling	Runde borde		Enkeltstående borde		U-bord	E-bord	Stående spisning
		8 gæster pr. bord	10 gæster pr. bord	12 gæster pr. bord	Langbord			
Teknig		40	40		40			40
Pirate Ship 2		88	100	144		64	86	100
Pirate Ship 3		88	100	144		64	86	100
Pirate Ship 2+3		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
Multihuuset		264	330	360				450
Multihuuset med balkon		480	600	720				800



LEGO, the LEGO logo, the Brick and Knob configurations and LEGOLAND are trademarks of the LEGO Group. ©2020 The LEGO Group.