

SELSKABSMENU

2020 - 2021



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 GLEMME 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 fester, 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 lækre 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 fortryllende 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 - Havgus

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 - Vesterhavsos - brunet smør

Danske oste - sødt - frugtbrød

Mazarinkage - karamel

Bær crumble - 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- rejer - 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

Tilkøb

Mousserende Cava
pr. glas kr. 69,-

Diverse bitter,
pr. stk. kr. 38,-

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

Vesterhavssost - 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				•	•	•	•
Pris pr. kuvert i kr.	395,-	465,-	745,-	875,-	1.025,-	1.065,-	1.255,-

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 - forårsløg - sauce bordelaise

Desserter

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

pr. person kr.

395,-

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.

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 - forårsløg - 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

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

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

Kaffe/te med sødt fra eget bageri

Natmad, valgfrit fra natmadskortet

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 coctails 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 taskekrabbe - urter - rugbrød - Unika ost
Saltet torsk - persille olie - kærnemælk- drueagurk
Oksetatar - østers creme - nødder - spæde salater

Hovedretter

Dansk sommerbuk - 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 - stikkelbær - maltknækbrød
Chokolade kage - is på røde bær
Æblekompot - creme fraiche - timian - nødder

pr. person kr.

395,-

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.

875,-

Juli, august, september
Inspirerende helaftensarrangement

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

Sæsonens 4 retters menu

Rørt taskekrabbe - urter - rugbrød - Unika ost
Dansk oksemørbrad - 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 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

Oktober, 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
Vesterhavs 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,-

Oktober, 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,-

Oktober, 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 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

A woman with blonde curly hair, wearing a dark coat and a light blue scarf, is pointing her right index finger towards a large fish in a curved glass aquarium. She is holding a glass of champagne in her left hand. The fish is a large, silver, striped fish, possibly a mackerel, swimming in clear blue water. The aquarium is part of a larger structure, with other fish visible in the background.

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 LIFE™. Der er tale om en eksklusiv og anderledes oplevelse i dybet, og vi gør klar, så I kan nyde et udsøgt glas med udsigt til hajer og søheste.



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 - stenbiderrogn - karse

Røget hellefisk - æggecreme - 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 jordskokker - sylt - vesterhavssost

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

Saltet kulmule - fennikel crudite - urteemulsion

Salat af røget mørk sej - 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 - forårsløg

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 - skorzonærødder

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 LEGO-LAND® 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 kranskage 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

Opstilling							
	Runde borde		Enkeltstående borde				
	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

