

for yderlige spørgsmål, står vi altid klar til at hjælpe

Vi ligger på havnen i Svendborg,
med den smukke udsigt til Svendborg havn og
Ærø færgen

Hvis i kommer med større selskab og ønsker
værelser til jeres gæster giver vi 10% rabat på
værelser.

kontakt information



+45 4120 0976



brogade 3 5700 Svendborg



restaurant@hotel-aeroe.dk



Restaurant Ærø

SELSKABSBROCHURE

Vi glæder os til at byde jer velkommen



Selskabspakke 1

8 timers arrangement

Natmad serveres 7 timer efter velkomst

Lokaleleje

Velkomst m. snacks

3 retter fra selskabskortet

eller

Restaurant Ærøs buffet

Vin, øl og vand under maden

Kaffe med sødt

Blød bar (øl-vand-vin) i 3 timer

Pakkepris: 1345 kr. pr. pers.



Cyæste anmeldelser

"Vi var et lille familieselskab på 12, der fik vores eget lille lokale. Det hele spillede rigtig godt sammen, hvad angår såvel mad, betjening og et hyggeligt lokale. Meget kompetent personale såvel i køkken, som restauranten. God oplevelse, der var helt i top for børn og voksne. Mange tak for dagen."

"Alt godt 😊 dejlig mad og smilende betjening.

Kan kun anbefales" 🍷👍

"Dejlig mad, imødekommende og venligt personale og hyggelige omgivelser"

"Super service & rigtig god mad & et rigtig hyggeligt sted"

"Vel arrangeret selskab, god betjening"





Vi er altid klar til at finde den bedste
løsning til jeres selskab.

Vi glæder os til at byde jer velkommen

www.hotelaeroe.dk



Selskabspakke 2

6 timers arrangement

Slut 6 timer efter velkomst

Lokaleleje

Velkomst

3 retter fra selskabskortet
eller

Restaurant Ærøs buffet

Vin, øl og vand ad libitum under maden

Kaffe med sødt

Pakkepris: 945 kr. pr. pers.



Brunch

Røræg, bacon og brunchpølser
Koldrøget laks med rygeostcreme
Græsk yoghurt rørt med skovbær, honning og ristede kerner
Hamburgerryg og rullepølse
Lun leverpostej med champignoner og bacon
2 slags marmelade
Skæreost, brie og blåskimmelost
Frisk frugt
Amerikanske pandekager med ahornsirup
Brunsviger
Friskt brød
Kaffe og te
Hjemmelavede smoothies
Mousserende vin
TILKØB
Juice 20 kr. pr. pers.

Min. 15 pers.
335 kr. pr. pers.



Lokaler

Færgegården – Max 50 pers.
Ny stue – Max 40 pers.
Lodsen – Max 12 pers.
Marinen – Max 18 pers.
Veranda – 28 pers. ved små borde
Veranda – 16 pers. ved et langt bord

Tilkøb

Duge 15 kr. pr. pers.

Blomsterdekorationer

Lille: 175 kr. pr. stk.
Mellem: 225 kr. pr. stk.
Stor: 275 kr. pr. stk.

TILKØB

-skal vælges til hele selskabet-

35 KR. PR. PERS.

Kold kartoffelsalat
Kogte hvide kartofler
Pommes frites
Rødvinsauce
Græsk salat
Bønnesalat
Cæsarsalat
Broccolisalat
Pastasalat
Tomatsalat m. mozzarella
Brød og smør
2 småkager og 1 stk. chokolade



Restaurant Ærøs buffet

Varmrøget laks m. spidskålssalat og rygeostcreme
Serranoskinke m. soltørrede tomater, feta og kerner
Små lune tærter
Flødebraiseret kyllingebryst m. urter
Rosastegt kalveculotte m. årstidens grønt og skysauce
Stegte petit-kartofler m. urter
2 salater
Ost m. tilbehør
Fynsk æblekage
Brød og smør

min . 15 pers.
400 kr. pr. pers.





Klassisk buffet

Hvide sild m. karrysalat
Fiskefilet m. citron og remoulade
Æg m. rejer og mayonaise
Lun leverpostej m. champignon og bacon
Tarteletter m. høns i asparges
2 slags ost m. tilbehør
Brød og smør
Kage

298 kr. pr. pers.



TILKØB

-skal vælges til hele selskabet-

50 KR. PR. PERS.

**Grøntsagstærte
Lille salatbar (5 varianter)
2 stk. kransekage
Lagkage
Lun leverpostej m. champignon og bacon
Fiskefilet
Bearnaisesauce**



TILKØB

-skal vælges til hele selskabet-

70 kr. pr. pers.

Frikadeller m. surt

Tunmousse

Mørbradbøf a la creme

Serranoskinke m. soltørrede tomater, feta og kerner

Varmrøget laks m. spidskålssalat og rygeostcreme

Koldrøget laks m. røræg

Stor salatbar (8 varianter)



3-retters menu

Forret

- Klassisk rejecocktail 154 kr.
- Tarteletter (2stk.)
m. høns i asparges 119 kr.
- Varmrøget laks
m. spidskålssalat og rygeostcreme 139 kr.
- Serranoskinke
m. soltørrede tomater, feta, kerner
og grønt 129 kr.
- Oksecarpaccio
m. ruccola og parmesan 159 kr.



Hovedret

- Rosa stegt kalveculotte
m. årstidens grønt, stegte petit-kartofler
og skysauce 265 kr.
- Helstegt oksefilet
m. årstidens grønt, stegte petit-kartofler
og skysauce 288 kr.
- Kalvesteg stegt som vildt
m. waldorfsalat, asier, tyttebær, stegte
kartofler og vildtsauce 255 kr.
- Flødebraiseret kyllingebryst
m. årstidens grønt, stegte petit-kartofler
og braiseresauce 248 kr.



Dessert

- Fynsk æblekage 95 kr.
- Islagkage
m. fragilité og bagt marcipan 138 kr.
- Pannacotta m. marinerede bær 105 kr.
- Trifli m. årstidens bær 95 kr.
- Citronfromage m. flødeskum 105 kr.

Natmad

- Klassisk pølsebord 125 kr.
- Klassisk ostebord 135 kr.
- Aspargessuppe 118 kr.
- Frikadeller
m. kold kartoffelsalat 150 kr.