

SELSKABSMENU

2026



En skøn fest i stemningsfulde rammer

Midt i et af de smukkeste områder ved Limfjorden i første række til vandet ligger vores historiske badehotel – klar til at danne rammen om jeres næste store fest.

Uanset om I planlægger bryllup, rund fødselsdag, jubilæum eller firmafest, byder vi jer og jeres gæster velkomne med både professionalisme og gæstfrihed.

Vi tror på, at en fest skal være mere end bare en begivenhed – den skal være en oplevelse - lige fra planlægning til afholdelse.

Hos os får I:

- Hyggelige festlokaler - nogle med udsigt over fjorden og andre med udgang til haven
- Lækker festmenu med de bedste råvarer - skabt af dygtige, faglærte kokke
- Servering og service i særklasse
- Overnatning i hyggelige værelser, så I kan sove dejligt efter festen
- Personlig planlægning – vi hjælper jer hele vejen fra idé til virkelighed



Hos os er alt inkluderet:

Med et selskab hos os får I en mindeværdig middag, hvor alt er tilberedt fra bunden af sæsonens bedste og friske råvarer; dygtige tjenere, som sørger for alt lige fra opdækning af bordene, servering, tidsstyring/koordinering og oprydning, samt en enestående udsigt over Limfjorden.

I prisen er også inkluderet lokaleleje, duge, servietter og blomsterdekorationer efter Jeres ønsker.

FESTPAKKER

Klassisk festarrangement

Minimum 25 personer

Med et klassisk festarrangement får I en helstøbt fest, hvor drikkevarer afregnes efter forbrug.

- Velkomstdrink
- 3-retters tallerkenserveret menu
- Kaffe/the
- Natmad
- Filtreret vand med/uden brus
- Opdækning, duge, servietter, blomster

Pris pr. person
fra 575,-



Klassisk festarrangement med drikkevarer ad libitum

Minimum 25 personer

Med et klassisk festarrangement inklusiv ad libitum får I et helstøbt festarrangement hvor alt er inkluderet - lige fra velkomstdrinks til natmad.

Drikkevarer serveres ad libitum i 8 timer fra I går til bords. I kan vælge imellem forskellige menuer og ad libitum pakker.

- Velkomstdrink
- 3-retters tallerkenserveret menu
- Kaffe/the
- Natmad
- Øl, vand og husets vin i 8 timer fra I går til bords
- Filtreret vand med/uden brus
- Opdækning, duge, servietter, blomster

Pris pr. person
fra 950,-



Frokostarrangement

Minimum 25 personer

Med et klassisk frokostarrangement får I en helstøbt dagsfest med en skøn 3 retters menu, hvor alt er inkluderet - lige fra velkomstdrinks til natmaden.

Drikkevarer serveres ad libitum i 6 timer fra I går til bords.

I kan vælge imellem forskellige menuer og ad libitum pakker.

Et frokostarrangement kan være med ankomst mellem kl. 11-13.

- Velkomstdrink
- 3-retters tallerkensserveret menu
- Kaffe/the
- Natmad
- Øl, vand og husets vin i 6 timer fra I går til bords
- Filtreret vand med/uden brus
- Opdækning, duge, servietter og blomster

Pris pr. person
fra 795,-



Bruncharrangement

Minimum 25 personer

Med et bruncharrangement får I en god start på dagen sammen med jeres gæster. Vi sørger for en lækker buffet med hjemmelavede specialiteter samt kaffe, the & juice.

Brunch er oplagt til f.eks. barnedåb eller andre sammenkomster for hele familien.

- Velkomstdrink
- Brunchbuffet
- Kaffe/the & juice
- Filtreret vand med/uden brus
- Opdækning, duge, servietter, blomster
- Lokale til rådighed fra kl. 11-15

Pris pr. person
fra 435,-



Bryllup med reception & fest

Når kærligheden skal fejres, skal det gøres med stil, sjæl og nærvær. Vi tilbyder de ideelle rammer for jeres livs fest – med Limfjorden som kulisse, fantastiske menuer og service i topklasse.

Vi ved, at et bryllup er noget helt særligt. Derfor står vi klar med sparring, ideer og tryghed fra første møde til sidste dans.

I et bryllupsarrangement hos os er alt nedenstående inkluderet lige fra reception om eftermiddagen til natmad og drikkevarer.

Der er mulighed for forskellige tilkøb såsom appetizers, kanapeer, drinkspakker med mere.

Klassisk bryllupsarrangement:

Reception med

- Kaffe/the
- Øl og vand samt mousserende vin
- Frisk frugt
- Bryllupskage fra Beks Kagedesign

Fest med

- Velkomstdrink inden middagen
- Forret
- Hovedret
- Dessert
- Kaffe/the
- Natmad
- Øl, vand og husets vin i 8 timer fra I går til bords
- Filtreret vand med/uden brus
- Opdækning, duge, servietter og blomster

Pris pr. person
fra 1225,-



Klassiske retter

Minimum 25 personer

FORRETTER

1. Tarteletter med høns i asparges

Kr. 89,-

2. Koldrøget Vesterhavs fisk fra Hanstholm med flødespinat pocheret æg & revet Vesterhavssost fra Thise

Kr. 129,-

3. Varmrøget laks fra Hanstholm med sprøde urter, saltbagte mandler, rygeostcreme og grøn urteolie

Kr. 119,-

4. Fisketallerken med hvidvinsdampet kuller, soufflé med kuller & dild, håndpillede rejer, blåmuslinger med æbler & fennikel, urtesalat & citrusdressing

Kr. 129,-

5. Skinke fra Als med ramsløgsmayo, saltbagte mandler, små tørrede tomater, sprøde salater og Vesterhavssost samt årstidens pesto

Kr. 129,-

6. Røget dyrekølle fra Klosterheden med hyben-havtorn kompot, fløde peberrod, sprøde salater & maltchips

Kr. 129,-

HOVEDRETTER

10. Kamsteg af dansk gris med sprøde svær, hvide & brunede kartofler, skysauce, hjemmelavet rødkål, ½ æble med ribsgelé, asier & tyttebær

Kr. 179,-

11. Langtidsstegt kalveculottesteg med rosmarin & hvidløg, ristede svampe, rødkål og spidskål, soufflé af broccoli, bagte rodfrugter, ristede kartofler med urter & rødvinssauce

Kr. 199,-

12. Kalvesteg stegt som vildt med waldorfsalat, ½ æble med ribsgele, brunede & hvide kartofler, flødesauce, hjemmelavet tyttebærmarmelade & asier

Kr. 199,-

13. Dansk oksemørbrad med sauce bearnaise & rødvinssauce, pommes Anna, variation af selleri & urtesalat

Kr. 299,-

DESSERT

20. Fromage efter eget valg

Kr. 89,-

21. Kroens jordbær- & rabarber trifli med vaniljecreme, sprøde makroner og flødeskum

Kr. 89,-

22. Kroens islagkage med chokolade & vanilje parfait i lag af nøddebunde, hindbærpurè & flødeskum

Kr. 109,-

23. Hjemmelavede pandekager med vaniljeis & jordbærmarmelade, friske bær & flødeskum

Kr. 119,-

NATMAD

30. Suppe efter eget valg i samråd med køkkenchefen

Kr. 99,-

31. Frikadeller med kold kartoffelsalat, hjemmesyltede rødbeder og rugbrød

Kr. 109,-

32. Tarteletter med høns i asparges - fra buffet

Kr. 99,-

33. Kroens burger som samlet selv
Oksebøf, bacon, ost, syltede løg, tomat, agurk, iceberg salat, hvidløgsmayo, og grove fritter

Kr. 149,-

34. Biksemad med hjemmesyltede rødbeder, spejlæg, sauce bearnaise, rugbrød & smør

Kr. 109,-

35. Hjemmebagte tærter - 3 slags som vælges i samråd med køkkenchefen, hertil grøn salat.

Kr. 129,-

36. Nybagte croissanter med rejesalat & hønsesalat, serveres på buffet

Kr. 119,-

37. Pålægsbuffet

Udvalg af hjemmelavet rullepølse, hamburgryg & lun leverpostej med bacon & svampe, ost, hjemmelavet marmelade, lune boller & rugbrød

139,-

Årstidsmenuer

Minimum 25 personer

Vinter

FORRETTER

40. Jordskokkesuppe med sprød panchetta, syltede æbler & jordskokker samt grøn urteolie.

Kr. 119,-

41. Bagt Vesterhavsfisk med lun rødløgskompot samt sauce lavet på blåmuslinger & safran

Kr. 139,-

42. Rørt tatar af okse med trøffelmayo, sprøde wintersalater, friterede blå kartofler & skaller af syltede perleløg.

Kr. 139,-

HOVEDRETTER

43. Krogmodnet oksefilet fra Freygaard med bagte skalotteløg, sellerisouffle, ristede svampe & grønkål, grillet kartoffelfondant & cognac-/pebersauce

Kr. 229,-

44. Krondyrfilet med crustade fyldt med stuvede svampe, ragout af krondyr & rodfrugter, råsyltede tyttebær, Pommes Anna samt sprøde skorzonerrødder

Kr. 299,-

DESSERT

45. Kokos Panna cotta med romsyltet ananas & mango, lakridsparfait, passionsfrugtsirup & passionsfrugtmargens

Kr. 129,-

46. Mørk chokoladekugle med saltkaramel & solbærmousse, råsyltede solbær med vanilje & solbærsorbet samt lun vanilje-karamel sauce

Kr. 149,-

47. Lun chokolade soufflé med appelsinsorbet, syrlig rød grape, appelsinkys & sprød chokolade tuiles

Kr. 129,-

Forår

FORRETTER

50. Blinis med saltet stenbiderrogn, rygeost med purløg & citron, perler af dild & små forårssalater

Kr. 149,-

51. Dampede hvide asparges med sauce mousseline, håndpillede rejer, radiser, brøndkarse & ramsløgssolie

Kr. 129,-

52. Koldrøget laks med flødestuvet spinat, pocheret æg & Vesterhavssost samt blomsterkarse.

Kr. 129,-

HOVEDRETTER

53. Sprængt kalvespidsbryst med glaseret forårsgrønt, soufflé med grønne asparges & spinat, nye kartofler med løvstikke & peberrodssauce med løvstikkeolie

Kr. 189,-

54. Kalvemørbrad stegt med rosmarin, grillede hvide asparges, frikasse af forårsgrønt, pommes Anna og sauce blanquette med ramsløg

Kr. 299,-

55. Unghanebryst fyldt med soufflé af estragon, frikasse af lårkød, nye ærter & hvide asparges, grillet forårsløg, råsyltet rabarber, nye kartofler med løvstikke & mild dijonsauce med estragon

Kr. 219,-

DESSERT

56. Tærte med hvid chokolade, variation af rabarber & mørk chokoladesorbet

Kr. 129,-

57. Fransk citrontærte med citrussorbet & krystalliseret hvid chokolade

Kr. 129,-

58. Fromage med citrus og vanilje, crumble af kammerjunker, friske jordbær & jordbærsorbet

Kr. 119,-

Årstidsmenuer

Minimum 25 personer

Sommer

FORRETTER

60. Terrin af sorthummer fra Fjorden & ristede kammuslinger, tørret tomater & sommerurter samt krydderurteskum

Kr. 149,-

61. Ristet kulmule med smørdampet sommerkål & ærter, kroens fiskesauce & syltet rødløg

Kr. 129,-

62. Rørt tatar af kalv, estragonmayo, sprødt rugbrød, urter og blomster, syltet fennikel & frisk peberrod

Kr. 119,-

HOVEDRETTER

63. Kalvefilet med timian, ristet kantareller og ærter, soufflé af spinat og ærter, små kartofler vendt med smør, kraftig portvinssauce & urtesalat

Kr. 229,-

64. Krondyrfilet med ristet sommerkål og springløg, syltlige ribs, vildtglace & pommes Anna

Kr. 299,-

65. Grillet svinemørbrad med lomme af løvstikke, spæde sommer urter vendt i smør, brunet blomkål, dijonsauce & kartoffeltærte

Kr. 299,-

DESSERT

66. Hindbærsnitte med friske hindbær fyldt med saltkaramel, hvid chokoladecreme & hindbærsorbet

Kr. 129,-

67. Jordbær consommé, Panna cotta af koldskål, kardemomme tuile, jordbærsorbet & økologisk fløde fra Thise

Kr. 129,-

68. Solbær, vanilje & mørk chokolade - Chokoladebar med solbær mousse, vanilje syltet solbær, vaniljeparfait & sødskærm

Kr. 149,-

Efterår

FORRETTER

70. Cremet blomkålssuppe med ristet mørksej, frisk æble, karseolie & sprøde Kartofler

Kr. 129,-

71. Vol au vent med stuvet skovsvampe, røget skinke, Vesterhavssost & urtesalat

Kr. 129,-

72. Tatar af tun med soya, ingefær og wasabi, cremet avokado, bitre salater & sød mango

Kr. 139,-

HOVEDRETTER

73. Ølbraiseret Svinebryst med karamelliseret løg, selleri soufflé, kartoffelmos med urter & braiser sky med kantareller

Kr. 199,-

74. Langtidsstegt oksemørbrad med glaserede skorzonerrødder, bagte persillerødder med rosmarin, syltede perleløg, kraftig okseglace med trøffel, Pommes Anna & urtesalat

Kr. 299,-

75. Rosastegt Krondyrfilet med urtetapenade, variation over rødbeder, råsyltet tyttebær, pommes fondant & vildtsauce

Kr. 299,-

DESSERT

76. Lun æble-mazarin kage, vaniljesyltet æbler, vanilje Panna cotta & æblesorbet

Kr. 129,-

77. Creme brulé med vanilje, brombærsorbet syltet brombær & sprød tuiles

Kr. 139,-

78. Hvid chokolademousse, rombraiseret ananas, mangocurd passionsfrugtsorbet & lakrids tuiles

Kr. 139,-

Buffeter

Vi laver buffeter til selskaber med **minimum 25 personer**.

Vi serverer alle de kolde og lune retter på en samlet buffet.

Der vil være herefter være en kort pause inden desserten.

80. Klassisk buffet

Koldrøget laks fra Hanstholm med rygeostcreme & saltbagte mandler
Håndpillede rejer med ramsløgsmayonnaise, smilende æg & karse
Røget dyrekølle med flødepebberod & hyben-/havtornkompot
Pandestegte rødspættefileter med hjemmerørt remoulade & citron
Tarteletter med hønsekød & asparges
Rosastegt Okseculotte med hvidløg & rosmarin, ristede kartofler & rødvinssauce
Svinemørbrad med svampe a la creme & agurkesalat
Grøn salat med dijondressing

Kroens jordbær-/rabarber trifli med vaniljecreme, sprøde makroner & flødeskum
Udvalg af danske oste & med hjemmelavet tilbehør
Hjemmebagt surdejsbrød & pisket ramsløgssmør

Kr. 429,-



81. Brunch buffet

Spegeskinke & udvalg af pølser med syltede rødløg & flødepebberod
Lun leverpostej med bacon, svampe samt rødbeder
Små glas med rejesalat, toppet med urtesalat
Cesarsalat med grillet kyllingebryst & Vesterhavsost
Røræg med purløg, Brunch pølser & bacon
Ostefad med hjemmelavet tilbehør
Kroens hjemmelavede marmelade
Græsk yoghurt med vaniljesyltede brombær & hjemmelavet mysli
Amerikanske pandekager med jordbærsirup
Hjemmebagte boller & rugbrød
Juice og mælk
Kaffe og The

Kr. 349,-



Buffet – kromandens livretter

Minimum 25 personer

82. Vinter

Små glas med andeconfit, vaniljesyltede æbler & Dijonmayo
Ristede kammuslinger med avocado, wasabi & sprød malt
Rørt oksetatar med variation af rødbeder samt peberrod fra haven
Ristet kuller på leje af vinterkål, syltede rødløg & muslingesauce
Kronfildet Wellington med pommes Anna & kraftig svampeglace
Braisede svinekæber i Limfjordsporter fra Thisted Bryghus & kartoffel souffléer
Vintersalat med citrus, nødder & grønkål
Hjertesalat vendt med skalotteløg, vinaigrette & Ravost fra Thise

Citrontærte med brændt margens & hvid chokoladeparfait
Vaniljepocheret pære med råcreme & lun mazarinkage
Udvalg af danske oste med hyben- & havtornkompot, syltede nødder & rødvinskogete svesker
Hjemmebagt surdejsbrød & pisket ramsløgssmør

Kr. 499,-



83. Forår

Blinis med saltet stenbiderrogn, rødløg & pisket creme fraiche med purløg
Dampede hvide asparges, håndpillede rejer & lun sauce hollandaise, samt urter fra haven
Ballotine af unghane med ramsløg, sprødt rugbrød & forårsurter
Wellington med kuller, spinat & svampe hertil cremet safransauce
Porchetta med grillede forårsløg, skysauce & rosmarin kartofler
Rosastegt kalvefilet med Pommes Anna & kraftig rødvinsauce
Nye kartofler vendt med radiser, forårsløg, grønne asparges & vinaigrette
Bulgur med ramsløgspesto, små bagte tomater, Vesterhavssost & spidskål

Lun rabarbertærte med nøddecrumble, mørk chokolade & vaniljeparfait
Vandbakkelse med jordbærskum, jordbærpuré & friske jordbær
Udvalg af danske oste med hyben- havtornkompot, syltede nødder & rødvinskogete svesker
Hjemmebagt surdejsbrød & pisket ramsløgssmør

Kr. 499,-



Buffet – kromandens livretter

Minimum 25 personer

84. Sommer

Kold ærtesuppe i små glas med Cava, håndpillede rejer & creme fraiche

Terrine med sort hummer, kammuslinger & tomater, rygeost & blomster fra haven

Spegeskinke med syltede hvide asparges & ramsløgsmayo

Bagt havtaske med urtesmør, spæde rodfrugter & cremet hummersauce

Koens kartoffelpizza med rosmarin, blomster fra haven, Vesterhavsost & hvid trøffelolie

Grillet kalvemørbrad, nye kartofler med smør & løvstikke samt estragonsauce

Sommertomater & vandmelon med basilikum, rødløg & mozzarella

Hjertesalat & urter fra haven vendt med mormordressing & syltede rabarber

Panna cotta af koldskål med kammerjunker som tuiles & sommerbær

Jordbærtærter med konditorcreme, mørk chokolade & vanilje parfait

Udvalg af danske oste med hyben- & havtornkompot, syltede nødder & rødvinskogte svesker

Hjemmebagt surdejsbrød & pisket ramsløgssmør

Kr. 499,-



85. Efterår

Pocheret torsk med porreaske, peberrodsmayo & syltet glaskål

Sprøde toast med flødestuede svampe, sprøde jordskokker og Pancetta

Grillet tun med avocadocreme, mango, soya & sort sesam

Braiseret oksespidsbryst i Limfjords Porter, skysauce & bagt kartoffelmos

Gråandebryst med bagte pærer & løg, ristede kartofler med andefedt & hasselnødder samt vildtsauce

Ristet kulmule med kantareller & muslingesauce med estragon

Rødkålssalat med appelsin, ristede hasselnødder & sprøde æbler samt æbleeddike

Hjertesalat vendt med skalotteløg, Vesterhavsost, sprøde croutoner & Dijonmayo

Fragilite isroulade med vaniljeis & brombærpure, hertil lune brombær med vanilje

Trifli med æbler, hvid chokoladecreme, makroner, flødeskum og citrussyltede æbler

Udvalg af danske oste med hyben- & havtornkompot, syltede nødder & rødvinskogte svesker

Hjemmebagt surdejsbrød & pisket ramsløgssmør

Kr. 499,-



Drikkevarer

Husets ad libitum pakke

- Riesling Gaumen Spiel, Pfalz, Tyskland
- Astruc Etoile Rouge, Languedoc
- 1 glas portvin/Asti
- Øl & sodavand

Ad libitum i 8 timer (dog senest til kl. 02.00)

Pris pr. person
fra 375,-

Opgraderet ad libitum pakke

- Grüner Veltliner, Eckhof, Østrig
- Valpolicella, Classico Superiore, Italien
- Pineau des Charentes
- Øl & sodavand

Ad libitum i 8 timer (dog senest 02.00)

Pris pr. person
fra 450,-

Vin

Velkomst

Kir / 59,-

Kir Royal / 59,-

Mousserende fransk vin / 69,-

Cava Brut Especial / 80,-

Hvidvin

Riesling Gaumen Spiel, Pfalz, Tyskland / 350,-

Sancerre, Pouilly-Sur-Loire / 700,-

Chablis, Pascal Bouchard, Chablis / 800,-

Grüner Veltliner, Eckhof, Østrig / 400,-

Rødvin

Astruc Etoile Rouge, Languedoc / 350,-

Pinot Noir, Bourgogne / 450,-

Fleurie, Beaujolais Villages / 475,-

Font du Vent, Côtes de Rhône / 400,-

Valpolicella, Classico Superiore, Italien / 400,-

Amarone Capitel De Roari, Italien / 600,-

Ch. Vieille Tour La Rose, St. Emillion / 550,-



Dessertvin

Moscato d'Asti, Vallebelbo, Piemonte / 350,-

Asti Spumante, Vallebelbo, Piemonte / 350,-

Brachetto, Vallebelbo, Piemonte / 395,-

Pineau des Charentes, Ch. de Beaulon / glas 55,-

Portvin, Sherry eller Madeira / glas 55,-

Tilkøb

Appetizers

Saltbagte mandler, chips & avocadocreame / 40,-

Kanapéer / Vælg 3 slags / 125,-

Vælges i samråd med køkkenet.

Kaffe & sødt

Kaffe eller the / 45,-

Småkager / 40,-

Kransekage / 50,-

Fyldte chokolader / 50,-

Kransekage & fyldte chokolader / 85,-

Ved egen levering af kage til kaffen betales til anretning, servering & opvask pr. person / 15,-

Avec

Cognac/likør / 45,-

Bailey / 40,-



Tag selv bar i 3 timer

Minimum 20 pers.

Ønsker I at slutte festen med cocktails, så kan vi tilbyde at blande drinks i bowler, som jeres gæster selv kan forsyne sig ved.

Vælg 3 forskellige slags.

Der er også mulighed for at tilkøbe betjent bar.

Pris pr. person
fra 135.-

Betjent bar i 3 timer

Minimum 20 pers.

Ønsker I at slutte festen med cocktails, så er der også mulighed for at tilkøbe betjent bar, hvor vi løbende mikser et udvalg af drinks til jeres gæster.

Pris pr. person
fra 235.-



TAMBOHUS

KRO & BADEHOTEL

NATURPERLE SIDEN 1842

Tambohus Kro & Badehotel
Tambogade 37
7790 Thyholm

Tlf. 97875300
tambohus@tambohus.dk

www.tambohus.dk
Find os også på instagram og facebook