

Dette selskabskort gælder i 2026 & 2027

Selskabskort

HOTEL VIBÆK STRAND

Vibæk Strandvej 4, 8400 Ebeltoft
Tlf.: +45 30 14 09 15
kontakt@hotelvibaekstrand.dk
www.hotelvibaekstrand.dk



VELKOMMEN

Perfekte rammer til dit selskab

Tak for din interesse for Hotel Vibæk Strand i forbindelse med dit kommende arrangement. Vores hyggelige og lyse selskabslokale danner rammen om fester og andre særlige begivenheder. Vi sørger for smuk borddækning, dejlig mad, en hyggelig atmosfære og et personale, der tager godt hånd om dig og dine gæster.

Menuerne

Vi serverer buffet til selskaber, hvor vi har fokus på gode råvarer og retter, der passer til de fleste smage. Buffeten giver gæsterne mulighed for selv at vælge deres favoritter og skaber en afslappet og hyggelig stemning omkring middagen.
Ønsker I lidt ekstra senere på dagen/aftenen, er der også mulighed for at tilkøbe natmad.
Vi tager selvfølgelig hensyn til allergener og specialkost, så alle gæster kan få en god oplevelse.

Overnatning

Som hotel tilbyder vi også overnatning til dig og dine gæster, så festen kan nydes uden bekymringer, og så I kan fortsætte hyggen sammen næste morgen.
Vi sørger for at I får en god pris på værelserne.

I tvivl? Så kontakt os endelig

Skulle der forekomme spørgsmål vedrørende festen, overnatning, mad eller andet, står vi klar til at besvare dem.

Vi ser frem til at byde dig og dine gæster velkommen, til et fremragende arrangement hos os.

Tlf: +45 30 14 09 15
kontakt@hotelvibaekstrand.dk

HOTEL VIBÆK STRAND
en del af Jespersen Hotels



LUKSUS BRUNCH

Minimum bestilling 20 personer
Serveres senest kl. 11:00
Lokalet i 3 timer, herefter 2500,- pr. påbegyndt time

Rugbrød & rundstykker
To slags pålæg
Hjemmelavet marmelade
To slags ost (brie & skæreost)
Yoghurt med hjemmelavet granola
Lun leverpostej med bacon & svampe
Lun tærte med grøntsager
Røget laks med rygeostecreme
Brunchpølser
Scrambled eggs
Pandekager med ahornsirup
Friskskåret frugt
Mazarin kage

Drikkevarer a libitum i 2 timer
Bærsmoothie
Kaffe/te
Æblejuice

350,- pr. pers.

Børn under 12 år, halv pris



Tilkøb
Pris pr. pers.
Appelsinjuice: 45,-
Hjemmelavet saft: 35,-

FROKOST BUFFET

Minimum bestilling 20 personer

Serveres senest kl. 14:00

Lokalet i 3 timer, herefter 2500,- pr. påbegyndt time

350,- pr. pers.
Børn under 12 år, halv pris. 0-3 år gratis.

MENU:

Sild med karrysalat

Æg med mayonnaise & tomat

Paneret fiskefilet med remoulade & frisk citron

Koldrøget laks med urtecreme

Roastbeef med peberrod & remoulade

Tarteletter med høns i asparges

Lun leverpostej med svampe & bacon

Svinemørbrad a la creme

Lyst og groft brød, samt smør

Gammeldags æblekage



TAPAS ANRETNING

Minimum bestilling 10 personer

350,- pr. pers.
Børn under 12 år, halv pris. 0-3 år, gratis.

MENU:

Hønseterrin med urte creme og syltet peberfrugt

Charcuteri (minimum 3 slags)

Laksesalat med rødløg og butterdejs skaller

Fyldte portobello-svampe

Aioli

Pesto

Humus

Tre slags oste med:

- Hjemmelavet knækbrød
- Honning
- Marmelade

Lyst & groft brød

Chokolade brownie

Friskskåret frugt



DEN MODERNE BUFFET

Minimum bestilling 20 personer

450,- pr. pers.

Børn under 12 år, halv pris. 0-3 år gratis.

Forretter:

Koldrøget laks med urtecreme

Rødbede carpaccio med syltet bøgehatte

Gourmet skinke med syltet rødløg

Serveres med brød og smør

Hovedretter:

Rosa stegt kalvefilet med rødvins sauce

Kyllingefilet i panko

Grøntsagsflan

Knust kartoffel

Små stegte kartofler

Stegte grøntsager

Tomatsalat a la Vibæk Strand

Blandet salat

Desserter:

To slags ost med hjemmelavet marmelade og hjemmelavet knækbrød

Mazarin kage med bær og smørcreme





KAFFEBORD

Kaffebord 1

Kaffe/te, 2/2 boller med 4 slags pålæg

Hjemmebagt kage

155,- pr. pers.

Kaffebord 2

Kaffe/te, 3/2 uspecificeret snitter

Hjemmebagt kage

(specificeret snitter 220,- pr. pers.)

175,- pr. pers.

Kaffebord 3

Kaffe/te, 2 stk. uspecificeret smørrebrød

Hjemmebagt kage

(specificeret smørrebrød 255,- pr. pers.)

205,- pr. pers.



TILKØB OG INFORMATION

Drikkevarer og tilkøb:

Pris pr. pers.

Velkomst	fra 40,-
Husets hvid og rød pr. flaske	225,-
Sodavand	25,-
Øl	30,-
Kaffe/te	40,-

Natmad

- Byg selv hotdogs 110,-
- Pålægsbord med ost & brød 118,-

Tillæg og ekstra gebyrer:

Forlængelse af selskab: Efter 6 timer pålægges 2.500 kr. pr. påbegyndt time

Selskaber efter midnat: Der pålægges 2.500 kr. pr. påbegyndt time.

Søndagstillæg: Ved afholdelse af selskaber om søndagen pålægges et tillæg på 5.000 kr.

Inklusiv i alle selskaber:

6 timers lokaleleje

Duge og servietter

Standart blomsterdekoration fra Madame Tusindfryd

Opdækning og betjening

Vand på bordene

Billigere overnatninger for dig og dine gæster.

- 350 pr. person.
  - Tillæg 200kr for single værelse.
  - Opredning barn: 250kr.

GENEREL INFORMATION

Afbestilling:

Ved information vedr. afbestilling, henviser vi til Hörestas afbestillingsregler.

- §2 Afbestilling af et selskab på;
  - 12 personer og derover, skal rettidigt ske skriftligt senest fire uger inden dato for afviklingen af det bestilte arrangement.
  - Under 12 personer skal rettidigt ske skriftligt senest to uger inden dato for afviklingen af det bestilte arrangement.

- §3 Selskabsarrangement - krav på godtgørelse ved afbestilling af hele selskabsarrangementet eller reduktion på mere end 10 pct.
  - Til og med 6 døgn før afvikling af det bestilte arrangement kan hotellet eller restauranten m.v. kræve en godtgørelse, der svarer til 75pct. af prisen for de afbestilte ydelser.
  - Senere end 6 døgn før afviklingen af det bestilte arrangement kan hotellet eller restauranten m.v. kræve en godtgørelse, der svarer til 75 pct. af prisen for de afbestilte ydelser.

- §4 Hotellet eller restauranten m.v. kan ved forevisning af regning kræve, at gæsten ved rettidigt afbestilling betaler for ydelser, der ikke kan afbestilles, f.eks. musik, kontorartikler, apparatur og lignende.

- §5 Ved manglende fremmøde (no show) har hotellet eller restauranten m.v. krav på fuld pris for hele arrangementet.