



Hold din næste fest
på Royal Oak





Fest på Royal Oak

– Vi har selskabslokaler til alle livets fester

I de smukke omgivelser ved en af Danmarks flotteste og mest velplejede golfbaner, Royal Oak i Jels, har vi gode selskabslokaler med en flot udsigt, som kan danne rammen om jeres selskab.

Store samt små selskaber, personalefester, firmaudflugter, jubilæer, receptioner og meget mere kan afholdes her. Med et køkken baseret på årstidens friske råvarer og nærområdets mange traditioner, byder vi indenfor.

Hos os er personlig service, råd og vejledning nøgleordet.

Giv os et ring på
74553294 tryk 2 eller
send os en e-mail på
restaurant@royaloak.dk.

Du bestemmer – vi bistår
gerne med gode idéer samt
velsmagende råd, således
at netop dit arrangement
vil blive husket.



Festarrangement

Velkomst bobler

Sæsonmenu

Husets vine ad libitum under middagen

Kaffe med hjemmelavet sødt

Valgfri natmad

Pris pr. person kr. 898,-

inkl. 3 retter sæsonmenu eller festbuffet

Pris pr. person kr. 998,-

inkl. 4 retter sæsonmenu

Pris pr. person kr. 1098,-

inkl. 5 retter sæsonmenu

Prisen gælder for min. 20 personer.

Sæsonmenu

3 retter kr. 425,-

4 retter kr. 498,-

5 retter kr. 558,-

Menu eksempel på sæsonmenu

- Røget laks med rygeostcreme, radiser og urter
- Syltet og paneret sprød hvid asparges med lun skinke og hollandaise creme
- Rosa stegt Kalvefilet med rødvinssauce, kartofler i urtesmør og sæsonens grøntsager
- Osteinretning af danske oste med sprødt og sødt
- Jordbærtærte med mascarpone creme og balsamico

Eksempel på festbuffet

Kolde retter:

Ceviche af torsk med radiser, løg, rød chili, lime og dild

Carpaccio af okseinderlår med rucola, gammel knas ost og pinjekerner

Varme retter:

Rosastegt kalveculotte

Honningmarineret svinekam

Rødvins sauce

Kartofler i urtesmør

Grønne asparges og forårs gulerødder

Spidskål og æble salat

Tomat salat

Dessert og ost:

4 udvalgte danske oste m/hjemmesyltet tilbehør og kiks

Rosenpeber pannacotta med basilikum og hvid chokolade

Pr. person kr. 425,-

Prisen gælder for min. 20 personer.



Frokost arrangement

Fra kl. 12.00 til 18.00

Velkomst bobler

3 retter sæsonmenu eller festbuffet

Kaffe med sødt

Pris pr. person kr. 540,-

Prisen gælder for min. 20 personer.



Tilkøbsmuligheder

Salte snacks til velkomst kr. 25,-

Bryllupsreception

Bryllupskage med Moscato d'Asti
Salte snacks, sprøde brød og dip
Hvidvin, øl og sodavand

Pris pr. person i 2½ time kr. 270,-

Natmad

Byg selv hotdog med slagter pølser **kr. 115,-**

Pølse ostebord med udvalg af garniture og brød **kr. 125,-**

Sliders med pulled pork og coleslaw **kr. 115,-**

Æggekage med rødbeder, sennep og rugbrød **kr. 115,-**

Natmad serveres senest kl. 02.00

Ta' selv bar med øl, vand og vin

kr. 80,- pr. time eller efter forbrug

Ta' selv bar med øl, vand, vin og spiritus

kr. 120,- pr. time eller efter forbrug

Drinksbar med 4 varianter samt øl og vand

2 timer med drinks og 2,5 time med øl og vand

Pris pr. person kr. 250,-

Øvrige drikkevarer

Øl 40 cl. fadøl **kr. 50,-**

Sodavand **kr. 35,-**

Bobler pr. flaske **kr. 365,-**

Husets vine pr. flaske **kr. 265,-**

Flaske alm. spiritus gin, vodka og rom **kr. 850,-**

Diverse Mixer fra **kr. 200,-**





Brunch buffet

- Marineret sild m/ karrycreme
- Hjemmerøget laks m/ asparges
- Røræg
- Brunchpølser
- Bacon
- 3 forskellige slags pålæg m/ tilbehør
- Yoghurt, mûsli og bær kompot
- Lun grøntsagstærte
- Lun leverpostej med svampe
- Lune frikadeller rødkål
- Oste med lokal islæt og hjemmesyltet tilbehør
- Frisk frugt
- Kringle
- Pandekager m/ sirup
- Udvalg af brød
- 2 slags juice
- Kaffe og the

Pr. person kr. 295,-

Prisen gælder for min. 25 personer.
4 timer i tidsrummet kl. 10.00-15.00.





Konfirmationsmenu

Velkomstdrink

Forret (vælg selv)

Tarteletter m/høns i asparges

Håndpillede rejer i klynge m/friske krydderurter og citron creme fraiche

Hovedret (kan laves som buffet eller anretninger på bordet)

2 kødvarianter

Valgfri kartoffel

2 slags salater

Sauce

Dessert (vælg selv)

Hjemmelavet daim islagkage m/frugt og karamelsauce

Frisk frugt m/råcreme og softice

Kaffe/the m/avec (det er tilladt selv at medbringe kage eller chokolade)

Pris pr. person kr. 595,-

Prisen er inkl. fri vand, øl og vin i 5 timer.

Prisforslag 7 timer inkl. hotdogs til natmad

Pris pr. person kr. 735,-

Ovenstående er naturligvis kun forslag til hvordan jeres konfirmation kan sættes sammen.

Kontakt os endelig – enten på 21 70 47 67 eller via restaurant@royaloak.dk, for at høre nærmere omkring ledige lokaler (vi har bookinger mange år ud i fremtiden), andre menuforslag mv.

Ovenstående priser gælder for min. 20 personer.

