





Hold din næste fest på Royal Oak

Royal Oak

Gældende i 2027



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 74 55 32 94 eller send os en e-mail på info@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
Isvand
Blomster

Pris pr. person kr. 798,-
inkl. 3 retter sæsonmenu

Pris pr. person kr. 898,-
inkl. 4 retter sæsonmenu

Pris pr. person kr. 998,-
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 kalv med kalveglace, kartofler i urtesmør og sæsonens grøntsager
- Osteanretning af danske oste med sprødt og sødt
- Jordbærtærte med mascarpone creme og balsamico

Festbuffet

Kolde retter:

Rimmet laks med dildcreme
Rimmet laks serveret med cremet dild, sprøde brødkrummer og friske urter.

Lufttørret skinke
Med sprød salat, græskarkerner og urteolie.

Sprød sæsonsalat
En frisk og farverig salat af årstidens grønt, vendt i en let og afbalanceret dressing.

Varme retter:

Unghane
Saftig unghane med årstidens grønt.

Kalveculotte
Mør og saftig kalveculotte, langtidsmarineret for at fremhæve kødets naturlige sødme.

Blanquette-sauce
Cremet klassisk fransk sauce, der binder hele retterne sammen med elegant fylde.

Årstidens grøntsager
Et udvalg af sæsonens bedste grøntsager, nænsomt tilberedt for at bevare smag og sprødhed.

Sæsonsalat
Frisk salat med sæsonens råvarer og mild dressing.

Ovnristede kartofler
Perfekt til menuens øvrige elementer.

Dessert & ost:

Danske udvalgte oste
Tre nøje udvalgte danske oste serveret med hjemmesyltet tilbehør og sprøde kiks.

Chokoladekage med bærkompot
Intens chokoladekage med syrlig-sød bærkompot og let vaniljecreme.

Pr. person kr. 445,-
Prisen gælder for min. 30 personer.







Frokost arrangement



Fra kl. 12.00 til 18.00
Velkomst bobler
3 retter sæsonmenu
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. 125,-**
Pølse ostebord med udvalg af garniture og brød **kr. 125,-**
Sliders med pulled pork og coleslaw **kr. 125,-**
Æggekage med rødbeder, sennep og rugbrød **kr. 125,-**

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 drikkevare
Øl 40 cl. fadøl **kr. 50,-**
Øko saft/sodavand **kr. 32,-**
Bobler pr. flaske **kr. 365,-**
Husets vine pr. flaske **kr. 295,-**
Flaske alm. spiritus gin, vodka og rom **kr. 850,-**
Diverse Mixer fra **kr. 200,-**









Brunch buffet

Brød & smør
- Koldhævet brød og rugbrød
- Små croissanter
- Pisket smør og hjemmelavet marmelade

Det varme
- Røræg med bacon
- Slagter brunchpølser
- Leverpostej med svampe

Det kolde
- Laksemousse med rejer og knas
- Hjemmerørt hønsesalat med svampe
- Udvalg af danske og europæiske oste
- Fennikel spegepølse og rullepølse
- Syltede rødløg, syltede agurker og syltede kapers

Frugt & dessert
- Skyr, granola og bærkompot
- Hele frugter efter sæson
- Vafler med ahornsirup og bærkompot
- Frugttærte

Pr. person kr. 345,-

Brunch buffet er incl. kaffe, te og juice.

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









Konfirmationsmenu

Velkomstdrink

Serveret forret – vælg mellem

- Tarteletter m/høns i asparges
- Koldrøget laks med rygeostcreme, sprød salat og urter

Serveres med hjemmelavet brød og rørt smør

Serveret hovedret – vælg mellem

- Kalveculotte marineret i timian, serveret med årstidens grønt
- Unghanebryst marineret i sennep og estragon med årstidens grønt

Hertil serveres supreme sauce, persille kartofler

Dessert

- Brownie med skovmærke, creme og bærkompot
- Kaffe og te med chokolade og småkager

Pris pr. person kr. 488,- / halv pris på børn under 12 år

Øl, vand og vin i 6 timer **pr. person kr. 248,- (voksne)**
Øko saft/sodavand i 6 timer **pr. person kr. 168,- (børn)**

Ovenstående priser gælder for min. 20 personer.



Royal Oak

Royal Oak Restaurant | Golfvej 2 | 6630 Rødding
info@royaloak.dk | royaloak.dk | Tlf. 74 55 32 94