

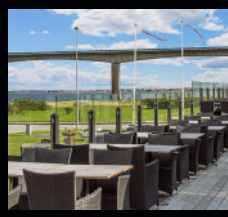
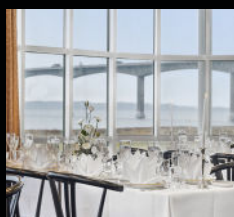
Med udsigt til Limfjorden

# Livets fester



Fest  
Gastronomi  
Oplevelse  
Unikke rammer

  
**PINENHUS**



# Velkommen



Vi byder velkommen til dit livs fest

Hotel Pinenhus er som champagnen til østers – en perle med sin helt egen 340-årige historie. Derfor har vi både erfaringen og viljen til at skabe den perfekte ramme om Deres næste arrangement.

Venlig hilsen  
Personalet på Hotel Pinenhus

Den, som aldrig har set solnedgangen over Mors fra  
Hotel Pinenhus, ved ikke hvad skønhed er

\*\*\*

At leve livet er at gå en tur langs stranden og nyde  
farvespillets nuancer i de tusinder af forskellige sten

\*\*\*

At mærke det salte blå Limfjordsvand i næseborene er lige så intenst, som når man  
kan smage en rigtig god vin på tungen - bare ved at dufte til den

HOTELVÆRELSE/SUITER • SPA • MINIGOLF/LEGEPLADS • À LA CARTE RESTAURANT/KONFERENCE



# Lidt om priser



Hovedret	kr. 318,00 pr couvert
Hovedret samt forret eller dessert	kr. 348,00 pr. couvert
Hovedret samt forret og dessert	kr. 418,00 pr. couvert

Minimum 8 betalende i restauranten (ikke mulighed for sange og taler)

## **Festarrangement\*:**

Vælg en 3 retters klassisk menu ud fra menukortet  
Velkomstdrink, øl, vand, isvand samt husets hvid- og rødvin ad libitum til for- og hovedret samt til desserten et glas dessertvin.

**Kr. 675,00 pr. couvert**

Ved arrangementer med varighed fra kl. 12.00 til 17.00 eller fra kl. 18.00 til 23.00

## **Heldagsarrangement\*:**

Vælg en 3 retters klassisk menu ud fra menukortet  
Velkomstdrink, øl, vand, isvand, husets hvidvin og rødvin ad libitum under middagen samt til desserten et glas dessertvin, kaffe/ the samt natmad

**Kr. 775,00 pr. couvert**

Ved arrangementer med varighed fra kl. 12.00 til 20.00 eller fra kl. 18.00 til 02.00 serveres natmaden en halv time før arrangementets afslutning.

Øl, vand og husets vin ad libitum efter middagen kr. 135,00 pr couvert

## **Heldagsarrangement\* inkl. fri bar og overnatning:**

Vælg en 3 retters klassisk menu ud fra menukortet  
Velkomstdrink, øl, vand, isvand, husets hvidvin og rødvin ad libitum til og med natmaden samt til desserten et glas dessertvin, kaffe/ the samt natmad

**Kr. 1585,00 pr. couvert**

Ved arrangementer med varighed fra kl. 12.00 til 20.00 eller fra kl. 18.00 til 02.00 serveres natmaden en halv time før arrangementets afslutning.

\*Minimum 15 betalende couverts

Tillæg for selskab i Panoramastuen, Bellevuestuen & Balkonen kr. 50,- pr person  
Ønskes en anden menu ved allegener, vegetarer osv. er der et tillæg på kr. 100,- pr person



# Øvrige priser



Velkomstdrink: kir - mousserende eller rosé pr. stk kr. 48,00

Husets vine kr. 358,00 pr. flaske

Natmad kr. 118,00 pr. couvert

Kaffe / the kr. 45,00 pr. couvert

Småkager kr. 25,00 pr. couvert

Medbragt bryllupskage kr. 15,00 pr. couvert

Kransekagetoppe kr. 45,00 pr. couvert

Cognac / likør / div. spiritus 2 cl. kr. 40,00 pr. stk.

Pilsner kr. 45,00 pr. stk.

Vand kr. 45,00 pr. stk.

Menubånd trykt på papir kr. 20,00 pr. stk.

1 varm ret pr. musiker kr. 198,-

Overtid pr. påbegyndt halve time incl. fortsættelse af bar kr. 125,00 pr. person

Børn under 1 år, der selv medbringer mad er uden beregning.

Der fratrækkes kr. 100,00 fra couvertprisen pr barn under 10 år, der skal sidde med ved bordet

## Overnatning:

Dobbeltværelse inkl. stor morgenbuffet med lokale økologiske mejeriprodukter fra Thise Mejeri kr. 1.350,00

Enkeltværelse inkl. stor morgenbuffet med lokale økologiske mejeriprodukter fra Thise Mejeri kr. 1.150,00



# Øvrig info



Bordplan, bordkort og evt. pynt skal være hotellet i hænde senest 1 uge før arrangementet.

Der kan rettes i antallet indtil 3 dage før arrangementet uden beregning.

Herefter opkræves fuld couvertpris for afbud.

Ved specialarrangementer er der ingen reduktion i prisen ved afbud senere end 3 dage før start.

Maden – vi gør opmærksom på, at vi ikke yder nogen form for erstatning ved tandskader

Pletter på tøj – kontakt den vagthavende tjener på dagen, vi erstatter ikke tøjet, men tilbyder Dem selvfølgelig en rensning, hvis det er nødvendigt

Gaver – der indleveres ved Deres fest er på eget ansvar

Garderobe – benyttelse af vores garderobe er på eget ansvar

Parkering – benyttelse af vores parkeringsplads er på eget ansvar

Stjernekastere – frabedes. Duge med brandhuller erstattes til kr. 600,00 pr. stk

Festfyrværkeri – kun med skriftlig tilladelse fra politiet

Selskaber afregnes på dagen eller efter forudgående aftale.

Vi tager imod kontant og dankort.



# Forretter



## Klassiske forretter:

Cremet hummersuppe serveret med frisk hvid fisk, skaldyr og urteolie\*

Cremet svampesuppe serveret med sprødt stegt bacon og urteolie\*

Aspargessuppe serveret med aspargessnitter og kødboller\*

Klassisk hønsesalat serveret på ananasring med sprød salat

2 stk friskbagte tarteletskaller fyldt med høns i asparges\*

Hønsballotine, lys hønseskysauce med friske æbler, sprødt kyllingeskind, let urtesalat\*

Confiteret anderilette serveret med svampemayo, tyttebær, syltede svampe og sprød salat

Varmrøget andebryst serveret med honningsyltede valnødder, urtecreme og appelsinsalat

Parmaskinke serveret med melon salat og frisk urtepesto

Carpaccio af oksemørbrad serveret med svampetrøffelmayo, pinjekerner,  
sprød parmasan og urtesalat

Koldrøget kronndyr serveret med svampemayo, tyttebær, syltet bøgehat og rodfrugtschips

Rejecocktail serveret med sprød salat, asparges, caviart, skaldyrsdressing og rejer

Klassisk tunmousse serveret på sprød salat og sylt

Smørpocheret dagens fisk med fennikel blanket og blandet sylt serveret  
med friske urtesalater \*

*Til alle forretter serveres hjemmebagt brød og smør*

*\*Varme/lune forretter*



# Forretter



## Tilkøb

- Pesto hvidløgsstegte tigerrejer serveret med sprød salat og urter + kr. 40,00
- Fisketallerken med 3 varianter af frisk fisk hertil serveres passende cremer, sylt og salater + kr. 40,00
- Varmrøget peberlaks med rejer, fennikelsalat og cognac dressing + kr. 20,00
- Gravad laks serveret med klassisk rævesauce + kr. 10,00
- Laksetallerken med varmrøget laks, citrusmarineret laks og laksesalat serveret med cognac dressing, syltet fennikel, cremet urtedressing og sprød salat + kr. 40,00
- Tapastallerken med special skinker, 1/2 hvidløgsgrillet jomfruhummer, confiteret anderilette og soya/koji marineret tun serveret med passende cremer, sylt og salater\* + kr. 80,00

*Til alle forretter serveres hjemmebakket brød og smør*

*\*Varme/lune forretter*



# Hovedretter



Klassiske hovedretter:

Langtidsstegt kalvefilet serveret med timianglace \*

Kalvesteg stegt som vildt med waldorfsalat, tyttebær, surt, vildtflødesauce, årstidens dampet garniture samt hvide og brune kartofler

Gammeldags oksesteg med glaseret perleløg, 2 slags dampede grønt efter årstiden, hvide kartofler og skysauce

Rosastegt sødmælkskalv serveret med svampesauce \*

Urtemarineret kalvetyksteg serveret med bearnaisesauce \*

Langtidsstegt oksecuvette serveres med sauce bordelaise \*

Helstegt boeuf onglet serveret med pebersauce \*

Gammeldags svinekam med sprøde svær, rødkål, surt, franske kartofler, hvide og brune kartofler og skysauce

Urtemarineret grise nakkekam serveret med timian blanquette sauce \*

Faseret unghanebryst serveret med sauce choron \*

Lammeculotte marineret med hvidløg og persille serveret med agurkesalat og lammeskysauce \*

Rosastegt krondyrkølle med rosmarin serveret med vildtflødesauce \*

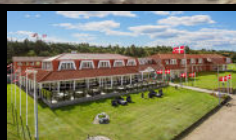
- o - o - o -

Kalvemørbrad serveret med pebersauce + kr. 80,00\*

Langtidsstegt oksefilet serveret med sauce bordelaise + kr. 40,00 \*

Langtidsstegt oksemørbrad serveret med bearnaisesauce og sauce bordelaise + kr. 80,00 \*

*\* Serveres med årstidens garniture samt dagens kartoffel.*



# Dessерter



## Klassiske desserter:

Hasselnøddekurv med softice og flamberede brombær i cognac\*

Hasselnøddekurv med softice og figner flamberet i pernod\*

Hasselnøddekurv med 3 slags is, frisk frugt og coulis

Duet af mørk og hvid chokolademousse serveret med sprødt og sorbet

Nøddekrokantmousse serveres med frisk frugt og vaniljeis

Islagkage i 3 lag med smag efter køkkenchefens valg serveret med frisk frugt og coulis

Creme Brulee serveret med marinerede bær og æblesorbet

Mørdejstærte fyldt med citron curd serveres med brændt marengs, bær og vaniljeis

Mørdejstærte fyldt med chokolade ganache serveres med nøddekrokant og sorbet

Gateau Marcel serveres med solbærkompot, sprødt og solbærsorbet

Chokoladefondant serveres med frisk frugt og vaniljeis

Lun mazarinkage med hvid chokolade serveret med vaniljeis og flamberede skovbær\*

Roulade - fragilitébunde fyldt med bærmousse hertil toppet med hvid chokolade creme og vaniljeis

- o - o - o -

Tricolore kage - mazarinbund med appelsinmousse, mørk chokolademousse serveres med syltede bær og vaniljeis + kr. 40,00

Desserttallerken med nøddekrokant mousse, citrontærte med brændt marengs, gateau marcel, skovbærmousse serveres med solbærsorbet og vaniljeis + kr. 40,00

\*Flamberes i lokalet



**stays**

# Natmad



*Natmad serveres senest kl. 01.30  
Overtid kan tilkøbes*

Klar suppe med mel- og kødboller, urter serveret med hjemmebagt brød

Aspargessuppe med aspargessnitter og kødboller serveret med hjemmebagt brød

Mulligatawny: indisk karrysuppe med ris og kylling samt hjemmebagt brød

Ungarsk gullaschsuppe serveret med hjemmebagt brød

Røde- og ristede pølser med brød og traditionelt tilbehør

Pålægsbord med 3 slags pålæg, lun leverpostej med champignon og bacon samt brie serveres med hjemmebagt brød og rugbrød

Croissanter med 2 slags fyld efter køkkenchefens valg samt blandet salat og dressing

Frikadeller serveret med kold kartoffelsalat, rødbeder, sennep og rugbrød

Grøntsagstærter serveret med blandet salat og dressing

Tortillas med kødfyld og smeltet ost serveret med blandet salat og dressing

Biksemad med syltede rødbeder, rugbrød og bearnaisesauce

Gammeldags æggekage med sprød bacon, tomat, agurk, løg, purløg, sennep og rugbrød

Sprød Parisertoast med blandet salat og dressinger

-O-O-O-

Røde- og ristede pølser med brød, traditionelt tilbehør og cocio + kr. 45,00



# Buffet



## Frokostbuffet:

(Minimum 20 betalende couverter)

Sild med karrysalat  
Fiskefilet med remoulade og citron  
Æg med rejer og mayo  
Røget svinemørbrad med urtecreme  
Dyrlægens natmad  
Serranoskinke  
Røget fisk  
Pålægssfad med 3 slags pålæg og italiensk salat

## Lunt:

Leverpostej med bacon og champignon  
Frikadeller med rødkål  
Medister med rødkål  
Svinemørbrad a la creme  
Glaseret skinke  
Flødestuvede kartofler  
Tarteletter med høns i asparges  
Stort salatbord med 2 slags dressinger og knas  
Hjemmebagt brød med smør  
Brie med druer og hjemmebagt knækbrød  
Dagens kage med bærpuré

Kr. 398,00 pr person

(Buffeten har en varighed på 3 timer)



# Buffet



(Minimum 20 betalende couverter)

Høns i asparges  
Røget svinemørbrad  
Tunmousse med salat og citron

BBQ spoleben med coleslaw  
Kalveculotte med svampesauce  
Glaseret skinke

stor salatbar med 20 forskellige ting

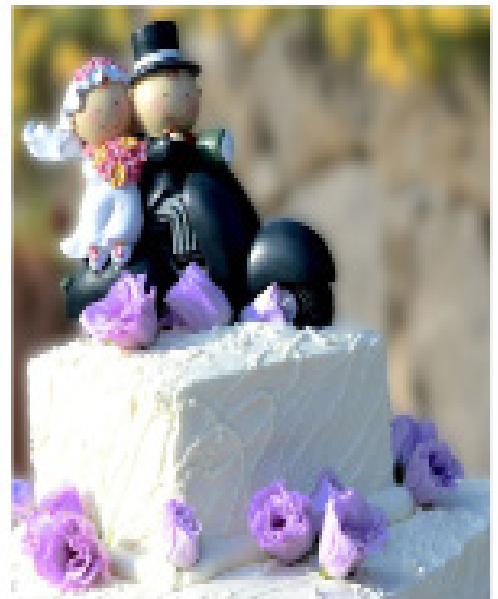
Flødekartofler  
Krydderurtebagte kartofler

Frisk skåret frugt med råcreme  
Istricolore

(Buffeten har en varighed på 3 timer)

Pris pr. couvert kr. 398,-  
(Eksklusiv drikkevarer)





# Bryllup



(Minimum 15 personer)

I tidsrummet kl. 15:00 - 02:00

Efter vielsen står vi klar med bryllupsreception med:

Små sandwich & snack

Kaffe/ the, øl, vand og husets vine ad libitum.

Herefter strækkes der ben og vi gør klar til bryllupsfesten:

Velkomstdrink

3 retters menu fra selskabskortet

Hertil serveres øl, vand og husets vine ad libitum

Efter middagen er der kaffe

Under dansen er der fri bar med øl, vand og husets vine ad libitum indtil kl. 02:00

Natmad serveres senest kl. 01:30

**Pris pr person kr. 1.175,00**

Arrangementet tilbydes også til andre arrangementer end bryllup





Sæt prikken over I'et  
til livets fester med  
en ekstra vinoplevelse



# Den fortrinlige +kr. 50 pr flaske



## Casa Silva, Chardonnay Reserva Chile

Noter af modne ferskner, banan og vanilje afrundes af flot fylde med læskende frisk syre



## Casa Silva, Cabernet Sauvignon Chile

Imødekommende duft af modne sorte bær og kirsebær. Kraftfuld med fast tannin og fint fadpræg

# Den fortræffelige +kr. 100 pr flaske



## Riesling, Alsace, Frankrig

Frisk og rank med flot underliggende sødme. Hertil rene noter af lime, pære, grapefrugt og mineralitet



## Sebastiani, Zinfandel, California

Frugtfuld, fyldig og kraftfuld med rigelig sødmefyldte tanniner og noter af modne blomster, svesker, hvid peber, kanel og vanilje

# Den formidable +kr. 150 pr flaske



## Ecker- Eckhof Grüner Veltliner Wagram, Østerig

Vinen besidder den kryderede smagsprofil og lange sprøde finish, man kender fra de klassiske vine lavet på Grüner Veltliner



## Ripacco, Italien Corvinia, Corvinone, Rondinella & Cabernet Sauvignon

Fyldig, rig og kraftig med runde tanniner og noter af sødme-fuld og moden frugt, sød lakrids og krydderier



# Den knippel fine +kr. 200 pr flaske



**Astrolabe,  
Sauvignon Blanc,  
New Zealand**

Livlig og sprød med en fantastisk frugtighed og en kerne af flintet mineralitet og frisk sure.



**Château Barrail du Blanc, Frankrig  
80% Merlot &  
20% Cabernet Franc**

Kraftig, fed og muskuløs med faste tanniner og noter af modne bær, ceder og læser

# Den knippel goe +kr. 225 pr flaske



**Pinot Gris,  
Alsace, Frankrig**

Fyldig og tør med flot mineralitet og noter af hvid frugt (melon), røgede aromaer, og hvide blomster



**Kershaw,  
Syrah, Sydafrika**

Bygget på fine tanniner, der f remkalder harmoni, friskhed med smag af sortskallet frugt, jod og maledede hvide peberkorn

# Den kongelige +kr. 250 pr flaske



**Sancerre  
Sauvignon Blanc  
Loire, Frankrig**

Sauvignon noter der spænder over fersken, hyldeblomst og grønne undertoner

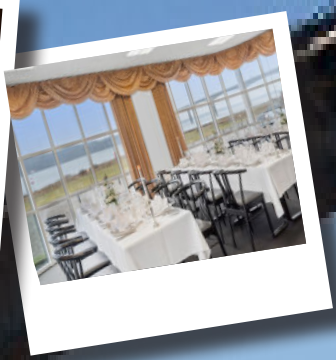


**Amarone  
Corvinia, Corvinone,  
Rondinella &  
Cabernet Sauvignon**

Frugtig og saftig med runde tanniner og noter af røde, sødmefulde bær. Ikke den sædvanlige fyldige stil



# Panoramastuen



# Konferencesal 3



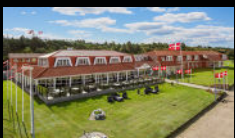
# Balkonen



# Bellevuestuen



# Konferencesal 1+2



# En lille fortælling



Der var engang et sted med mange navne Go Awten - Sundhuset - Lunhuus - Sallingsund Gjæstgivergaard - Pinen Kro og Hotel Pinenhus. Det er navnene man kender Pinen 3 under, helt tilbage til slutningen af 1660, hvor man hører om stedet for første gang.

Det var dengang en adelsmand, der var træt af det dårlige vejr, stod og manglede et læ-sted, indtil det var muligt at sejle over til Mors. Så var historien om Hotel Pinenhus igang.

I 1726 blev det en kongelig privilegeret kro, det betød at der nu måtte brygges øl og brændes brændevin og ikke mindst at man måtte udskænke det.

Der var liv og glade dage på stedet, dog afbrudt af nedgangstider i perioder hvor fattigdommen var sværest, men kroen overlever både i kraft af gården der var tilknyttet stedet og en støttende lokalbefolkning.

Det medfører at der de næste godt 150 år bliver drevet en lille hyggelig kro med et par værelser. Det var dog svært at holde omsætningen i hus, da mange af

gæsterne bestod af fattige fiskere der gerne ville købe på klods.

En fisker fortalte i 1905:  
*"Når fangsten var stor, måtte mændene stå det meste af natten og sortere fiskene, og var det koldt varmede vi os ved 'en halv kop' hos Stine, krokonen i Pinen. Ved sådanne lejligheder blev hun oppe hele natten for at skænke kaffe for os, og der skulle jo gerne en lille ting i. Drikken kostede 10 øre, når hun selv lavede den til. Betalte vi 15 øre, kom flasken med"*

I 1912 var afholdsbevægelsen i fremgang i hele Vestjylland og således også i Salling. Så efter 186 år som kongelig privilegeret, blev det forbudt at brygge øl, brænde brændevin og sælge det, tillige ændrede man lukketiden til kl. 21.00.

Dog forsøgte den snu krovært at komme om ved dette, ved at sælge kaffepunch. Det rygtedes dog og han blev anmeldt, som resulterede i en skrivelse fra sognerådsformanden. Efter et par års skriven frem og tilbage, måtte han give sig og stoppede for udskænkningen i 1915.

Spiritusforbuddet varede indtil 1964.

I 1940 købte mejeriernes fagforening stedet, som de ejede frem til 1984, hvor de fusionerede med NNF. De benyttede især stedet som kursussted, men selvfølgelig var der også restauration og almindelig hoteldrift som det kendes idag.

Hotel Pinenhus har sidenhen fået nye ejere.

Den 28. maj 1978 blev Sallingsundbroen indviet. Dens 1730 meter blev afslutningen på en legendarisk færgeoverfat som har eksisteret siden middelalderen. Med den kom der igen nedgangstider for kroen og der måtte tænkes alternativt.

Der blev udvidet og bygget til gennem flere omgange, så Hotel Pinenhus nu står flot, renoveret og moderne.

Den 12. juli 1989 døbtes kroen om til Hotel Pinenhus... og det bliver det nok ved med at hedde en rum tid endnu....

*Fra bogen "Kært barn - mange navne".*