



**Velkommen til Restaurant SuRi**

Mange tak for Deres interesse for vores restaurant  
i forbindelse med Deres arrangement.

Da vi bestræber os på at skræddersy hvert arrangement til  
netop Deres dag, er følgende ment som en inspirationskilde,  
idet vi naturligvis kan tilrettelægge og udskifte de enkelte forslag,  
efter Deres ønske.

Ring eller mail endelig, og hør om mulighederne for  
at få tilpasset arrangementet til netop Deres ønsker og forventninger.

## **Info i forbindelse med afholdelse af selskaber på SuRi**

### **Bordopdækning**

Runde eller aflange borde, efter ønske, dækkes med hvide stofduge og servietter, med restaurantens dekorationer, eller egne medbragte.

### **Proppenge**

medbragt vin afregnes kr. 250,- pr. skænket flaske

### **Isvand**

er inkluderet i prisen, Pellegrino eller Malmberg kildevand kan tilkøbes

### **Musikermad**

afregnes 150,- pr. mand (2 retter), samt drikkevarer til listepriis.

### **Børn**

Børn under 10 år, afregnes 1/2 menupris, og 1/3 pris ved køb af selskabsarrangement (den samlede pris)

### **Øvrigt**

Ved køb af selskabspakken afregnes personer uden alc. 200,- mindre

### **Annulering/ reduktion af selskaber og catering**

Reduktion af deltagerantal kan, indtil 3 døgn før arrangementets afholdelse ske omkostningsfrit, herefter afregnes 50% af aftalte arrangementspris,

Annulering af aftalte arrangement indtil 7 dage før arrangementsdato, afregnes med afbestillingsgebyr på 50% af den aftalte arrangementspris.

Ved annullering mindre end 7 døgn før arrangementets afholdelse, afregnes med afbestillingsgebyr på 75% af den aftalte arrangementspris.

### **Kortgebyrer:**

Ved betaling af selskabsarrangementer, med Euro-, Master-, Diners -og AMEX card, pålægges de respektive kortselskabers gebyrer

## **Møder/ konferencer**

Restaurant SuRi er den ideelle ramme om møder og konferencer, med en beliggenhed kun ca. 45 minutters kørsel fra København - midt i Holbæk by. Med placeringen på havnen er der rig mulighed for at nyde den friske luft, med mulighed for ro og fordybelse, - høst derfor stort udbytte af arbejdet i smukke og inspirerende omgivelser.

### **Halvdagsmøde – Dag**

Stempelkande kaffe/ te med brød, ost og pålæg

Frisk frugt og isvand under mødet gennem dagen

Frokost incl. 1 øl/ vand

Eftermiddagskaffe/ te med hjemmebag

Pris pr. person 425,-

### **Halvdagsmøde – Aften**

Eftermiddagskaffe/ te med hjemmebag

Frisk frugt og isvand under mødet gennem dagen

2 retters gourmetmiddag -forret & hovedret (tillæg ved 3 retter kr. 55,-)

Hvid -og rødvin til middagen (2 glas per person)

Stempelkande kaffe/ te med petit four

Pris pr. person 495,-

### **Heldagsmøde**

Stempelkande kaffe/ te med brød, ost og pålæg

Frisk frugt og isvand under mødet gennem dagen

Frokost incl. 1 øl/ vand

Eftermiddagskaffe/ te med hjemmebag

2 retters gourmetmiddag -forret & hovedret (tillæg ved 3 retter kr. 55,-)

Hvid -og rødvin til middagen (2 glas per person)

Stempelkande kaffe/ te med petitfour

Pris pr. person 795,-

Lokaleleje 95,- pr. person

## Reception

Ud af huset og ved min. 25 personer til enhver mærkedag, stor som lille.  
Find inspiration i forslagene herunder til netop Deres arrangement.

Hver ret er mindet på at være ”fingernem”, og egner sig både til gående, stående og siddende arrangementer. Min. valg af 4 retter

### **Receptions inspiration**

Dildstegt rejer i mini vout'a vent med cremedouble

Brud af varmrøget laks, Lammefjordsurter, friskost

Kold tomatsuppe Gazpacho, rejer, agurk, croutons

Vitello tonato, kold marineret kalv med tuncreme

Fiskedeller eller frikadeller med capersaioli

Lomo, chorizo og spansk fastost på pind

Pestomareret kyllingespyd med mangochutney

Skagenskinke med melonchutney på trøffelcroutons

Langtidsstegt røget oksehøjreb på rugbrøds croutons, barbeque-aioli

To slags minisandwich med hjemmegjort fyld

Saltmandler, grissini, to slags oliven

2 slags landoste med sveskeblommer, knækbrød

Chokoladebrud med citruscremefraiche

Pris pr. person  
4 miniretter kr. 80,-

-efterfølgende ekstra retter kr.  
20,- pr. person pr. ret

### **Afholdelse på Restaurant SuRi**

Mod tillæg serveres receptionsbuffeten, også i restaurantens smukke lokaler, og hvis vejret tillader, er terrassen på havnekanten endvidere en unik mulighed, for at give Deres gæster en speciel, og flot oplevelse på mærkedagen

## Selskaber i huset

Et selskabsarrangement i huset kan bestå af en menu fra 2 retter og opefter, baseret på vores sæson-aktuelle menu, eller netop Deres ønsker til specifikke råvarer eller retter.

Vi har filosofien om at en fest skal være personlig, lille som stor, derfor har vi ikke, udover nedenstående, fastlagte menuer og færdigløsninger. Nedenstående er derfor ment som inspiration til hvordan et helaftensarrangement kan se ud, hvor alt fra velkomstdrink til natmaden er inkluderet, og hvorfra ting kan fratrækkes, - eller tillægges.

### **Selskabsarrangement**

#### Aperitif

Husets Cremant evt. tilsmagt med diverse hjemmelavede essenser, serveret med hjemmelavede snacks, - gerne på terrassen hvis vejret tillader.

\*\*\*

#### 3 retters gourmetmiddag

baseret på sæsonens råvarer, og restaurantens aktuelle menu, og med hensyntagen til egne ønsker

\*\*\*

#### Udvalgte vine ad libitum

\*\*\*

#### Isvand

\*\*\*

Stempelkande kaffe/ te med hjemmelavede petit fours  
samt 1 cognac/likør

\*\*\*

Fri bar med øl/vand og husets vine

\*\*\*

#### Natmad

Pris pr. person  
995,-  
(ekskl. borddekorationer)

### Mad ud af huset

Herunder er vores sæsonaktuelle buffet at finde, som skifter efter årstiderne, og efter sæsonens råvarer.

Buffeten kan suppleres med de på modsatte side beskrevne retter.

#### **Forårsbuffet**

- kun ud af huset, og min 8 personer  
(marts, april, maj)

Varmrøget laks og rillette af tun og krebs  
stenbiderrogn, agurk, fennikel, karse, creme  
2 slags koldhævet brød og smør

\*\*\*

Prime rib  
-langtidsstegt oksehøjreb  
glaserede spæde forårsgrøntsager, timiansky

Sprængt bryst af landkylling  
sauteret spidskål og spinat, svampe-supremesauce

Kartoffel

\*\*\*

Gateau Marcel  
panna-cotta og crumble af rabarber (dog æble, før sæsonen)

Pris pr pers.  
228,-

Mulighed for tilvalg:

Salat

forårssalater med sprød skinke, perlebyg, syltede løg, croutoner, dressing

Pris pr. person  
20,-

Kan serveres om søndagen

- ved afhentning lørdag med varmevejledning og instruktion

Ovenstående kan udvides med flere retter.

Find inspiration og materiale på [www.suri.dk](http://www.suri.dk) / [info@suri.dk](mailto:info@suri.dk) / 5944 0610

### **Mulighed for tilvalg til buffeten**

#### **Salat**

blandede salater, sprød skinke, perlebyg, syltede løg, croutons, dressing  
20,-

#### **Småt og godt**

*(kan evt. serveres til en velkomstdrink)*

Skagenskinke, lomo, saltmandler og grissini med oliventapenade  
38,-

#### **Forret**

Frisk sæsonfangst, eller forret fra aktuel menu i restauranten  
55,-

#### **Ost/dessert**

To landoste  
med sveskeblommer, oliven, knækbrød  
38,-

#### **Natmad**

Pølse og/ eller oste bræt, eller diverse sæsonsupper, som eksempelvis:  
Hummer, gullasch, asparges, kartoffel eller lign.  
med fyld og 2 slags brød  
-dagspris efter valg

#### **Fade og porcelæn**

Alt leveres på porcelæn og fade, mod et depositum på kr. 300,-

#### **Antal**

Både buffet og menu er min. 8 personer

#### **Buffet serveret i restauranten**

Ved servering af buffet i restauranten, pålægges et tillæg, på 35,- og der skal vælges 2 forretter

#### **Menuer**

Det er selvfølgelig også muligt at få leveret menuer fra 2 retter og opefter,

Baseret på den aktuelle menu i restauranten eller efter egne ønsker.  
Kort sagt kan vi være behjælpelige ved alle former for arrangementer, også dem som ikke er beskrevet i denne folder.