

Selskaber

I SKØNNE OMGIVELSER MED MASSER
AF STEMNING OG ATMOSFÆRE



byDolphin



Velkommen

by Dolphin er skabt med ønsket om at skabe unikke og ekstraordinære gastronomiske oplevelser. Vi vil udfordre status quo og drive nutidens og fremtidens restaurationsvirksomhed.

Uanset hvilken fest eller sammenkomst du planlægger, er vi hos By Dolphin klar til at gøre dagen helt uforglemmelig.

Vi skaber rammerne for alt fra barnedåb, konfirmation og bryllup til kobber-, sølv- og guldbrillup, fødselsdage, receptioner, familiefester eller måske en smuk mindehøjtidelighed.

Vores team er eksperter i at gøre disse specielle dage ekstraordinære. Hver begivenhed fortjener noget unikt, og vi er her for at sikre, at alt forløber præcist som du ønsker.

Vi kan danne rammerne for alt fra små, intime arrangementer med 15 personer til store, storslåede fester med op til 450 deltagere i vores mange fine lokaler. Vi glæder os til at vise dig vores smukke faciliteter og hjælpe med at skræddersy din drømmebegivenhed.

Ønsker du at forlænge festlighederne? Vi tilbyder festarrangementer med overnatning, så dine gæster kan slappe af i vores komfortable værelser efter en nat fyldt med glæde. På den måde slipper I for bekymringer om transport og kan i stedet nyde den fulde oplevelse sammen.

I spidsen for by Dolphin står Niklas Ormstrup, omgivet af et stærkt, ungt og dynamisk team. Niklas er et af Danmarks største kokketalenter, lokalt forankret og med en sikker hånd, når det gælder smag, nytænkning og design. Senest har han været køkkenchef hos Nørre Vosborg.

Bag by Dolphin står Dolphin-familien, som driver Hotel Herning og Dolphin Hotel Herning samt rejsebureauerne Ans Rejser og Dolphin Travel. Dolphin familien drives af Julie, Tinna og Jan Ørum Vermø.

Med venlig hilsen

Niklas Ormstrup
Køkkenchef

Julie Vermø
Adm. Direktør

MENU | MARTS - APRIL - MAJ - JUNI

Forårsfest

FORRETTER

Smør pocheret grønne asparges med "æggesalat", chips af nye kartofler og urtesalat

"Toast" af vesterhavsfisk med friske sukkerærter, hvide asparges og hummerbisque

Vol au vent med dansk kylling, asparges og vesterhavsost

HOVEDRETTER

Dansk krogmodnet kødkvæg med forårssalat og sauce bordelaise

Oksemørbrad med brocolini, urtecreme og pebersauce. + 50,-

Smørstegt kuller med nye kartofler, morkler, syltede løg og hvidvin

DESSERTER

Citrontærte med skymousse og kørvel

Jordbær med rabarber og hvid chokolade

Danske oste med hjemmelavet kompot og knækbrød

TILKØB

Et glas bobler kr. pr. kuvert 75,-

Kaffe, te og petit four kr. pr. kuvert 175,-

SNACKS

"Taco" med tomat og lime

Tærte med koldrøget laks og sesam

Vaffel med hummersalat

kr. pr. kuvert 135,-

NATMAD

Gourmet hotdog

Pølse bord med friskbagt brød

Tærter med salat

kr. pr. kuvert 165,-



Priser kr. pr. kuvert

2 retter345,-

3 retter399,-

4 retter499,-

5 retter550,-

Selskabspakker

AFTENSELSKAB

Et glas bobler

3-retters menu

Tilpasset vinmenu med tre vine, øl og vand ad libitum
under hele middagen

Kaffe, te og petit four

kr. pr. kuvert **995,-**

HEL AFTENSELSKAB

Et glas bobler

4-retters menu

Tilpasset vinmenu med tre vine, øl og vand ad libitum
under hele middagen

Kaffe, te og petit four

Natmad

kr. pr. kuvert **1.295,-**

BY DOLPHIN AFTENSELSKAB

Et gl. champagne og snacks

4-retters menu

Tilpasset vinmenu med tre vine, øl og vand ad libitum under
hele middagen

Kaffe, te og petit four.

Natmad

kr. pr. kuvert **1.495,-**



MENU | JULI - AUGUST - SEPTEMBER

Sommerfest

FORRETTER

Dansk yellowtail kingfish med glaskål, soya og ponzu
Stegt kammusling med pak choi, løgpuré og beurre blanc
Farseret poussin med timian, svampe og hønsebouillon

HOVEDRETTER

Vesterhavsfisk med kantareller, majs, gulerødder og sauce lavet på ristede fiskeben
Wellington af dansk kalv med løg i variation og pebersauce
Dansk krogmodnet kødkvæg med kantareller, majs, gulerødder og oksesauce + 50,-

DESSERTER

Røde bær i variation med hvidchokolade og lakrids
Mørkchokoladebar med rabarber og vaniljeis
Udvalg af unikke oste med hjemmelavet sødt og sprødt

TILKØB

Et gl. bobler kr. pr. kuvert 75,-
Kaffe, te og petit four kr. pr. kuvert 175,-

SNACKS

Sprød tærte med koldrøget laks og sesam
Vaffel med hummersalat og tomat
Tapiokachips med kylling og bbq mayonnaise
kr. pr. kuvert 135,-

NATMAD

Gourmet hotdog
Pølse bord med friskbagt brød
Tærter med salat
kr. pr. kuvert 165,-



Priser kr. pr. kuvert

2 retter	345,-
3 retter	399,-
4 retter	499,-
5 retter	550,-

Efterårsfest

FORRETTER

Helleflynder med creme fraiche og purløg

Jomfruhummerbisque med smørstegt jomfruhummer, grillet artiskokker og aromatisk urtesalat

Carpaccio af krondyr fra klosterheden med syrlige løg, ost, hasselnødder og bittersalat

HOVEDRETTER

Dansk krogmodnet kødkvæg med kroket af spidsbryst, grillet løg og kraftig oksesauce

Wellington af and med variationer af rødbede og pebersauce

Rødtunge med rysteribs og brunet smør

DESSERTER

Røde bær i variation med hvid chokolade og lakrids

Mørk chokoladebar med kirsebær

Udvalg af unikke oste med hjemmelavet sødt og sprødt

TILKØB

Kaviar til helleflynder kr. pr. kuvert **70,-**

Et gl. bobler kr. pr. kuvert **75,-**

Kaffe, te og petit four kr. pr. kuvert **175,-**

SNACKS

Sprød tærte med koldrøget laks og sesam
"æbleskive" med and og rødbede

Tapiokachips – med kylling og bbq mayonnaise
kr. pr. kuvert **135,-**

NATMAD

Gourmet hotdog
Pølse bord med friskbagt brød
Tærter med salat
kr. pr. kuvert **165,-**



Priser kr. pr. kuvert

2 retter345,-

3 retter399,-

4 retter499,-

5 retter550,-

Vinmenuer

AD LIBITUM UNDER MIDDAGEN
INKL. ØL OG VAND



Priser kr. pr. kuvert

Vinmenu med 2 vine	299,-
Vinmenu med 3 vine	345,-
Vinmenu med 4 vine	399,-
Vinmenu med 5 vine	445,-