



HOTEL KNUDSENS GAARD

SELSKABER

VORES HISTORIE

”Der var så dejligt ude på landet; det var sommer, kornet stod gult, havren grøn, høet var rejst i stakke nede i de grønne enge, og der gik storken på sine lange, røde ben og snakkede ægyptisk, for det sprog havde han lært af sin moder...” Hvem ved, måske blev H.C. Andersen inspireret til eventyret om Den grimme Ælling på sine ture ud til Knudsens Gaard efter mælk?

I en kreds om Odense lå en række landsbyer. En af disse er landsbyen Hunderup, som kendes tilbage til 1100-tallet, hvor den skænktes til Dalum Kloster af Kong Knud VI. Ved reformationen i 1536 blev Hunderup inddraget under kronen, og Hunderups gårde blev udlagt til Ryttergods og fungerede som sådan indtil 1765, hvor alle Hunderups gårdejere købte deres fæstegårde af kongen og blev selvejere.

Meget forandredes ved en stor brand i 1833, hvor 6 gårde blev lagt i aske. Derefter begyndte landsbyens spredning og udstykning. I 1901 indlemmedes landsbyen i Odense og blev bykvarter.

En af landsbyens gårde var i familien Knudsens eje gennem generationer. I 1927 blev udstykningen af gårdens marker påbegyndt og i 1954 blev hovedparcellen og bygningerne overdraget til A/S De Knudsenske Grunde. Hotel Knudsens Gaard blev indrettet og indviet i 1955.



Hotel Knudsens Gaard, 1960. Arkiv: Odense Bys Museer.



PRAKTISKE OPLYSNINGER

Knudsens Gaard tilbyder festarrangementer og selskaber for 8-65 personer. Vi er behjælpelige med alt lige fra bryllup, til fødselsdage, jubilæum, barnedåb, konfirmation, eller lige den begivenhed I har behov for skal fejres.

Servering

Menuerne serveres på tallerkener.

Varighed

Frokost 5 timer, eller afsluttes senest kl. 17.00.

Aften 7 timer.

Konfirmation 7 timer.

Bryllup 8 timer. Natmad serveres kl. 01.00 og arrangementet slutter kl. 02.00.

Kontakt os venligst ved ønske om længerevarende arrangementer.

Søndage er restauranten normalvis lukket. Vi tager dog gerne selskaber på min. 32 personer ind.

Overnatning

Knudsens Gaard tilbyder overnatning i enkelt- og dobbeltværelser i flere værelseskategorier i forbindelse med jeres arrangement. Se nærmere på sidste side.

Betaling

Arrangementer kan betales med kort, mobilepay eller kontant. Annulleringsbetingelser medsendes ved reservation.

Vi tilbyder desuden

- Gratis parkering for dig og dine gæster
- Opladning af el-biler
- Handicapvenligt toilet



GAARDENS LOKALER

Restauranten – mulighed for at sidde op til 65 personer (inkl. Mellemstuen).

Mellemstuen – her kan sidde 10 personer.

Gul Stue – mulighed for at sidde 20 personer.

1. salen – her kan sidde 20 personer.

Havestuen – i vores Havestue er der plads til 32 personer.



Restauranten



Havestuen

TANKER FØR ARRANGEMENTET

På Knudsens Gaard er det vores mål, at jeres drømme til arrangementet bliver opfyldt. Grundlig planlægning og en god dialog er særdeles vigtig.

Vores dygtige tjenere skræddersyr i samarbejde med jer arrangementet, så vi imødekommer ønsker og ideer.

Gør jer selv lidt tanker om:

Antal af gæster, herunder børn (til og med 12 år)?

Tidsplan - hvornår ønskes velkomst, middag og natmad?

Menu - hvor mange retter ønsker I?

Vine - ønskes husets vine eller vine fra kortet?

Drikkevarer efter middagen? Barbord med forudbestemt udvalg?

Hensyn til vegetarer, veganere, allergikere og specialdiæter etc.

Vi gør opmærksom på, specialkost skal bestilles senest 3 dage før ankomst.

Bestilling på dagen vil medføre gebyr.



Gul Stue



Mellemstuen



1. salen

7 RETTERS FROKOST

i 4 serveringer

1. servering

KOLDRØGET LAKS

med hjemmelavet friskost og agurk

TERRIN AF GRIS

med syltede urter og sennepscreme

GAARDENS BRESAOLA

med persilleemulsion og parmesan

2. servering

DAMPET TORSK

med selleri og fiskefumé

3. servering

SPRÆNGT OKSEBRYST

med glaserede løg og peberrodssauce

4. servering

2 SLAGS DANSKE OSTE

med knækbrød og kompot

CLAFOUTIS

med sæsonens frugt eller bær

Pris pr. person

kr. 478,- (min. 20 personer)

Tilvalg

Kaffe/the kr. 38,-

Hjemmelavet petit fours kr. 40,-

Småkager kr. 20,-

Chokolade kr. 52,-



MENUER TIL ARRANGEMENTER

Velkomst

Hvidvin m/ hyldeblomst
Champagne brut (+ kr. 55,- pr. couv.)

Rosé Cava
Crémant
Kirr

Danskvand m/ hyldeblomst
Appelsinjuice m/ passionsfrugtsirup og Faxe Kondi
Alkoholfri cider

Tilkøb af snacks til velkomsten kr. 25,- til kr. 35,- pr. person.

Forretter

RILLETTE AF KOLDRØGET TORSK
med selleri og æble

PASTA I TRØFFELCREME
med pancetta coppa og parmesan

GRILLET GRØNTSAGSSONSOMÉ
med letrimmet laks, syltede urter og peberrodsole

HR. NIELSEN SKINKE
med æggeblommecreme, syltede løg og sprød surdej



Hovedretter

GRILLET KALVEMØRBRAD (+ kr. 45,- pr. couv.)
med bagte løg og timiansky

MARINERET LAMMECULOTTE
med fennikel, rosmarin og hvidløgsauce

ROSASTEGT KALVECULOTTE
med peberrod og sauce bordelaise

FARSERET UNGHANE
med agurkesalat og brunet hønsesjus

Ønskes hovedret 2. gang tillægges kr. 35,- pr. person.

Desserter

CITRONFROMAGE
med let pisket fløde og mynte

ISLAGKAGE
med hasselnødder, brombær- og daimparfait, flødeskum
og chokoladepynt

CHOKOLADEKAGE PÅ MØRK OG LYS CHOKOLADE
med vaniljeiscreme

MOUSSE AF RYGEOST
med coulis af sæsonens frugt & bær og kærnemælksorbet

Natmad

BYG SELV HOTDOG

med pølser fra slagteren
og klassisk tilbehør

BUFFET (+ kr. 45,- pr. couv.)

Tørret skinke, lune frikadeller,
kartoffelsalat, 1 slags ost, hjemmesylt
og 2 slags brød

QUICHE LORRAINE

med blandet salat, brød og dressing

Børnemeny (børn op til 12 år)

MINI PIZZA

med pommefrites
Hertil grøntsagsstænger
samt ketchup og mayo

KYLLINGESPYD

med grønt og pommefrites
Hertil grøntsagsstænger
samt ketchup og mayo

PASTA BOLOGNESE

med revet ost
Hertil grøntsagsstænger

Pris pr. ret kr. 110,-



Drikkevarer

Vine

Der serveres husets særligt udvalgte vine til jeres menu. Ønskes andre vine kan der frit vælges fra vores vinkort mod tillæg for de enkelte vine.

Fadøl

Pilsner og Classic fra Albani.

Flaskeøl

Pilsner, Classic og specialøl fra Midtfnys Bryghus samt alkoholfri øl.

Vand

Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Faxe Kondi Free, lemon, appelsin, hyldeblomst, æblemost, dansk vand og tonic.



ARRANGEMENTER

Gaardens Klassiker

Pris pr. person kr. 645,-

Prisen inkluderer velkomstdrink, isvand, 3-retters menu, samt kaffe/the efter middagen.

Drikkevarer afregnes efter forbrug.

Det Gode Selskab

Pris pr. person kr. 950,-

Prisen inkluderer velkomstdrink, 3-retters menu, isvand, husets vine ad libitum under middagen, samt kaffe/the efter middagen.

Gaardens Fulde Oplevelse

Pris pr. person kr. 1.095,-

Prisen inkluderer velkomstdrink, 3-retters menu, isvand, husets vine ad libitum under middagen, kaffe/the efter middagen samt natmad.

Tilkøb

Én ekstra ret kr. 98,- til kr. 120,- pr. person.

Til kaffen

Hjemmelavet petit four kr. 40,-

Småkager kr. 20,-

Chokolade kr. 52,-

Avec (cognac, Baileys, likør) kr. 63,-

Fri bar

Bestående af flaskeøl (Odense Pilsner, Odense Classic), sodavand og vin.

Pris pr. person kr. 270,-

Serveres efter kaffen og til arrangementets sluttidspunkt.

Fri bar

Bestående af flaskeøl (Odense Pilsner, Odense Classic), sodavand, vin og spiritus af gængse mærker.

Pris pr. person kr. 330,-

Serveres efter kaffen og til arrangementets sluttidspunkt.



BRYLLUP

Velkomst med snacks

3-retters middag

Husets særligt udvalgte vine ad libitum under middagen

Isvand på bordene

Kaffe/the samt petit four serveres efter middagen

1 avec til kaffen

Natmad

Blomster ved huset

Pris pr. person kr. 1.225,-

Tilkøb af fri bar med øl/vand/vin pr. person kr. 270,-

Tilkøb af medbragt bryllupskage kr. 35,- pr. person.

Tilkøb af gængs spiritus fra kr. 950,- pr. flaske.

Ønskes hovedret 2. gang tillægges kr. 35,- pr. person.

Natmad serveres indtil kl. 01.00.

Arrangementet skal senest være afsluttet kl. 02.00.



KONFIRMATION

TO SPRØDE VOL-AU-VENT
med kylling og grønne & hvide fynske asparges

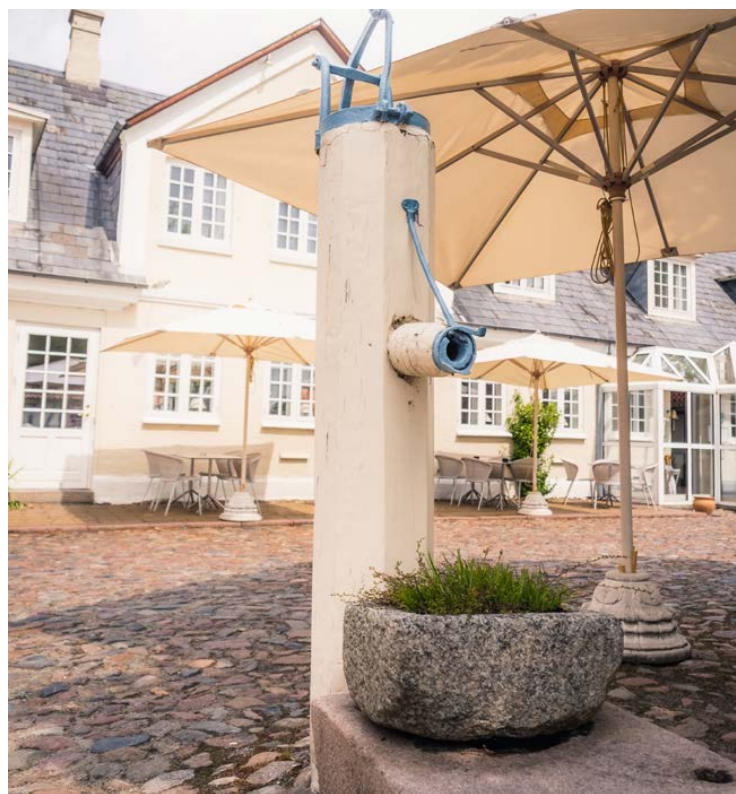
HELSTEGT OKSEFILET
med forårsgrønt, dagens kartofler og rødvinsauce
Tillæg bearnaisesauce kr. 15,- pr. person.

ISLAGKAGE
med brombær og daimis, flødeskum og chokoladepynt

KAFFE/THE & SØDT

Pris pr. person kr. 575,-
Prisen er kun forbeholdt konfirmation.

Drikkevarer afregnes efter forbrug.
Ønskes hovedret 2. gang tillægges kr. 35,- pr. person.



OVERNATNING

I forbindelse med festarrangementet, tilbyder Hotel Knudsens Gaard overnatning til specialpriser.

Enkeltværelse fra kr. 750,-
Dobbeltværelse fra kr. 900,-
Superior fra kr. 1.100,-
De luxe fra kr. 1.200,-

Opredning på superior/de luxe værelse kr. 350,-
Babyseng kr. 150,-

Priser er inkl. stor morgenbuffet.

Vi anbefaler at booke i god tid.
Tlf. 63 11 43 11
info@knudsensgaard.dk



FRI
PARKERING
I GÅRDEN



KNUDSENS GAARD

hotel og restaurant

Hunderupgade 2 · 5230 Odense M · Tlf. +45 63 11 43 10
info@knudsensgaard.dk · www.knudsensgaard.dk