



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 5 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

Efter endt arrangement kan betaling ske 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 32 personer.

**Havestuen** – i vores Havestue er der plads til 35 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, 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 5 serveringer

### 1. servering

#### RIMMET LAKS

med rygeost, urtemayo, marineret agurk, radiser samt spæde salat og sprødt

### TERRIN AF GRIS

med trøffelcreme og syltede svampe

### GAARDENS BRESAOLA

hertil artiskok, pesto og parmesan

### 2. servering

#### DAMPET TORSK

med squash og safransauce

### 3. servering

#### SPRÆNGT OKSEBRYST

i timiansglace, hertil variation af blomkål

### 4. servering

#### 2 SLAGS DANSKE OSTE

med knækbrød og kompot

### 5. servering

#### CITRONTÆRTE

med marengs og kondenseret mælk

### Pris pr. person

kr. 485,- (min. 20 personer)

### Tilvalg

Kaffe/the kr. 38,-

Hjemmelavet petit fours kr. 40,-

Småkager kr. 20,-



## ARRANGEMENTER

### FROKOST & AFTEN

#### 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 fra kr. 98,- til kr. 145,- pr. person.

#### Buffet

Buffet på forespørgsel tilpasses efter aftale.

Min. antal 20 personer.



#### 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. 395,-**

Servertes efter kaffen indtil arrangementets sluttidspunkt.

#### Fri bar

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

**Pris pr. person kr. 495,-**

Servertes efter kaffen indtil arrangementets sluttidspunkt.



# MENUER TIL ARRANGEMENTER

## Velkomst

Champagne Brut (+ kr. 55,- pr. couv)  
Rosé bobler  
Brut bobler  
Kirr  
Rebæl Gastrosaft (alkoholfri)  
Tilkøb af snacks til velkomsten kr. 95,- pr. couv.

## Forretter

*Alle forretter serveres med friskbagt brød og smør*

### KOLD TOMATCONSOMMÉ

hertil variation af danske tomater, urteolie, olivenkoral og spæde urter

### HUMMERBISQUE

serveres med hjemmelavet skaldyrs ravioli, surdejscrumble og friske urter

### RIMMET LAKS

med rygeostcreme, radiser, marineret agurk & urter, mayo, spæde salater urter og sprødt

### HR. NIELSEN SKINKE

med æggeblommecreme, trøffelmayonnaise, syltede rødøg samt sprød surdej og spæde salater  
*(i sæson: hertil smørdampede asparges og hollandaiseskum + kr. 45,- pr couv.)*

### MARINERET OKSE CARPACCIO

med parmesan, spæde salater, artiskok, syltede grønne tomater, karse og urter



## Hovedretter

**GRILLET KALVEMØRBRAD** (+ kr. 45,- pr. couv.)  
serveres med variation af løg, timiansky, årstidens grønt og dagens kartoffel

### MARINERET LAMMECULOTTE

hertil lamme salmissauce, ratatouille, selleripuré tilsmagt bagt hvidløg & dagens kartoffel

### ROSASTEGT KALVECULOTTE

serveres med peberrod, sauce bordelaise, årstidens grønt og dagens kartoffel.

### SVAMPEFARSERET UNGHANE

med agurkesalat, brunet hønsejus hertil årstidens grønt og dagens kartoffel

Ønskes hovedret serveret 2. gang tillægges kr. 45,- pr. person.

## Desserter

### CITRONFROMAGE

med letpisket fløde, kondenseret mælk, bær og jernurt

### ISLAGKAGE

med hasselnøddbund, brombær og daimparfait, flødeskum og chokoladepynt

### CHOKOLADE FONDANT

lun blødende chokoladecake serveres med hjemmelavet vaniljeis og bærkompot

### ÅRSTIDENS TRIFLI

i lag med flødeskum, makroner og sukker rasp

*Specialdesignet menu er også muligt.*

## Natmad

### BYG-SELV HOTDOGS

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 smør

## Børnemeny (børn op til 12 år)

### MINI PIZZA

med pommes frites.  
Hertil grøntsagsstænger  
samt ketchup og mayo

### KYLLINGESPYD

med grønt og pommes frites.  
Hertil grøntsagsstænger  
samt ketchup og mayo

### VANILJEIS

med frisk frugt og chokoladesauce

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,  
danskvand og tonic.



## 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. 1.295,-

### TILKØB

Fri bar med øl, vand og vin kr. 395,- pr. person.  
Medbragt bryllupskage kr. 35,- pr. person.  
Spiritus af gængse mærker 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 samt grønne- og 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. 45,- pr. person.



## OVERNATNING

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

**Enkeltværelse fra kr. 785,-**  
**Dobbeltværelse fra kr. 995,-**  
**Superior fra kr. 1.300,-**  
**De luxe fra kr. 1.400,-**

**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](mailto:info@knudsensgaard.dk)



FRI  
PARKERING  
I GÅRDEN



KNUDSENS GAARD  
*hotel og restaurant*

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