

# SELSKABSKATALOG

## Kære gæst

Hos Møllehuset i Frederikshavn skaber vi rammerne for mindeværdige selskaber og fester – uanset om det er bryllup, rund fødselsdag, konfirmation, jubilæum eller firmaarrangement. Med vores smukke beliggenhed, stemningsfulde lokaler og mange års erfaring med selskaber, er Møllehuset et oplagt valg, når der skal fejres noget særligt.

Vores lokaler kan tilpasses både små og store selskaber og indrettes efter jeres ønsker – hvad enten I drømmer om en klassisk opdækning, langborde, U- eller E-bord eller en mere afslappet buffetopstilling. Den lyse og rolige atmosfære skaber en varm og indbydende stemning, hvor der er plads til både taler, musik og dans.

Køkkenet tager udgangspunkt i det gode håndværk og sæsonens råvarer, og vi tilbyder et bredt udvalg af menuer, buffeter og selskabspakker. Her er mulighed for alt fra elegante 3- og 4-retters menuer til generøse buffeter og komplette helaftensarrangementer med velkomst, vinpakker, kaffe og natmad. Menuerne kan tilpasses efter behov, så jeres arrangement bliver præcis, som I ønsker det.

Vores erfarne personale følger jer hele vejen – fra planlægning til den sidste gæst går hjem. Vi lægger stor vægt på personlig service og en afslappet, professionel afvikling, så I kan nyde festen og samværet med jeres gæster uden bekymringer.

Hos Møllehuset får I ikke blot et lokale, men en helhedsoplevelse, hvor rammer, mad og service går op i en højere enhed. Vi glæder os til at byde jer og jeres gæster velkommen til en fest, der bliver husket.

Med venlig hilsen,

Lise & Alfred Pichler,  
samt hele teamet på Restaurant Møllehuset

Skovalléen 45, 9900 Frederikshavn - Tlf. 98 43 44 00 - [www.mollehuset.dk](http://www.mollehuset.dk) - [fest@mollehuset.dk](mailto:fest@mollehuset.dk)

*Priserne er forbeholdt ændringer og er gældende fra januar 2026*

*Min. 15 kuverter*

## FAQ – Selskaber & Fester hos Møllehuset

Hvor mange kuverter skal vi minimum være?

Der er minimum 15 kuverter ved alle selskaber og arrangementer

---

Kan man tilpasse menuerne?

Ja. Ønskes der ændringer eller råvarer, som ikke er en del af sortimentet, tillægges der minimum 25 kr. pr. kuvert

---

Hvornår serveres natmad?

Natmad serveres som udgangspunkt 8 timer efter gæsterne er gået til bords

---

Skal alle vælge samme natmad?

Ja, samme natmadsret bestilles til hele selskabet

---

Kan vi selv medbringe kage eller petit fours?

Ja, det er muligt:

- Medbragt bryllupskage: 40 kr. pr. kuvert
  - Medbragt petit fours: 20 kr. pr. kuvert
- 

Hvordan er reglerne for afbestilling?

Ved ændring på mere end 10 % i kuvertantal:

- 30+ dage før: ingen gebyr
  - 15–30 dage før: 100 kr. pr. kuvert
  - 1–15 dage før: 180 kr. pr. kuvert
  - Under 24 timer: fuld kuvertpris
- 

Er der reservationsgebyr?

Ja, der opkræves et reservationsgebyr på 4.000 kr., som fratrækkes den endelige regning, men refunderes ikke ved afbestilling

---

Er borddækning inkluderet?

Ja, standard borddækning med hvide duge, servietter og lys er inkluderet.  
Farvede servietter og særlige bordopstillinger kan tilkøbes.

---

Kan I hjælpe med blomster og dekoration?

Ja:

- Buket pr. bord fra 40 kr.
  - Blomsterdekorationer fra 350 kr.  
Man er også velkommen til selv at medbringe blomster.
  - Man er velkommen til selv at tage pynt med til lokalet, dog forbeholder vi os retten til at pålægge ekstra gebyr, hvis pynten forvolder skade eller kræver ekstra rengøring af lokalet.
- 

Må vi have musik og toastmaster?

Ja, men det skal oplyses ved bestilling.

Ved større selskaber anbefales en toastmaster, som koordinerer med personalet.

---

Tilbyder I overnatning?

Selskabsgæster får 20 % rabat på Hotel Lisboa, inkl. morgenbuffet og parkering (ca. 800 m fra Møllehuset)

Velkomstdrink:

Cava Mont Marcal, Reserva, Brut eller Semi Secco pr. gl. kr. 85,- kr. 365,-  
*En vin efter den sande "Metode Traditionelle" lavet på de klassiske Cava druer.*  
*\*Se også vores drinksforslag*

Crémant d'Alsace, Brut, René Muré

kr. 425,-

*Tør, meget rig på frugt og elegant perlende i glasset.*

Vi anbefaler:

PELUSAS, Chardonnay, Chile kr. 335,-

PE Tinto, Blend af Moreto, Castelão og Trincadeira, Portugal kr. 335,-

"Sol del Mediterráneo" Moscatel D.O. Valencia pr. gl. kr. 80,- kr. 360,-

Eller

Vinpakke A ad libitum:

PELUSAS, Chardonnay, Chile

PE Tinto, Blend af Moreto, Castelão og Trincadeira, Portugal

1 glas. "Sol del Mediterráneo" Moscatel D.O. Valencia

Til og med desserten

pr. kuvert kr. 395,-

Vi anbefaler:

Pinot Gris Réserve, Bestheim Alsace

kr. 395,-

"Pago de Cirsus" Vendimia Seleccionada, Navarra

kr. 375,-

Tarapaca Late Harvest

50 cl. kr. 345,-

Eller

Vinpakke B ad libitum:

Pinot Gris Réserve, Bestheim Alsace

"Pago de Cirsus" Vendimia Seleccionada, Navarra

Tarapaca Late Harvest

Til og med desserten

pr. kuvert kr. 495,-

Isvand ad libitum til selskaber, som ledsager til vin

pr. kuvert kr. 5,-

Kaffe & Avec:

Kaffe/ the (man bestiller til hele selskabet) pr. kuvert kr. 40,-

Baileys 2 cl. kr. 35,-

Likør 2 cl. - kr. 40,-

Cognac 2 cl. - kr. 40,-

Petit fours - kr. 40,-

Carlsberg/ Tuborg kr. 40,-

Diverse vand kr. 35,-

## FEST I HVERDAGEN

Der behøver ikke være weekend for at fejre noget særligt. Med vores pakke **Fest i hverdagen** skaber vi en afslappet og stemningsfuld aften, hvor alt er tænkt for jer. Nyd en lækker all inclusive-menu med tilhørende vine, kaffe og drikkevarer i hyggelige omgivelser – perfekt til fødselsdage, kollegafester eller bare en god anledning til at samles.

En nem og velsmagende løsning, hvor I kan læne jer tilbage og nyde hinanden og festen.

### MENU

#### Forret

Tartelet med kyllingefrikassé & friske krydderurter  
i trøffelolie

\*\*\*

#### Hovedret

Souffleret grisemørbrad & Chipolata med  
timiansauce, sæsonens grøntsager & små stegte  
kartofler

\*\*\*

#### Dessert

Vanille Creme Brulée  
med Pocheret ananas & sorbet

### DRIKKEVARER

#### Velkomst

*Huset anbefaler\**

\*\*\*

#### Hvidvin

*Huset anbefaler\**

\*\*\*

#### Rødvin

*Huset anbefaler\**

\*\*\*

#### Dessertvin

*Huset anbefaler\**

Øl og vand under middagen

\*Spørg betjeningen

**Pris pr. kuvert kr. 625,-**

(weekend tillæg pr. kuvert kr. 150,-)

*\*Ønsker man tilføjelser eller ændringer med retter eller råvarer der ikke fremgår af vores sortiment, vil der være et min. tillæg på kr. 25,- pr kuvert.*

Min. 15 kuverter

## Buffet 1

*En klassisk og alsidig buffet med kolde og varme retter, kendte favoritter og afsluttende søde fristelser.*

Røget dyrekølle  
med purløgsrøræg & små salater

Læsørejer

med hjemmelavet mayonnaise & grønt

Gravad laks med sennepsdressing &  
marinerede grønne asparges

Fiskefileter

med Møllehusets remoulade & citron

Hjemmelavet leverpostej  
med bacon & champignons

Letsaltet skinke

Rosastegt kalvefilet

Flødekartofler & baconstegte kartofler

Marinerede salater

Gammeldags æblekage

Frisk frugtsalat

Vanilleis

Brød & smør

**Pris pr. kuvert kr. 350,-**

### ***Tilkøb***

*Bearnaisesauce kr. 10,- pr. kuvert*

*Mørbradbøf med bløde løg kr. 15,- pr. kuvert*

*Chokoladefontæne m. frugt kr. 15,- pr. kuvert*

*\*Ønsker man tilføjelser eller ændringer med retter eller råvarer der ikke fremgår af vores sortiment, vil der være et min. tillæg på kr. 25,- pr. kuvert.*

Min. 15 kuverter

## Buffet 2

*En moderne og smagsrig buffet med fisk, skaldyr og kød i elegante kombinationer og indbydende desserter.*

Duet af varm- og koldrøget laks frisk fra rygeovnen med syltede grønne tomater & krydderyoghurt

Skaldyr vendt med mild chili  
toppet med sprøde salater

Sprød kylling med frisk ananas & karrydressing

Fiskeragout i hummercreme med grønsager & sprøde forårsruller

Langtidsstegt filet af frilandsgris & vildtgriller med svampesauce

Braiseret kalveculotte i estragoncreme

Små kartofler stegt med timian

Marinerede sæsonsalater

”Apfelstrudel”

Æbler i filo med vanillesauce

Letfrossen chokolade-krokantsnitte

Bondebrie med tilbehør

Brød & smør

**Pris pr. kuvert kr. 365,-**

### ***Tilkøb***

*Bearnaisesauce kr. 10,- pr. kuvert*

*Mørbradbøf med bløde løg kr. 15,- pr. kuvert*

*Chokoladefontæne m. frugt kr. 15,- pr. kuvert*

*\*Ønsker man tilføjelser eller ændringer med retter eller råvarer der ikke fremgår af vores sortiment, vil der være et min. tillæg på kr. 25,- pr. kuvert.*

**Min. 15 kuverter**

## Buffet 3

*En italiensk-inspireret buffet med fokus på antipasti, varme specialiteter, cremede risottoer og delikate desserter.*

”Vitello Tonnato” Kalv i tun

med små grønsager

”Coppa” Lufttørret grisenakke med små oliven, soltørret tomat & borretane løg

”Frutti di Mare” scampi, muslinger & blæksprutter vendt med olivenolie,

hvidløg & krydderurter

”Piccata Milanaise” Små schnitzler vendt i æg & parmesan med tomatsauce

”Carne” Oksefilet med hvidløg & timian

Hertil skysauce

”Risotto” Cremet risotto

med svampe & pesto

”Verdure” Rodfrugter i balsamico

& olivenolie

”Insalate Diverse” Et udvalg af

marinerede salater

”Patate con erbe” Krydderkartofler

”Tiramisu” med vanille & flødeost

Skovbær Semifreddo med saltkaramel

”Frutta fresca” marineret frisk frugt

”Formaggio” Gorgonzola med syltede figer

Brød & smør

**Pris pr. kuvert kr. 375,-**

*\*Ønsker man tilføjelser eller ændringer med retter eller råvarer der ikke fremgår af vores sortiment, vil der være et min. tillæg på kr. 25,- pr kuvert.*

*Min. 15 kuverter*

*Til selskab & fest - 3-retters menu*

1

Rødspættefilet i panko på honning-citronmarinerede asparges & salater

\*\*\*

Svinefilet i urtepanade med champignonsauce, årstidens friske grøntsager & kartofler

\*\*\*

Romfromage med fyldte vandbakkelser & kirsebærkompot

2

Røget dyrekølle med æble/gulerodschutney & friske skud

\*\*\*

Souffleret kalkunbryst med estragonsauce, grønt & kartoffelstrudel

\*\*\*

Jordbærtrifli med mynte & marcipan makroner

3

”Skaldyrcocktail”

skaldyr på marinerede artiskokker, hummermayonnaise & små salater

\*\*\*

Sprængt kalvebryst med peberrodssauce, glaserede rodfrugter & persillekartofler

\*\*\*

Vanillepocheret pære med hjemmelavet parfait & chokoladesauce

**3-retters menu kr. 330,-**

*Til selskab & fest - 3-retters menu*

4

Letroget laks med syrnede fløde, avocadosorbet & små salater i balsamicovinaigrette

\*\*\*

Oksesteg på gammeldags manér med glaserede perleløg, friske grøntsager, skysauce, hjemmelavet agurkesalat & persillekartofler

\*\*\*

Lutfrossen chokoladesnitte med syltede appelsiner

5

Pocheret skærising & glaserede Matane rejer i buttedejer med hummersauce & spirer

\*\*\*

Kalvesteg stegt som vildt a la Møllehuset med flødesauce, waldorfsalat, torvets grønt, hjemmelavet surt & små stegte kartofler

\*\*\*

”Fru Jelsbaks søde fristelser”

lun bagt æblekage, hjemmelavet is & frisk frugtsalat

6

Lufttørret grisenakke « Coppa » med fennikelcrudité & ristede græskarkerner i honning-lime dressing

\*\*\*

Rødvinsbraiseret dyrekølle & små vildtfrikadeller med sæsonens svampe, grøntsager & timiankartofler

\*\*\*

Møllehusets Rubinsteinerkage

**3-retters menu kr. 345,-**

*Til selskab & fest - 3-retters menu*

7

Citronbagt center cut af lyssej på lun  
kartoffelvaffel

med sur - sød ratatouillesalat

\*\*\*

Kalvefilet stegt med hvidløg & timian,  
kraftig østershattesauce, torvets grønt & små  
kartofler

\*\*\*

Chokoladebrownie  
med hjemmelavet vanilleis & flamberet ananas

8

Variation af grillet tun & kammusling  
med syltede blomkål, blomkålspure, spirer &  
toastmelba

\*\*\*

”Filet & inderlår”  
Rosastegt oksefilet & roulade af inderlår med  
rødvinsauce,  
grøntsagsbuket & pommes rissolles

\*\*\*

Pæremazarin med pæresorbet  
& karamelsauce

**3-retters menu kr. 360,-***Til selskab & fest - 3-retters menu*

9

Kold fiskesympfoni  
på marinerede julienneurter med aioli

\*\*\*

Dådyrfilet i rosmarinfrakke  
med portvinsauce, friske grøntsager  
& små kartofler vendt med persille

\*\*\*

Gateau Marcel  
med cassisblommer & sorbet

10

Marinerede King Prawns med safranmayonnaise,  
avocado-myntesalsa & krydderurtesalat

\*\*\*

”Duet af kalv”  
rosastegt mørbrad & braiseret bryst  
med torvegrøntsager, estragonsauce &  
kartoffellasagne

\*\*\*

”Gustav Wied’s Variation af skovbær”  
hindbær - panna cotta, blåbærsorbet  
& brombær cup cake

**3-retters menu kr. 375,-**

*Til selskab & fest - 4-retters menu*

11

Grillet hvid fisk i skummende skaldyrsbisque  
med ”chilimango”, trøffelolie & krydderurter

\*\*\*

Klassisk cæsarsalat med sprød kylling,  
hjertesalat, hård ost & crouton

\*\*\*

Rosastegt kalvemørbrad & braiseret kæbe  
med kraftig madeirasauce, kålruller  
bagte blommetomater & kartoffeltortilla

\*\*\*

Marcipanæble i buttedejer  
med pistacie- cremefraiche iscreme

**4-retters menu kr. 435,-**

*Til selskab & fest - 4-retters menu*

12

Pulled laks på blinis  
med kataifireje, grøn mayo & linsekaviar

\*\*\*

”Vitello Tonnato”  
med marinerede små grønsager  
& commendante chips

\*\*\*

”Variation af dådyr”  
Rosastegt filet, braiseret bov & kryddercrepinette  
med blomkålspure, sæsongrønt & kartoffel i  
flodejer

\*\*\*

Rabarberpandekager  
med pernodis og brændt chokolade

**4-retters menu kr. 435,-**

**TIL SELSKAB & FEST****NATMAD**

Pølsebord med udsøgt tilbehør & hjemmebagt brød	kr. 100,-
Fiskefrikadeller med karryremoulade, hjemmelavet agurkesalat & rugbrød	kr. 95,-
Frikadeller med kartoffelsalat, surt & brød	kr. 90,-
Ungarsk gullaschsuppe med hjemmebagt baguette	kr. 90,-
Klar suppe med urter, kød- og melboller samt brød	kr. 90,-
Mild karrysuppe med hønsekød og ris dertil baguette	kr. 90,-
Lun leverpostej med bacon, champignons klassisk tilbehør & groft brød	kr. 80,-
”Hotdogs” med tilbehør	kr. 100,-
Sandwich med lækkert fyld	kr. 90,-

*Min. 15 kuverter*

Man bestiller samme natmadsret til hele selskabet.

\*Ønsker man tilføjelser eller ændringer med retter eller råvarer der ikke fremgår af vores sortiment, vil der være et min. tillæg på kr. 25,- pr kuvert.

**Forslag 1 (min. 15 kuverter)**

Velkomst Cava (kl. 18.00)

3-retters menu (nr. 1 – 6)

Vinpakke A, øl, sodavand hvid-, rød- og dessertvin ad libitum under middagen.

(Efter desserten afregnes drikkevarer efter forbrug.)

Kaffe

2 cl. Cognac eller Baileys

Petit fours

Natmad (kl. 01.00)

**Pris kr. 920,-****Forslag 3 (min. 15 kuverter)**

Øl, vand &amp; kaffe v./ ankomst

Bryllupslagkage &amp; frisk frugt v./ ankomst

Velkomst Cava (kl. 18.00)

3 retters menu (nr. 1 – 6)

Vinpakke A, øl, sodavand hvid-, rød- og dessertvin ad libitum under middagen

Kaffe

2 cl. Cognac eller Baileys

Petit fours

Øl, vand, vin på buffet efter kaffen,

til og med natmaden.

Natmad (kl. 01.00)

**Pris kr. 1090,-**

Spiritus  
 Medbragt petit fours el. lign.  
 Medbragt Bryllupskage eller lign.  
 Vinpakke B  
 standardpris)

**Forslag 2 (min. 15 kuverter)**

Bryllupslagkage &amp; kaffe

Velkomst Cava (kl. 18.00)

3 retters menu (nr. 1 – 6)

Vinpakke A, øl, sodavand hvid-, rød- og dessertvin ad libitum under middagen.

(Efter desserten afregnes drikkevarer efter forbrug.)

Kaffe

2 cl. Cognac eller Baileys

Petit fours

Natmad (kl. 01.00)

**Pris kr. 990,-****Forslag 4 (minimum 15 kuverter)**

Øl, vand og kaffe ved ankomst

Bryllupslagkage og frisk frugt ved ankomst

Velkomstcava (kl. 18.00)

3-retters menu (nr. 1–6)

Vinpakke A, øl, sodavand samt hvid-, rød- og dessertvin ad libitum under middagen

Kaffe

2 cl. cognac eller Baileys

Petit fours

Øl, vand og vin på buffet efter kaffen,

til og med natmaden

Natmad (kl. 01.00)

Fri bar til kl. 02.00 (rom, gin, vodka)

**Pris kr. 1235,-**

pr. flaske	kr. 600,-
pr. kuvert	kr. 20,-
pr. kuvert	kr. 40,-
pr. kuvert	kr. 85,- (tillægges)

Afregning efter ”8 timers reglen” beregnes **ekstra takst med 30,- per gæst per time.**

## SELSKABER

### Lokalet

Vi gør opmærksom på at vi forbeholder os retten til at flytte selskabet til et andet og mere passende lokale i tilfældet af:

- ændringer i antal gæster +/-
- ændring fra menu til buffet eller omvendt
- musikken fylder mere en først aftalt
- eller andet uventet/ændringer

### Afbestillingsregler for ændring af antal kuverter fra 10%

30 dage før	kr. 0,-	
fra 15 til 30 dage før	kr. 100,-	pr. kuvert
fra 1 til 15 dage før	kr. 180,-	pr. kuvert
fra 1 til 24 timer	hele kuvertprisen	

### Reservationsgebyr

Der vil foreligge et reservationsgebyr på kr. 4.000,- som bekræftelse på at reservationen er bindende. Gebyret vil blive fratrukket den endelige afregning, men refunderes ikke ved eventuel afbestilling.

### Bordopdækning

Bordopdækning med hvide duge, hvide servietter og lys er inkl. i kuvert prisen.

Ønsker man farvede servietter, må man påregne et tillæg på kr. 3,- pr. kuvert.

Ønsker man U eller E-bord, hvor der skal dækkes om til kaffen, vil der være et tillæg på:

pris pr. kuvert kr. 10,-

### Bryllupslagkager

pris pr. kuvert kr. 100,- / 125,-

Leverer man selv kagen

pris pr. kuvert kr. 40,-

(Kagen skal dog helst være samlet og klar ved ankomst)

### Til Kaffen

Petit fours

pris pr. kuvert kr. 40,-

Ønsker man selv at leverer Petit fours eller andet

pris pr. kuvert kr. 20,-

## SELSKABER

### Blomster

Buket i vase pr. bord/buket kr. 40,-

Ønsker man bestemte blomster eller andet, vil der være ekstra pris iflg. faktura fra gartneren.

Blomsterdekorationer kan bestilles efter ønske Pris pr. stk./Bord fra kr. 350,-

Ved specielle blomster ønsker, afregnes der efter gartner faktura.

Alternativt er man velkommen til at levere blomster selv.

### Toastmaster

Ved større selskaber, er det vigtigt at man vælger en toastmaster der i fællesskab med tjeneren kan styre div. indslag, sange osv. af hensyn til tidsplanen. (

Specielt ved bryllupper)

### Musik

Af hensyn til lokalet, skal vi gerne vide ved bestilling om der er planer om musik.

1 – 5 mands orkester. Instrumenter og udstyr.

Hvor meget plads de skal bruge osv.

Forplejning til musikere	pris pr. kuvert	kr. 125,-
+ drikkevarer		

### Natmad

Natmad serveres almindeligvis 8 timer efter at gæsterne er gået til bords.

Ønsker man at festen skal fortsætte efter natmaden er serveret, gælder 8 timers reglen.

Det vil sige at der er en ekstra pris pr. kuvert pr. time kr 30,-

Ønsker man at regningen skal sendes til Norge eller Sverige må der påregnes et bank gebyr på kr. 150,-.

Ved betaling med udenlandske kreditkort vil der være et adm. gebyr på 4%.

Alle priser og detaljer er forbehold ændringer.