

STAMMERSHALLE

BADEHOTEL

SELSKABSKORT 2026 - 2027

RAMMEN OM LIVETS STORE ØJEBLIKKE

På kanten af den bornholmske granit, med frit udsyn over Østersøen, ligger Stammershalle Badehotel. Her mødes havets brusen med badehotellets varme og skaber et frirum, hvor hverdagen træder i baggrunden, og nærværet får plads.

Uanset om I drømmer om et romantisk bryllup, en rund fødselsdag eller en intim fejring med jeres nærmeste, sætter vi en ære i at skabe rammerne om en uforglemmelig dag. Vores køkken forener klassisk håndværk med sæsonens bedste råvarer, og vores dedikerede team sørger for personligt værtskab ned til mindste detalje.

I dette kompendium har vi samlet vores bud på menuer, vine og tilkøb til jeres arrangement. Gå på opdagelse, bliv inspireret, og lad os sammen skræddersy en oplevelse, der passer præcis til jeres ønsker.

Vi glæder os til at byde jer og jeres gæster velkommen.

STAMMERSHALLE

BADEHOTEL

SELSKABSMENUER

TILKØB

SNACKSPAKKE: 125 KR PR. COU.

Vandbakkelser med friskost og skinke, saltristede nødder med tang, kålchips

NATMAD: 145 KR PR. COU.

Hotdogbuffet ELLER sliders med pulled pork

MENU 1

675 kr. pr. cou.

FORRET

Ceviche på hvid fisk med lime, sæsonens urter og syltet porre

MELLEMRÉT

Grøn kål med æggeblomme og sauce blanquette på brunet smør

HOVEDRET

Kalvefilet med sæsonens grønt, hasselback kartoffel, syltede løg og sauce bordelaise

DESSERT

Rabarbersorbet med hybenrose, creme af hvid chokolade og havreknas

STAMMERSHALLE

BADEHOTEL

MENU 2

675 kr. pr. cou.

FORRET

Tatar af inderlår med løg, karse og sprødt

MELLEMRET

Hummersuppe med estragon og dild

HOVEDRET

Svinemørbrad med stegte svampe, sure æbler, pommes Anna og Madagaskar-pebersauce

DESSERT

Chokoladefondant med vaniljeis

MENU 3

675 kr. pr. cou.

FORRET

Røget laks med agurk, radise og sæsonens urter

MELLEMRET

Griserillette med jordskokker og sprødt

HOVEDRET

Bagt hvid fisk med knoldselleri, mandler, bagte kartofler og sauce på hvidvin og rosenpeber

DESSERT

Citronfromage med lemon curd og en cremet is med Tonka

STAMMERSHALLE

BADEHOTEL

BRYLLUPSMENUER

BRYLLUPSMENU 1

765 kr. pr. cou.

FORRET

Tatar på kalveinderlår, syltede og sprøde løg samt ramsløg

MELLEMRER

Hvid fisk med saltbagt knoldselleri, ristede mandler og en blanquette sauce

HOVEDRET

Oksefilet med pommes fondant og sauce på ristet lang peber

DESSERT

Mousse på sæsonens bær, chokoladecreme og honningis

STAMMERSHALLE

BADEHOTEL

BRYLLUPSMENUER

BRYLLUPSMENU 2

975 kr. pr. cou.

SNACKS

3 små hapsere

RET 1

Ceviche på hvid fisk, glaskål, æble, citrus og caviar

RET 2

Tatar på kalveinderlår, syltede og sprøde løg samt ramsløg

RET 3

Hvid fisk med saltbagt knoldselleri, ristede mandler og en hvidvins blanquette sauce

RET 4

Oksefilet med pommes fondant og sauce på ristet lang peber og sorte trøfler

GANE RENSER / PALATE CLEANSER

Grøn stikkelsbærsorbet med champagneskum

RET 5

Mousse på sæsonens bær, yoghurtcreme og honningis

PETIT FOURS

3 søde sager

STAMMERSHALLE

BADEHOTEL

BRYLLUPSKAGER

EN LYS BRYLLUPSKAGE (145 KR COU.)

Bund af vanilje og hindbær, et lag af hindbærmousse og chokoladecreme omkranset af hvid chokolademousse med citrus. Pyntet med hvid chokolade, friske bær og blomster.

EN MØRK BRYLLUPSKAGE (155 KR COU.)

Bund af mørk chokolade fra Valrhona, et indlæg af aromatisk citrusgelé og en karamelcreme. Omkranset af en mælkechokolademousse. Pyntet med mørk chokolade.

Vores køkken imødekommer gerne ønsker om tilpassede menuer.

BAR & DRIKKEVARER

Ved minimum 35 pax. Pakkerne kan kun bestilles af hele selskabet.

Cocktails: Dark 'n Stormy, Gin Hass, Stammershalle Solnedgang, Aperol Spritz og Gin & Tonic

SOFT-BAR	2 TIMER	3 TIMER	4 TIMER
Øl, vand & vin	325,00 kr.	410,00 kr.	495,00 kr.
BAR-PAKKEN (INKL. SOFT BAR)	2 TIMER	3 TIMER	4 TIMER
Inkl. cocktails	420,00 kr.	515,00 kr.	595,00 kr.
UDVIDET BAR-PAKKE (INKL. SOFT BAR)	2 TIMER	3 TIMER	4 TIMER
Inkl. cocktails	495,00 kr.	595,00 kr.	685,00 kr.

Vælg 4 stk ud af følgende: Dark 'n Stormy, Gin Hass, Stammershalle Solnedgang, Aperol Spritz, Rabarber Spritz, Gin & Tonic, Old Fashioned, Negroni, Bornholmsk Paloma og Mojito.

STAMMERSHALLE

BADEHOTEL

ENKELTPRISER & TILKØB

ENKELTPRISER

Sodavand (Coca Cola, Cola Zero, Appelsin Squash og Lemon)	50,-
Bornholms Mosteri (Hyldeblomst, Rabarber, Lime, Æble/Ingefær)	55,-
Fadøl fra Svaneke Bryghus og Small Batch (Pilsner, Mørk Guld og IPA)	75,-
Flaske øl fra Svaneke Bryghus (Don't Worry Classic, Blond, Classic)	70,-
Cocktails fra	135,-
Mocktails fra	95,-
Avec (Cognac, Bailys, Rom, Calvados)	98,-
Kaffe/The pr. person (38,- ved selskaber over 25 pax)	48,-

**Der tages forbehold for andre varianter af øl, alt efter sæson.*

STAMMERSHALLE

BADEHOTEL

VINMENUER TIL SELSKABER

Udvalgte vinpakker til festlige middage.
Alle vinmenuer serveres ad libitum under middagen.

MENU 1

598,- pr. person

Riesling "Stammershalle", Petershof, Saar
Mâcon-Prissé, Domaine Duvert, Bourgogne
Château Jean Faux, Bordeaux
Muscat de Rivesaltes, Domaine Pouderoux, Roussillon

MENU 2

648,- pr. person

Riesling "Stammershalle", Petershof, Saar
Mâcon-Prissé, Domaine Duvert, Bourgogne
Mala Costa Rouge, Domaine de la Dourbie, Languedoc
Maury, Domaine Pouderoux, Roussillon

MENU 3

648,- pr. person

Riesling "Stammershalle", Petershof, Saar
Pinot Noir "Nierstein", St. Antony, Tyskland
Mâcon-Prissé, Domaine Duvert, Bourgogne
Muscat de Rivesaltes, Domaine Pouderoux, Roussillon

STAMMERSHALLE

BADEHOTEL

BRYLLUPSVINMENUER

Udvalgte vinpakker til bryllupper.

Alle vinmenuer serveres ad libitum under middagen.

BRYLLUPSMENU 1

718,- pr. person

Marius Blanc, Domaine de la Dourbie, Languedoc
Mâcon-Prissé, Domaine Duvert, Bourgogne
Château Jean Faux, Bordeaux
Muscat de Rivesaltes, Domaine Pouderoux, Roussillon

BRYLLUPSMENU 2

868,- pr. person

Riesling "Stammershalle", Petershof, Saar
Marius Blanc, Domaine de la Dourbie, Languedoc
Mâcon-Prissé, Domaine Duvert, Bourgogne
Château Jean Faux, Bordeaux
*(eller for kr. 85,- extra pr. pers. kan der til hovedretten skænkes Châteauneuf-du-Pape "Esprit" -
Château Gigognan, Rhône)*
Muscat de Rivesaltes, Domaine Pouderoux, Roussillon

Vi tilpasser gerne vinvalget efter menu, sæson og selskabets ønsker.

STAMMERSHALLE

BADEHOTEL

SELSKABSVINE PÅ FLASKE

MOUSSERENDE

Prosecco DOCG Brut, Divigna, Veneto	500,-
Crémant de Bourgogne, Bersan, Bourgogne	700,-
Brut Origine, Domaine A. Bergère, Champagne	900,-

HVIDVIN

Riesling "Stammershalle", Petershof, Saar	500,-
Riesling "Duttenberg", Rémy Gresser, Alsace	600,-
Chablis "Les Ouches", Domaine Bersan, Bourgogne	800,-
Marius Blanc, Domaine de la Dourbie, Languedoc	500,-
Mâcon-Prissé, Domaine Duvert, Bourgogne	600,-

RØDVIN

Pinot Noir "Nierstein", St. Antony, Tyskland	600,-
Mala Costa Rouge, Domaine de la Dourbie, Languedoc	600,-
Château Jean Faux, Bordeaux	600,-
Châteauneuf-du-Pape 'Esprit', Château Gigognan, Rhône	900,-
Chianti Rufina "Cedro Riserva", Fattoria Lavacchio, Toscana	600,-

STAMMERSHALLE

BADEHOTEL

SØDE VINE

Château Rieussec, Carmes de Rieussec, Sauternes	800,-
Muscat de Rivesaltes, Domaine Poudoux, Roussillon	600,-
Maury, Domaine Poudoux, Roussillon	600,-

** Vi tager forbehold for ændringer i udvalg og priser i løbet af året.*