



Selskaber 2026

Fødselsdag, konfirmation, barnedåb, bryllup, sølvbryllup, guldbryllup, jubilæum, firmafest...

Hold din fest på Hotel Balka Strand.

Ved festarrangement på Hotel Balka Strand er der hvide duge, servietter og lys på bordene. Standard bordopstilling, opdækning, blomster og servering i 6,5 timer fra selskabet går til bords er inklusiv i arrangementet. Herefter beregnes personaleomkostninger pr. påbegyndt time.

Mulighed for dansegulv, pris kr. 2.000,00

Vi har sammensat nogle menuer som forslag til hvordan menuen til din fest kunne se ud.

Vi udarbejder også gerne menu ud fra dine ønsker.

Buffeter, koldt bord, receptionsanretninger og brunch gælder ved min. 30 personer.

Forretter, hovedretter og desserter ved min. 20 personer og kun ved forudbestilling.

Børn 0-2 år: Gratis // Børn 3-6 år: -50% // Børn 7-12 år: -25%

HOTEL BALKA STRAND

Boulevarden 9 – DK-3730 Nexø – Tel. +45 5649 4949 – Fax +45 5649 4948

CVR nr. 43901753

mail@hotelbalkastrand.dk – www.hotelbalkastrand.dk

Forretter:

Fiskesympfoni af dampet torsk, koldrøget laks med rygeostcreme og stegte scampi, hertil hjemmebagt brød Kr. 115,00

Carpaccio med rucola, pinjekerner og olivenolie, hertil hjemmebagt brød Kr. 99,00

Cæsarsalat, hertil hjemmebagt brød Kr. 89,00

Ærtesuppe med bacon og rugbrødsknas, hertil hjemmebagt brød Kr. 89,00

Rejecocktail med salat, tomat, citron, tomatdressing, hertil hjemmebagt brød Kr. 110,00

Vin- og drikke-menu under middagen:

Vi sammensætter vine som passer til jeres menuvalg.

Hvidvin, rødvin, dessertvin, kaffe/te med 1 avec, sodavand og flaske øl

Standard pakke 399,00

Udvidet pakke 549,00

Exklusiv pakke 699,00

Drikkelse efter middagen:

Fri drikkelse (øl, vand, vine fra middagen samt husets spiritus)

Pr. pers. pr. time Kr. 149,00

(Baren lukker 30 min. før festen slutter)

Eller drikkelse efter maden, efter forbrug.

Hovedretter:

Fyldt svinemørbrad, stegte svampe, hasselbackkartofler og kryddersauce Kr. 257,00

Helstegt oksestripløin med årstidens grøntsager, pommes rissolles og rødvinssauce Kr. 310,00

Gammeldags kalvesteg med hvide kartofler, bønner, waldorfsalat, Tyttebær og flødesauce Kr. 289,00

Urtefarseret kyllingebryst med pommes rissolles, årstidens grøntsager og svampeflødesauce Kr. 257,00

Flæskesteg med brune og hvide kartofler, rødkål, ribsgele og flødesauce Kr. 257,00

Kalveculotte med årstidens grøntsager, pommes Anna og rødvinssauce Kr. 310,00

Krondyr med rodfrugter, pommes rissolles og pebersauce Kr. 331,00

Buffet, koldt bord, brunch, receptionsanretning eller vegetarmenu
kontakt os med ønsker for at få en pris

Desserter:

Gateau Marcel med flødeskum og frisk frugt	Kr. 99,00
Frugtstang af kransekage med årstidens frugter og cremefraiche	Kr. 110,00
Hjemmelavede pandekager serveret med vaniljeis og bærkompot	Kr. 89,00
Cheesecake med lime	Kr. 89,00
Isdessert med 3 slags is, frisk frugt og flødeskum	Kr. 84,00
Panna Cotta med flødeskum og chokolade	Kr. 84,00
Tiramisu	Kr. 89,00

Natmad:

"Pølsevogn": 2 pølser, 2 brød, sennep, ketchup, ristede og rå løg samt agurkesalat	Kr. 84,00
Tapasbord med forskellige oste, pølser og tilbehør	Kr. 126,00
Lune tærter, porre /skinke- broccolitærte hertil salat	Kr. 99,00
Suppe, vælg imellem: Kartoffelporresuppe, jordskokkesuppe, krydret græskarsuppe (årstidsbestemt), hertil flûtes	Kr. 84,00