

Selskabsmenuer september til maj

Hotel Fårup 2024

Hotel Fårup

Tak, for at du/I har haft os i tankerne til din/jeres næste fest.

Hos os på Hotel Fårup, sætter vi en stor ære i at skabe den fest som du/I drømmer om. Vi står derfor meget gerne til rådighed, sparring eller en snak om øvrige muligheder, og vi er meget gerne med i planlægningsprocessen, så vi i fællesskab, får skabt de bedste forudsætninger for din/jeres fest.

Vi håber at kunne være med til at danne rammerne for din/jeres næste fest.

Vælger du/I at jeres næste fest skal være hos os på Hotel Fårup, så er der her lidt praktisk information.

- Ved endelig reservation af lokalet opkræves et depositum på 2.500kr., dette modregnes den endelige faktura efter afholdt fest, men krediteres ikke ved annullering
- Lokaleleje er inkluderet i kuvertprisen
- Du/I vælger farve på servietter, ud fra de muligheder, vi har fra vores vaskeri. Vores duge er hvide
- Der vil som standard være glasstager med fyrfadslys på bordene og en enkel hvid blomst i glasvase
- Vi har forskellige temapakker, som du/I kan vælge mellem, hvis I ønsker andet end hvordan opdækningen vil være som standard



Velkomstdrink

I har mulighed for at byde jeres gæster velkommen, med en velkomstdrink, mens alle bliver samlet. I kan vælge mellem

- Asti San Maurizio, Piemonte
Lavet på Moscato. En aromatisk, delikat og sødmefuld Asti. Meget let drikkelig med fine bobler
- Cava Brut Especial, Organic
En frugtfuld, frisk og cremet Cava med delikate toastede noter og gode bobler
- Hotel Fårups velkomstdrink
Lavet af hvidvin med hyldeblomstsaff og dansk vand samt et strejf af citrusfrugt

Pris pr. person 43 kr.

Slush ice

I har også mulighed for at vælge Slush Ice til festens børn.

Maskinen står i jeres lokale under hele arrangementet, med to forskellige farver og børnene får et ægte Fårup Slush Ice krus til at tage med hjem

Pris pr. person 59 kr.

Snacks til velkomsten

Til jeres velkomstdrink kan I vælge at starte med en snack til den lille sult, det vil blive stillet frem som en buffet, som jeres gæster kan tage fra, mens de går rundt og får hilst på hinanden

- Sprøde hjemmelavede kartoffelchips med urtecreme
- Saltede nødder og oliven
- Veganske linsechips med urtehumus

Pris pr. person 49 kr.



Selskabsmenuer september til maj

Hotel Fårup 2024

Egerns menu

Forret - tallerkenservert

Røget dyrekølle med hjemmesyltede svampe, hjemmelavet estragonmayo, salat af urter samt hjemmelavede økologiske jordkokkechips og revet økologisk Vesterhavsost fra Thise Mejeri
Hertil frisk hjemmebagt brød og økologisk hjemmerørt smør

Hovedret - tallerkenservert

Langtidstilberedt nakkefilet af økologisk dansk gris med friterede jordkokker, confiteret økologisk kartoffel og karamelliseret løg hertil tørrede tyttebær og "puffet" kartoffel samt cremet Blanquette sauce på brunet smør

Dessert - tallerkenservert

Skovbær parfait med cremet luftig havtorn, tørret mazarin samt sukker syltede havtorn

Pris pr. person

Halv pris for børn til og med 11 år.

425 kr.



Pindsvins menu

Forret - tallerkenservert

Kyllingesouffle på dansk kylling med økologiske kartoffelchips, syltede løgskaller, hjemmelavet purløgsmayo og friske urter
Hertil frisk hjemmebagt brød og økologisk hjemmerørt smør

Hovedret – serveres på buffet

- Økologisk dansk oksefilet med saltbagt økologisk knoldselleri og hjemmelavet rødvinssauce
- Confiteret økologisk svinebryst med stegte økologiske svampe hertil svampesauce
- Små tærter med bagt squash og cremet butternut squash toppet med hjemmesyltede bøgehatte og friske urter
- Salat af fintsnittet økologisk grønkål, økologiske æbler, crudité af rødder og sennepsvinaigrette
- Salat på bagt økologisk butternut squash, bolchebeder og frisk økologisk gedeost
- Confiteret kartoffel med citrontimian
- Små økologiske urtebagte kartofler

Hertil frisk hjemmebagt brød og økologisk hjemmerørt smør

Dessert - tallerkenservert

Mørk chokolademousse med marinerede kirsebær, kirsebærcreme og flager af hvid chokolade

Pris pr. person

Halv pris for børn til og med 11 år.

442 kr.



Selskabsmenuer september til maj

Hotel Fårup 2024

Rævens Menu

Forret - tallerkenservert

Tempereret torsk med puré af økologiske gulerødder, lynstegt grønkål og hjemmesyltede skaller af perleløg
Hertil frisk hjemmebagt brød og økologisk hjemmerørt smør

Hovedret - tallerkenservert

Økologisk dansk kalvefilet med confiteret persillerod, persillepuré, chips af persillerod og tørret tyttebær hertil en "blød" kartoffelkompot lavet på økologiske kartofler, økologisk smør samt karse og trøffel

Dessert - tallerkenservert

Hjemmelavet sprød æbletærte med vaniljecreme, tørrede æbleflager og marineret æble samt broken gel på citronverbena og brændt hvid chokolade

Pris pr. person 459 kr.
Halv pris for børn op til og med 11 år



Kaffe ad libitum

Efter maden eller til desserten, stiller vi gerne kaffe og te frem til jer, på buffet i lokalet

Pris pr. person 43 kr.

Natmad

Klassisk dansk pålægsbord med fem slags pålæg, hvoraf den ene er lun, hertil diverse tilbehør samt friskbagte grovboller og økologisk rugbrød

Pris pr. person 89 kr.

Italiensk/spansk pålægsbord med delikat og hjemmelavet tilbehør samt friskbagt økologisk brød og rugbrød

Pris pr. person 95 kr.

Byg-selv hotdog med stegte pølser og klassisk tilbehør

Pris pr. person 83 kr.

Gourmet hotdog med stegte gourmetpølser, brioche brød hertil lækkert hjemmelavet tilbehør, som tomatchutney, syltede grønne tomater og rødløg samt svamperemoulade

Pris pr. person 95 kr.

Økologiske tarteletter med hjemmelavet høns i asparges lavet på dansk kylling

Pris pr. person 79 kr.

