

Julefrokostmenuer Hotel Fårup 2026

Hotel Fårup

Tak, for at du/I har haft os i tankerne til din/jeres kommende julefrokost. Hos os på Hotel Fårup, sætter vi en stor ære i at skabe den julefrokost som du/I gerne vil skabe for jeres kollegaer. Vi står derfor meget gerne til rådighed, sparring eller en snak om muligheder, og vi er meget gerne med i planlægningsprocessen, så vi i fællesskab, får skabt rammerne for jeres julefrokost. Vi håber at kunne være med til at danne rammerne for jeres kommende julefrokost. Vælger du/I at jeres kommende julefrokost skal være hos os på Hotel Fårup, så er der her lidt praktisk information.

- Lokaleleje er inkluderet i kuvertprisen
- Der er dækket op med hvide duge, grønne servietter og gran på bordene
- Der vil som standard være glasstager med fyrfadslys på bordene



Velkomstdrink

I har mulighed for at byde jeres gæster velkommen, med en velkomstdrink, mens alle ankommer og bliver samlet. Her kan I 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 53 kr.

Snacks til velkomsten

Til jeres velkomstdrink kan I vælge at starte med lidt lækre snacks 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 62 kr.



Julefrokostmenuer

Hotel Fårup 2026

Klassisk julebuffet

Forret – serveres på buffet

- To slags sild, gammeldagsmodnet sild og kryddersild med hjemmelavet karrysalat
- Smilende økologiske æg og håndpillede rejer, hjemmelavet mayonnaise og økologiske citroner
- Panko-paneret rødspættefilet med hjemmerørt remoulade
- To slags brød med hjemmepisket økologisk smør

Hovedret – serveres på buffet

- Confiteret andelår med glaseret økologiske rødder og sprøde økologiske jordskokker fra Pia i Tranum
- Økologisk hamburgerryg med brunede kartofler, grov sennep og kanelsukker
- Økologiske grønlankål lavet på grønkål fra Pia i Tranum med stegt økologisk medister

Dessert – serveres på buffet

- Et udvalg af økologiske oste fra Thise, hjemmelavet tilbehør samt økologisk knækbrød
- Klassisk risalamande med kirsebærsauce på økologiske kirsebær

Pris pr. person

415 kr.

Julebuffet med et tvist

Forret – serveres på buffet

- Grillet og saltet laks med økologiske syltede citroner og marineret æble
- Confiteret griseskank fra Bertelsen i sprød panko med dehydreret rødbede fra Tranum
- Cremet anderilette på smørristet toast, hjemmesyltet selleri og økologiske jordskokkechips
- Hjemmebagt brød med hjemmepisket økologisk smør

Hovedret – serveres på buffet

- Rosa stegt dansk andebryst med glaserede økologiske rødder og rå-marineret tyttebær
- Vesterhavs torsk i sprødt beer-batter med hjemmelavet grov remoulade
- Økologisk svinebryst fra Bertelsen med grillet økologisk kål fra Pia i Tranum og juelsauce
- Økologiske friterede jordskokker

Dessert – serveres på buffet

- Vaniljemousse med cremet kirsebær og brændte mandler
- Økologisk hjemmebagt honningbombe med abrikos
- Et udvalg af økologiske oste, hjemmelavet tilbehør og økologisk knækbrød

Pris pr. person

455 kr.



Julefrokostmenuer Hotel Fårup 2026

Tallerkenserveret julemenu

Forret 1 - tallerkenserveret

Grillet og saltet ørred fra Ådal med syltet citron, grillet kål fra Pia i Tranum og hjemmelavet sauce Hollandaise.
Hertil hjemmebagt brød med hjemmepisket økologisk smør

Forret 2 - tallerkenserveret

Confiteret økologisk svinebryst med puré lavet på svesker og æble. Hertil syltede perleløg, rosenkål og sprøde svær
Serveres med hjemmebagt brød med hjemmepisket økologisk smør

Hovedret - tallerkenserveret

Rosa stegt andebryst ~~eller~~ økologiske nyretapper fra Thise og Ko
Begge typer kød serveret med pommes Anna, puré af jordskokker fra Pia i Tranum samt rødvinsauce tilsmagt med varme julekrydderier

Dessert - tallerkenserveret

Hjemmelavet mørk chokolademousse med marineret kirsebær, kirsebærcreme samt karamelliseret hvid chokolade

Pris pr. person tre-retters 445 kr.
Pris pr. person fire-retters 505 kr.

Kaffe/te 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 diverse tilbehør samt friskbagte boller og økologisk rugbrød

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

Byg-selv-hotdog med stegte pølser og klassisk tilbehør

Økologiske tarteletter med hjemmelavet høns i asparges lavet på dansk kylling

Økologisk pizza i tre varianter: chorizo, skinke og kartoffel

Frit valg mellem vores natmad
Pris pr. person 115 kr.

