

Hotel Fårups Brunch

Hotel Fårup

Nøjjj, hvor er vi glade 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 med sparring eller en snak om de ønsker, du/I har til netop din/jeres fest, og vi er meget gerne med i planlægningsprocessen, så vi i fællesskab får skabt de bedste rammer for din/jeres fest

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

- Ved endelig reservation af lokale opkræves et reservationsgebyr på 2.500 kr. 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 glasvaser
- Vi har forskellige temapakker, som du/I kan tilvælge, hvis I ønsker lidt andet end vores standard



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.

Slush ice

I har også mulighed for at vælge slush ice til festens børn og unge.

Maskinen vil stå i jeres lokale under hele arrangementet med to forskellige farver slush ice, og børnene får et ægte Fårup slush ice krus til at tage med hjem

Pris pr. person 75 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.



Hotel Fårups Brunch

Brunch

Det kolde

- Økologisk koldrøget ørred fra Ådal med hjemmelavet økologisk rygeostecreme, marineret økologisk agurk og krydderurter
- To salgs økologisk yoghurt med hjemmelavet müsli
- Pålægsbræt med tre slags økologiske pålæg samt tilbehør
- Salat af økologisk hjertesalat, avocado samt økologisk tomat og sprødt rugbrødsknas
- Hjemmelavet hønsesalat med økologisk bacon og friske urter
- Tre slags danske økologiske oste med marmelade og tilbehør
- Hjemmelavet brownie med karamel
- Frugtfad med melon og danske frugter

Det lune

- Økologisk røræg med sprød bacon og brunchpølser
- Lun leverpostej med ristede svampe

Brød

- Croissanter
- Økologisk rugbrød, brød og rundstykker
- Hjemmerørt økologisk smør

Drikkevarer

- Økologisk æblejuice
- Kaffe og te ad libitum

Pris pr. person 293 kr.

Tilkøb til jeres brunch

Økologiske pandekager med sirup

Pris pr. person 17 kr.

Økologisk rabarber- eller solbærsaft

Pris pr. person 15 kr.

Snaps fra Tranum Mølle Destilleri

Pris pr. person 65 kr.

Ønskes brunch på en af Fårup Sommerlands åbningsdage tillægges der en entrebillet pr. person fra 3 år på 250 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.

