

Hotel Fårup selskabsmenu juni til juli 2026

Hotel Fårup

Nøjj, 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 fyrfadsllys 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 Fårup selskabsmenu juni til juli 2026

Egerns menu

Forret - tallerkenserveret

Carpaccio med spæde salater,
grubelagret Vesterhavssost og økologisk
oliven
Hertil hjemmebagt brød og økologisk
pisket smør

Hovedret - tallerkenserveret

Økologisk svinebryst fra Bertelsen med
tærte af sauterede danske ærter og løg,
serveret med smørstegte nye økologiske
kartofler vendt i sommerurter samt brunet
smør-blanquette

Dessert - tallerkenserveret

Jordbæris fra Brogaardens Is serveret med
økologiske jordbær og marengs

Pris pr. person

447 kr.



Pindsvins menu

Forret - tallerkenserveret

Tempereret hvid fisk med sauteret kål fra
Pia i Tranum og muslingesauce
Hertil hjemmebagt brød og økologisk
pisket smør

Hovedret - serveres på buffet

- Økologisk grøn salat med sommerens
bær, økologisk fennikel og økologisk
estragon
- Økologisk salat af couscous og squash
med friske og semitørrede tomater
- Salat på økologiske fugebønner med
rødløg og fetaost
- Barbecue marineret svinefilet med
barbecuesauce
- Dansk økologisk rosastegt oksefilet fra
Thise og Ko med sommerens grønt vendt
med smør og et hav af urter samt
hjemmelavet rødvinssauce
- Nye økologiske kartofler vendt med
saltet smør og dansk karse
- Grove pommes frites

Dessert - tallerkenserveret

Hjemmelavet økologisk
hyldeblomstmousse, friske jordbær,
hjemmelavet saltkaramel og små
marengs

Pris pr. person

463 kr.



Hotel Fårup selskabsmenu juni til juli 2026

Rævens Menu

Forret - tallerkenserveret

Stegt jomfruhummer på smørstegt brioche
hertil hummeremulsion, sommerens urter
og crudité af nye rødder
Hertil hjemmebagt brød og økologisk
pisket smør

Hovedret - tallerkenserveret

Økologisk dansk kalvemørbrad med
smørstegte aspargesbroccoli hertil
pommes Anna og hjemmelavet
rødvinsauce legeret med røget smør

Dessert - tallerkenserveret

Hotel Fårups jordbær "koldskål" med
hjemmelavede kammerjunker, friske
jordbær og marengs

Pris pr. person 483 kr.

Børnemeny

Forret

Tre barbecuemarkinerede kyllingespyd
med grøntsagsstave og urtemayo

Hovedret

Børneplatte bestående af et pølsehorn,
økologiske frikadeller, friteret kylling,
pommes frites, ketchup og remoulade

Dessert

Økologiske pandekager med vaniljeis og
Oreo-crumble

Pris pr. barn til og med 11 år 179 kr.

Social-dining

Forretter

- Østers med vinaigrette
- Kræmmerhus med rejesalat vendt med urter
- Chèvre Chaud gedeost på ristet brød
- Kold ærtesuppe med sprød chorizo

Hertil hjemmebagt brød og økologisk
pisket smør

Hovedret

- Dansk økologisk oksefilet fra Thise og Ko med grillet sommerkål fra Pia i Tranum
- Dansk økologisk svinebryst med spæde grøntsager fra Pia i Tranum
- Stegt dansk kylling med persillepuré
- Små kartofler vendt med smør og urter
- Skysauce tilsmagt med røget smør

Dessert

Danske jordbær med økologisk fløde
Koldskålscheesecake med kammerjunker
To slags oste fra Thise med tilbehør

Pris pr. person 625 kr.



Hotel Fårup selskabsmenu juni til juli 2026

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 47 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.

