

Hotel Fårup selskabsmenu april til maj 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 april til maj 2026

Egerns menu

Forret - tallerkenserveret

Økologisk koldrøget ørred fra Ådal serveret med hjemmelavet økologisk mayo på krondild, crudité af økologisk fennikel, dildmarinerede økologiske agurker, dildolie og friske urter
Hertil hjemmebagt brød og økologisk pisket smør

Hovedret - tallerkenserveret

Økologisk dansk okseculotte serveret med selleripuré, stegte økologiske kartofler og mild pebersauce tilsmagt med langpeber

Dessert - tallerkenserveret

Tiramisu-is fra Brogaardens Is lavet på Lavazza-kaffe

Pris pr. person 447 kr.

Pindsvins menu

Forret - tallerkenserveret

Dampet asparges med håndpillede rejer og sauce hollandaise
Hertil hjemmebagt brød og økologisk pisket smør

Hovedret - serveres på buffet

- Økologisk tomatsalat med rødløg, friske urter, olivenolie og økologisk mozzarella
- Klassisk broccolisalat med sprødt bacon
- Grøn salat med melon, agurk og ristede økologiske solsikkekerner
- Økologisk svinebryst fra Bertelsen med stegte rødder
- Økologisk oksefilet fra Thise og Ko med friterede jordskokker hertil skysauce tilsmagt med rødvin
- Rustikke fritter med hjemmelavet spicymix
- Flødekartofler

Dessert - tallerkenserveret

Rabarbertærte med vaniljeis

Pris pr. person 463 kr.



Hotel Fårup selskabsmenu april til maj 2026

Rævens Menu

Forret - tallerkenservert

Muslingesuppe lavet på økologiske blåmuslinger med stegte kammuslinger, urter, dildolie og hjemmelavede jordskokkechips
Hertil hjemmebagt brød og økologisk pisket smør

Hovedret - tallerkenservert

Lammekrone med grillede asparges og nye små løg, lammesky sauce samt kartoffelkompot med karse og trøffel

Dessert - tallerkenservert

Hjemmelavet økologisk hyldeblomstmousse med hengemte bær, hjemmelavet saltkaramel og små marengs

Pris pr. person 483 kr.

Børnemenue

Forret

Tre barbecuemarkinerede kyllingespjyd med grøntsagstave 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

- Økologisk spegeskinke og oliven
- Dampet hvide asparges med rejer og asparges mayo
- Krustade med kyllingesalat lavet på økologisk kylling
- Økologisk ørred fra Ådal med rygeostecreme og sprødt rugbrød

Hertil hjemmebagt brød og økologisk pisket smør

Hovedretter

- Økologisk dansk oksefilet fra Thise og Ko
- Lammekrone med spæde grøntsager fra Pia i Tranum
- Tempereret vesterhavstorsk med brunet smør og kapers
- Økologisk tomatsalat med grillet peberfrugt og burrata
- Små stegte økologiske kartofler med urter
- Mild pebersauce tilsmagt med langpeber

Desserter

- To slags oste fra Thise med tilbehør
- Tærte med havtorn og brændt marengs
- Hyldeblomstmousse med flager af brændt hvidchokolade

Pris pr. person 625 kr.



Hotel Fårup selskabsmenu april til maj 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.

