

Hotel Fårups Brunch

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 rammerne 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
- Lokaleleje er inkluderet i kuvertprisen
- Du/I vælger farve på duge og servietter, ud fra de muligheder, vi har fra vores vaskeri
- Der vil som standard være glasstager med fyrfadsllys på bordene
- 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
- Crémant d'Alsace, Calixte, Organic
Lavet på Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris og Auxerrois. En fyldig og cremet Crémant med flotte noter af citrus, nødder og fennikel
- 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. 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 69 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 53 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, grødbrod og rundstykker fra Terroir Nordic
- Hjemmerørt økologisk smør

Drikkevarer

- Økologisk æblejuice
- Kaffe og te ad libitum

Pris pr. person 289 kr.

Halv pris for børn mellem 3-9 år.



Tilkøb til jeres brunch

- Økologiske pandekager med sirup
Pris pr. person 15 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 fem slags pålæg, hvoraf den ene er lun, hertil diverse tilbehør samt friskbagte grovboller og økologisk rugbrød
Pris pr. person 98 kr.

- Italiensk/spansk pålægsbord med delikat og hjemmelavet tilbehør samt friskbagt økologisk brød og rugbrød
Pris pr. person 98 kr.

- Byg-selv hotdog med stegte pølser og klassisk tilbehør
Pris pr. person 98 kr.

- Gourmet hotdog med stegte gourmetpølser, brioche brød hertil lækkert hjemmelavet tilbehør, som tomatchutney, syltede grønne tomater og rødløg samt svamperemoulade
Pris pr. person 115 kr.

- Økologiske tarteletter med hjemmelavet høns i asparges lavet på dansk kylling
Pris pr. person 98 kr.

