

Hotel Fårup selskabsmenu august til oktober 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 august til oktober 2026

Egerns menu

Forret - tallerkenservert

Røget dyrekølle med hjemmesyltede svampe, hjemmelavet økologisk estragonmayo. En salat af urter samt hjemmelavede økologiske jordskokkechips og revet økologisk Vesterhavssost fra Thise Mejeri. Hertil hjemmebagt brød og økologisk pisket smør

Hovedret – tallerkenservert

Rosastegt økologisk dansk oksefilet med majstærte på økologiske majs, karamelliserede økologiske løg og hjemmepisket sauce bearnaise. Hertil økologiske grove pommes

Dessert - tallerkenservert

Vaniljeis fra Brogaardens Is med æblegrød kogt med vanilje og aromatisk brunfarinsauce. Serveret med marinerede økologiske æbler

Pris pr. person

447 kr.

Pindsvins menu

Forret - tallerkenservert

Økologisk gazpacho med grillet piment, bagte tomater og friske urter. Hertil hjemmebagt brød og økologisk pisket smør

Hovedret – serveres på buffet

- Salat af fintsnittet økologisk grønkål, økologiske æbler, tranebær og crudité af rødder vendt i sennepsvinaigrette
- Salat af bagt økologisk butternut squash, økologiske bolchebeder og frisk økologisk gedeost
- Økologisk dansk oksefilet fra Thise og Ko med stegte rødder og hjemmelavet rødvinssauce
- Økologisk svinebryst fra Bertelsen med stegte økologiske svampe hertil økologisk svampesauce
- Friterede økologiske jordskokker
- Små økologiske urtebagte kartofler

Dessert - tallerkenservert

Mørk chokolademousse med marinerede kirsebær og brændte flager af hvid chokolade

Pris pr. person

463 kr.



Hotel Fårup selskabsmenu august til oktober 2026

Rævens Menu

Forret - tallerkenserveret

Tempereret hvid fisk med lynstegt grønkål, syltede perleløgsskaller og muslingesauce smagt til med citrus
Hertil hjemmebagt brød og økologisk pisket smør

Hovedret - tallerkenserveret

Økologisk dansk kalvemørbrad med økologiske kål fra Pia i Tranum hertil pommes anna og aromatisk sauce med syltede sennepskorn

Dessert - tallerkenserveret

Peach Melba med økologisk hindbæris fra Brogaardens ls. Hertil syltede og tørrede ferskner

Pris pr. person 483 kr.

Børnemenue

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

- Økologisk spegeskinke med oliven
- Jomfruhummer med smørret toast
- Gravad okseinderlår, estragonmayo, jordskokkechips og dehydreret æggeblomme
- Kræmmerhus med ørred rogn fra Ådal og pisket creme fraiche

Hertil hjemmebagt brød og økologisk pisket smør

Hovedretter

- Økologisk oksefilet fra Thise og Ko
- Økologisk svinebryst fra Bertelsen med sprøde svær
- Stegt pighvar med grillet kål
- Tomatsalat med rødæg og mozzarella
- Tærte med økologiske majs fra Pia i Tranum
- Pommes Anna
- Mild pebersauce med syltede sennepskorn

Desserter

- Små citrontærter med brændt marengs
- Chokolademousse med marinerede kirsebær
- To slags oste fra Thise med tilbehør

Pris pr. person 625 kr.



Hotel Fårup selskabsmenu august til oktober 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.

