

Hotel Fårup selskabsmenu april og maj 2025

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, 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 jeres næste fest skal være hos os på Hotel Fårup, så er der her lidt praktisk information.

- Ved endelig reservation af lokale opkræves et depositum 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 danskvand 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 69 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 53 kr.



Hotel Fårup selskabsmenu april og maj 2025

Egerns menu

Forret - tallerkenservert

Økologisk koldrøget ørred fra Ådal med hjemmelavet økologisk mayo lavet på krondild, crudité af fennikel, dild marinerede øko agurker, dildolie samt friske urter

Hertil frisk hjemmebagt brød og økologisk pisket smør

Hovedret – tallerkenservert

Økologisk dansk okseculotte med smørdampet asparges, stegte økologiske kartofler og mild pebersauce

Dessert - tallerkenservert

Jordbær panna cotta med hvid chokoladecreme, marengs og brændt hvidchokolade

Pris pr. person

435 kr.



Pindsvins menu

Forret - tallerkenservert

Dampet asparges med håndpillede rejer og sauce hollandaise

Hertil frisk 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

- Marineret økologisk svinekam fra Bertelsen med stegte økologiske svampe og hjemmelavet svampesauce

- Økologisk oksefilet med saltbagte og friterede jordskokker hertil skysauce

tilsmagt med rødvin

- Rustikke fritter med hjemmelavet spicymix

- Flødekartofler

Dessert - tallerkenservert

Rabarbertærte med vaniljeis

Pris pr. person

456 kr.



Hotel Fårup selskabsmenu april og maj 2025

Rævens Menu

Forret - tallerkenserveret

Muslingesuppe lavet på økologiske blåmuslinger med stegte kammuslinger, urteolie og hjemmelavede chips
Hertil frisk hjemmebagt brød og økologisk pisket smør

Hovedret - tallerkenserveret

Lammekrone med grillet asparges og nye små løg, lammesky sauce hertil
kartoffelkompot med karse og trøffel

Dessert - tallerkenserveret

Økologiske hjemmelavet hyldeblomstmousse med hengemte bær, hjemmelavet saltkaramel og små marengs

Pris pr. person 475 kr.

Børnemenü

Forret

Tre barbecuemarinerede kyllingespjyd 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 165 kr.

Social-dining

Forretter

- Økologisk skinke fra Hestbjerg
- Dampet hvide asparges med rejer og asparges mayo
- Krustade med kyllingesalat lavet på dansk velfærdskylling
- Økologisk ørred fra Ådal med rygeostecreme og sprødt rugbrød

Hertil frisk hjemmebagt brød og økologisk pisket smør

Hovedret

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

Dessert

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

Pris pr. person 525 kr.



Hotel Fårup selskabsmenu april og maj 2025

Kaffe ad libitum

Efter maden eller til desserten, stiller vi gerne kaffe og te frem til jer, på buffeten i lokalet

Pris pr. person 43 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 tomatketchup, 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.

