

Konfirmationsmenu

Hotel Fårup 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 fyrfadslys 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.



Konfirmationsmenu

Hotel Fårup 2026

Sammensæt selv jeres 3-retters menu ud fra nedenstående forretter, hovedretter og desserter. Gældende for dem alle er, at forret og dessert serveres på tallerken og hovedretten på buffet

Forret 1

Stor, sprød, hjemmelavet butterdejsskal med klassisk høns i asparges lavet på dansk velfærdsskylling

Forret 2

Økologisk koldrøget ørred fra Ådal med hjemmelavet økologisk dildmayonnaise, økologiske jordskokkechips, dildmarineret økologisk agurk samt friske urter. Hertil hjemmebagt brød og økologisk, pisket smør fra Thise

Hovedret 1

- Klassisk broccolisalat med sprødt bacon
- "Cæcar-salat" med falafel, hjertesalat og hjemmelavet cæsardressing
- Salat af økologisk couscous med økologisk squash, økologiske tomater og soltørrede tomater
- Marineret kyllingebryst med cremet hønsesauce
- Økologisk, dansk okseculotte med mild pebersauce
- Små urtestegte økologiske kartofler
- Flødekartofler

Hovedret 2

- 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 aromatisk sauce
- Økologiske nyretapper fra Thise og Ko med whiskysauce
- Rustikke fritter
- Flødekartofler

Dessert 1

Hjemmelavet brownie med vaniljeis og hengemt bærkompot

Dessert 2

Jordbær-panna cotta med Oreo og jordbærcrumble

Pris pr. person

459 kr.

Det vil til dessert også være muligt at vælge hjemmelavet islagkage fra Brogårdens Is, som serveres på buffet. Vælg mellem følgende varianter

Pindsvins favorit

Cremet vaniljeis fyldt med sprøde Oreo-stykker

Egerns favorit

Rig islagkage med Daim-stykker, blød karamel og stracciatella af mælkechokolade

Den klassiske

En velkendt kombination af cremet vaniljeis, fyldig chokolade og friske jordbær

Den laktosefri

Let og forfriskende sorbet med smag af sød hyldeblomst og frisk jordbærsorbet

Merpris pr. person

37 kr.



Konfirmationsmenu

Hotel Fårup 2026

Børnemenü

Forret

Tre barbecuemarkarinerede 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.



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 43 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.

