

Konfirmationsmenu Hotel Fårup 2025

Hotel Fårup

Nøjjj, 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.



Konfirmationsmenu Hotel Fårup 2025

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 velfærdskylling

Forret 2

Økologisk koldrøget ørred fra Ådal med hjemmelavet krondildsmayonnaise, crudité af fennikel, frisk marineret økologisk agurk, dildolie og friske urter
Hertil frisk hjemmebagt brød og økologisk pisket smør

Hovedret 1

- Grøn salat med melon, agurk og ristede økologiske solsikkekerner
- "Cæcar-salat" med falafel, hjertesalat og hjemmelavet cæsardressing
- Salat af økologisk couscous med økologisk squash og tomater og soltørrede tomater
- Marineret kyllingebryst med glaserede økologiske rødder og hjemmelavet cremet hønsesauce
- Økologisk dansk okseculotte med saltbagt og friteret pastinak hertil skysauce tilsmagt med rødvin
- 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

- Marineret økologisk svinekam fra Bertelsen med økologiske stegte svampe og hjemmelavet svampesauce
- Økologisk oksefilet med saltbagte og friterede jordskokker hertil skysauce tilsmagt med rødvin
- Rustikke fritter med hjemmelavet spicymix
- Flødekartofler

Dessert 1

Hjemmelavet brownie med vaniljeis og hengemt bærkompot tilsmagt med sherry

Dessert 2

Jordbær panna cotta med Oreo og jordbær crumble

Pris pr. person

442 kr.

Børnemenue

Forret

Tre barbecuemarinerede 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

165 kr.

Kaffe 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.



Konfirmationsmenu Hotel Fårup 2025

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.

Økologiske tarteletter med hjemmelavet høns i asparges lavet på dansk kylling

Pris pr. person 98 kr.

