

Julefrokostmenuer Hotel Fårup 2025

Hotel Fårup

Tak, for at du/I har haft os i tankerne til din/jeres kommende julefrokost. Hos os på Hotel Fårup, sætter vi en stor ære i at skabe den julefrokost som du/I gerne vil skabe for jeres kollegaer. Vi står derfor meget gerne til rådighed, sparring eller en snak om muligheder, og vi er meget gerne med i planlægningsprocessen, så vi i fællesskab, får skabt rammerne for jeres julefrokost. Vi håber at kunne være med til at danne rammerne for jeres kommende julefrokost. Vælger du/I at jeres kommende julefrokost skal være hos os på Hotel Fårup, så er der her lidt praktisk information.

- Lokaleleje er inkluderet i kuvertprisen
- Der er dækket op med hvide duge, grønne servietter og juledekorationer på bordene
- Der vil som standard være glasstager med fyrfadslys på bordene



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.

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
- Saltede nødder og oliven
- Veganske linsechips med urtehumus

Pris pr. person 53 kr.



Julefrokostmenuer

Hotel Fårup 2025

Klassisk julebuffet

Forret – serveres på buffet

- To slags sild, gammeldagsmodnet sild og kryddersild med hjemmelavet karrysalat
- Smilende økologiske æg og håndpillede rejer, hjemmelavet mayonnaise og økologiske citroner
- Panko-paneret rødspættefilet med hjemmerørt remoulade
- To slags brød med hjemmepisket økologisk smør

Hovedret – serveres på buffet

- Confiteret andelår med glaseret økologiske rødder og sprøde økologiske jordkokker fra Tranum
- Økologisk hamburgerryg med brunede kartofler, grov sennep og kanelsukker
- Økologiske grønlangkål fra Tranum med stegt økologisk medister

Dessert – serveres på buffet

- Et udvalg af økologiske oste, hjemmelavet tilbehør samt økologisk knækbrød
- Klassisk risalamande med kirsebærsauce på økologiske kirsebær

Pris pr. person 415 kr.

Julebuffet med et tvist

Forret – serveres på buffet

- Grillet og saltet laks med økologiske syltede citroner og marineret æble
- Confiteret griseskank fra Bertelsen i sprød panko med dehydreret rødbeder fra Tranum
- Cremet anderillette på smørristet toast, hjemmesyltet selleri og økologiske jordkokkechips
- Hjemmebagt brød med hjemmepisket økologisk smør

Hovedret – serveres på buffet

- Rosa stegt dansk andebryst med glaserede økologiske rødder og rå-marineret tyttebær
- Vesterhavs torsk i sprødt beer-batter med hjemmelavet grov remoulade
- Økologisk svinebryst fra Bertelsen med grillet økologisk kål fra Tranum og juelsauce
- Saltbagte økologiske jordkokkefritter

Dessert – serveres på buffet

- Vaniljemousse med cremet kirsebær og brændte mandler
- Økologisk hjemmebagt honningbombe med abrikos
- Et udvalg af økologiske oste, hjemmelavet tilbehør og økologisk knækbrød

Pris pr. person 455 kr.



Julefrokostmenuer Hotel Fårup 2025

Tallerkenservertet julemenu

Forret 1 - tallerkenservertet

Grillet og saltet laks med syltet citron, grillet kål fra Tranum og hjemmelavet sauce Hollandaise.

Hertil hjemmebagt brød med hjemmepisket økologisk smør

Forret 2 - tallerkenservertet

Confiteret økologisk svinebryst med puré lavet på svesker og æble. Hertil syltede perleløg, rosenkål og sprøde svær

Serveres med hjemmebagt brød med hjemmepisket økologisk smør

Hovedret - tallerkenservertet

Rosa stegt dansk andebryst eller langfidsstegt dansk økologisk oksefilet
Begge typer kød serveret med pommes anna, puré af jordskokker fra Tranum samt rødvinssauce tilsmagt med varme julekrydderier

Dessert - tallerkenservertet

Hjemmelavet mørk chokolademousse med marineret kirsebær, kirsebærcreme samt karamelliseret hvid chokolade

Pris pr. person tre-retters 445 kr.
Pris pr. person fire-retters 505 kr.

Kaffe og te

Vi stiller meget gerne kaffe/te frem på buffet enten til desserten eller efter maden.

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 tomatdressing, syltede grønne tomater og rødøg samt svamperemoulade

Pris pr. person 115 kr.

Økologiske tarteletter med hjemmelavet høns i asparges lavet på dansk velfærdsskylling

Pris pr. person 98 kr.

