

Selskabsmenuer juni til august

Hotel Fårup 2024

Hotel Fårup

Tak, 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 øvrige muligheder, og vi er meget gerne med i planlægningsprocessen, så vi i fællesskab, får skabt de bedste forudsætninger for din/jeres fest.

Vi håber at kunne være med til at danne rammerne for din/jeres næste 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 lokalet opkræves et depositum på 2.500kr., 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 glasvase
- Vi har forskellige temapakker, som du/I kan vælge mellem, hvis I ønsker andet end hvordan opdækningen vil være som standard



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
- 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 43 kr.

Slush ice

I har også mulighed for at vælge Slush ice til festens børn.

Maskinen står i jeres lokale under hele arrangementet, med to forskellige farver og børnene får et ægte Fårup Slush ice krus til at tage med hjem

Pris pr. person 59 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 med urtecreme
- Saltede nødder og oliven
- Veganske linsechips med urtehumus

Pris pr. person 49 kr.



Selskabsmenuer juni til august Hotel Fårup 2024

Egerns menu

Forret - tallerkenservert

Gravede okseinderlår med hjemmesyltede grønne tomater, økologiske kartoffelchips, hjemmelavet estragonmayo samt dehydreret økologisk æggeblomme og friske urter
Hertil frisk hjemmebagt brød og økologisk hjemmerørt smør

Hovedret – tallerkenservert

Langtidstilberedt økologisk svinekam tilberedt med økologisk smør og urter hertil hjemmesyltede ribs, let grillet nye løg og saute af danske ærter, friske asparges og økologisk spinat samt smørstegte nye økologiske kartofler med sommerens urter og brunet smør blanquette

Dessert - tallerkenservert

Hjemmelavet hindbærparfait med friske hindbær, hjemmelavet lemoncurd og tørret mazarinkage

Pris pr. person 425 kr.
Halv pris for børn til og med 11 år.



Pindsvins menu

Forret - tallerkenservert

Koldrøget færøsk laks med hjemmelavet krondildsmayonnaise, en salat med crudité af radiser, økologiske fennikel, frisk marineret økologisk agurk hertil dildolie og friske urter
Hertil frisk hjemmebagt brød og økologisk hjemmerørt smør

Hovedret – serveres på buffet

- Rosastegt dansk økologisk oksefilet med sommerens nye rødder og majroe vendt med smør og et hav af urter hertil hjemmelavet rødvinssauce
- Barbecuemarineret svinefilet på ben med grillede nye løg og barbecuesauce
- Økologisk grøn salat med sommerens bær, økologisk fennikel og frisk estragon
- Salat af økologisk couscous med økologisk squash, tomat, løgtoppe og økologisk persille/mynteolie
- Salat på økologisk Fuego bønner med stegte østershatte, salvie, rødløg og økologisk spinat
- Nye økologiske kartofler med saltet smør, frisk dansk karse
- Hjemmelavede kartoffelkroetter med estragon og capers

Hertil frisk hjemmebagt brød og økologisk hjemmerørt smør

Dessert - tallerkenservert

Hyldeblomstmousse med marinerede jordbær, hjemmelavet saltkaramel samt små marengs og flager af jordbær

Pris pr. person 442 kr.
Halv pris for børn til og med 11 år.



Selskabsmenuer juni til august

Hotel Fårup 2024

Rævens Menu

Forret - tallerkenservert

Stegt jomfruummer på smørstegt brioche med hummeremulsion, cremet yuzu, sommerens urter og crudité af nye rødder

Hovedret - tallerkenservert

Dansk kalvefilet hertil en tærte med ærter francaise og hjemmesyltede perleløg, pommes anna og hjemmelavet rødvinssauce legeret med røget smør

Dessert - tallerkenservert

Hotel Fårups jordbær "koldskål" med hjemmelavede kammerjunker, friske jordbær, jordbærflager, marengs og grøn syre

Pris pr. person 453 kr.

Halv pris for børn til og med 11 år



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.

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 89 kr.

Italiensk/spansk pålægsbord med delikat og hjemmelavet tilbehør samt friskbagt økologisk brød og rugbrød

Pris pr. person 95 kr.

Byg-selv hotdog med stegte pølser og klassisk tilbehør

Pris pr. person 83 kr.

Gourmet hotdog med stegte gourmetpølser, brioche brød hertil lækkert hjemmelavet tilbehør, som tomat chutney, syltede grønne tomater og rødløg samt svamperemoulade

Pris pr. person 95 kr.

Økologiske tarteletter med hjemmelavet høns i asparges lavet på dansk kylling

Pris pr. person 79 kr.

