

# Hotel Fårup selskabsmenu august til oktober 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 august til oktober 2025

## Egerns menu

### Forret - tallerkenservert

Røget dyrekølle med hjemmesyltede svampe, hjemmelavet økologisk estragonmayo. På toppen en salat af friske urter, hjemmelavede økologiske jordkokkechips samt revet økologisk Vesterhavssost fra Thise Mejeri  
Hertil frisk hjemmebagt brød og økologisk pisket smør

### Hovedret – tallerkenservert

Rosastegt økologisk dansk oksefilet med majstærte lavet med økologiske majs fra nærområdet, karamelliserede økologiske løg og hjemmepisket sauce bearnaise hertil grove økologiske pommes

### Dessert - tallerkenservert

Vaniljeis fra Fårups eget ismejeri med aromatisk brunfarinsauce hertil marinerede økologiske æbler

Pris pr. person

435 kr.



## Pindsvins menu

### Forret - tallerkenservert

Kyllingesouffle på dansk velfærdskylling med hjemmelavet økologisk estragonmayo, hjemmelavede økologiske jordkokkechips, syltede løgskaller og friske urter  
Hertil frisk hjemmebagt brød og økologisk pisket smør

### Hovedret – serveres på buffet

- Salat af fintsnittet økologisk grønkål, økologiske æbler, tranebær og crudité af rødder vendt i sennepsvinaigrette
- Små tærter med bagt squash, cremet butternut squash toppet med hjemmesyltede bøgehatte og friske urter
- Salat på bagte butternut squash, økologiske bolsjebeder og frisk økologisk gedeost
- Økologisk dansk oksefilet med stegte gulerødder og hjemmelavet rødvinssauce
- Barbecuemarineret svinefilet på ben med grillede nye løg og barbecuesauce
- Økologisk svinebryst fra Bertelsen med stegte økologiske svampe hertil hjemmelavet svampesauce
- Friterede økologiske jordkokker
- Små økologiske urtebagte kartofler

### Dessert - tallerkenservert

Mørk chokolademousse med marinerede kirsebær og brændte flager af hvid chokolade

Pris pr. person

456 kr.



# Hotel Fårup selskabsmenu august til oktober 2025

## Rævens Menu

### Forret - tallerkenservert

Tempereret Vesterhavs torsk med gulerodssauce, lynstegt økologisk grønkål og syltede løgskaller  
Hertil frisk hjemmebagt brød og økologisk pisket smør

### Hovedret - tallerkenservert

Økologisk dansk kalvemørbrad med økologiske kål fra Tranum hertil pommes anna og aromatisk sauce med syltede sennepskorn

### Dessert - tallerkenservert

Peach Melba med økologisk hjemmelavet hindbær is fra Fårups eget ismejeri hertil sprøde twill og skum lavet på fersken

Pris pr. person 479 kr.

## Børnemeny

### 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.

## Social-dining

### Forretter

- Jomfruhummer med smørristet toast og juzucreme
- Gravad okseinderlår, estragonmayo, jordskokkechips og dehydrerede æggeblomme
- Kyllingesouffle på dansk velfærdskylling, purløgsmayo og syltede løg
- Kræmmerhus med ørred rogn fra Ådal og pisket creme fraiche

Hertil frisk hjemmebagt brød og økologisk pisket smør

### Hovedret

- Økologisk oksefilet stegte rødder fra Pia i Tranum
- Økologisk svinebryst fra Bertelsen med sprøde svær med økologiske svampe
- Stegt Pighvar med grillet kål
- Tomatsalat med rødløg og mozzarella
- Tærte med økologiske majs fra Pia i Tranum
- Pommes Anna
- Mild pebersauce med syltede sennepskorn

### Dessert

- Små citrontærter med brændt marengs
- Chokolademousse med marinerede kirsebær
- To slags danske oste med tilbehør

Pris pr. person 525kr.



## Hotel Fårup selskabsmenu august til oktober 2025

### 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 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 tomatchutney, 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.

