

Hotel Fårup selskabsmenu juni og juli 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 juni og juli 2025

Egerns menu

Forret - tallerkenservert

Kyllingesouffle lavet på dansk velfærdskylling, hjemmelavet estragonmayo, sprøde jordkokke chips, syltede løgskaller og en salat af friske urter
Hertil frisk hjemmebagt brød og økologisk pisket smør

Hovedret – tallerkenservert

Langtidstilberedt økologisk svinekam, nye rødder fra Pia i Tranum, tærte med sauté af danske ærter, løg og økologisk spinat.
Hertil nye stegte økologiske kartofler med sommerens urter og brunet smør blanquette

Dessert - tallerkenservert

Hjemmelavet jordbæris fra Fårups eget ismejeri, friske jordbær, marengs og knas af tørret mazarinkage

Pris pr. person 435 kr.



Pindsvins menu

Forret - tallerkenservert

Tempereret Vesterhavs torsk med sauteret kål fra Pia i Tranum og muslingesauce
Hertil frisk hjemmebagt brød og økologisk pisket smør

Hovedret – serveres på buffet

- Økologisk grøn salat med sommerens bær, økologisk fennikel og frisk estragon
- Økologisk salat af couscous og squash med både friske og semitørrede tomater
- Salat på økologiske fugebønner med rødløg og fetaost
- Barbecue marineret svinefilet, grillede nye løg og barbecuesauce
- Dansk økologisk rosastegt oksefilet med sommerens grønt vendt med smør og et hav af urter hertil hjemmelavet rødvinssauce
- Nye økologiske kartofler vendt med saltet smør og dansk karse
- Grove pommes frites

Dessert - tallerkenservert

Hjemmelavet økologisk hyldeblomstmousse, friske jordbær, hjemmelavede saltkaramel og små marengs

Pris pr. person 456 kr.



Hotel Fårup selskabsmenu juni og juli 2025

Rævens Menu

Forret - tallerkenservert

Stegt jomfruhummer på smørstegt brioche
hertil hummeremulsion, cremet yuzu,
sommerens urter og crudité af nye
rødder

Hertil frisk hjemmebagt brød og økologisk
pisket smør

Hovedret – tallerkenservert

Dansk økologisk kalvemørbrad med
smørstegte aspargesbroccoli hertil
pommes anna og hjemmelavet
rødvinsauce legeret med røget smør

Dessert – tallerkenservert

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

Pris pr. person 475 kr.

Børnemenü

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

- Østers med vinaigrette
- Kræmmerhus med rejesalat vendt med
urter
- Chèvre Chaud gedeost på ristet brød
- Kold ærtesuppe med sprød chorizo
Hertil frisk hjemmebagt brød og økologisk
pisket smør

Hovedret

- Dansk økologisk oksefilet med grillet
sommerskål
- Dansk økologisk svinebryst med stegte
spæde grøntsager fra Pia i Tranum
- Stegt dansk velfærdskylling med
persillepuré
- Små kartofler vendt med smør og urter
- Skysauce tilsmagt med røget smør

Dessert

To slags danske oste med tilbehør
Tærte med havtorn og brændt marengs
Hyldeblomstmousse med flager af
brændt hvidchokolade

Pris pr. person 525 kr.



Hotel Fårup selskabsmenu juni og juli 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 95 kr.

