

Festbrochure 2018

Menu og vinforslag til
en uforglemmelig fest

Hjerting Badehotel

Velkommen

En fest er ikke bare en fest. Der opstår minder for livet, både for dig og dine gæster - hvad enten man holder fødselsdag, fejrer jubilæum eller skal giftes. Her kan Hjerting Badehotels smukke, renoverede lokaler være med til at danne de perfekte rammer for lige netop din fest...

Vi har mange års erfaring og en gennemgående høj standard. Vores tjenerstab er nøje udvalgt, og vi har lagt stor vægt på at hjertet og den enkelte tjeners personlighed vejer tungere end det "traditionelle" lidt stive tjenerlook.

I køkkenet arbejdes der med den grundholdning, at vores menuer skal være sammensat på en spændende, innovativ måde, og alle vore råvarer skal være af meget høj kvalitet, store dele økologi og gerne komme fra lokale producenter. Små leverandører, der kæler for råvarerne og har sans for dyrevelfærd, bliver foretrukket.

Alt i alt er det vigtigste af det hele, at vore medarbejdere er motiverede og veluddannede, så resultatet af festen bliver en uforglemmelig oplevelse. Også her gør vi alt for at være et skridt foran.

I denne festbrochure er der sammensat forskellige kategorier og alle menuer skal ses som forslag, der alle kan tilrettes, så de passer lige til jeres behov og ønsker.

Vi har forsøgt at svare på mange af de spørgsmål man har, når man skal tage beslutninger i forbindelse med planlægningen af fest på Hjerting Badehotel. Vi håber dermed at denne brochure og en efterfølgende samtale giver dig den ro, der skal til, så du trygt kan overlade ansvaret til os.

Vi står gerne til disposition med oplysninger, osv. Ring blot på 75 11 70 00 eller skriv til Mie på mie@hjertingbadehotel.dk

På gensyn til en god fest...

Mie Hyttel & Søren Pilegaard
Direktører

Lokaler

Vi har flere mulige lokaler til selskaber af forskellige slags. Kontakt os gerne og hør nærmere om mulighederne.

Gammel Sal	max 70 pers. (lange borde) max 56 pers. (runde borde)
Spisestuen	max 30 pers.
Strandstuen	max 24 pers.
Strandpavillonen	max 70 pers. (40 pers. i selve glaspavillonen og 30 pers. "rundt om")

Antal mm.

Endeligt antal bedes oplyst til hotellet senest 14 dage før arrangementet. Herefter kan der "småjusteres" i antallet med +/- 10% af antallet uden omkostninger, dog senest 24 timer før feststart.

Værelser

I forbindelse med fester giver vi 20 % rabat på overnatning og morgenbuffet. Tilbuddet gælder dog ikke Strandhuse.

Bordpynt

Intet er standard. Vi tilpasser blomster til jeres ønsker for den enkelte fest. Aftal evt. et tidspunkt hvor du/I kan tale med vores dekoratør.

I vores priser indgår kreative, enkle blomsterarrangementer. Herudover faktureres til nettopris.

Duge og servietter

Hjerting Badehotels farve er hvid. Det er vores duge og servietter også – de klæder vores smukke lokaler bedst.

Fri drikkevarer

Er baseret på et 5, 7 eller 9 timers arrangement fra start til slut. Herefter beregnes kr. 35,- pr. person pr. påbegyndt 1/2 time. Der betales for det antal personer, der var fra start. Ekstra tid med fri bar kan aftales under festen.

Bryllups-/dåbskager

Vi får vores bryllupskager fra den dygtige konditor hos Kageriget. Udvalget er stort og valgmulighederne mange, og kagen kan laves præcist efter jeres ønske. Prisen afhænger af valg af kage. Se evt. www.kageriget.dk

Tillæg for servering af egen kage kr. 30,-

Reservation af lokale

Når datoen er bestemt bekræfter vi reservationen, som er endelig når depositum på kr. 3.000,- er indbetalt.

Bestilling af menu og vine skal gerne ske senest 3 uger før arrangementet.

Helligdagstillæg

På helligdage opkræves et tillæg på kr. 50,- pr. couvert til dækning af hotellets ekstra omkostninger til overenskomstmæssige helligdagstillæg.

Helligdage er skærtorsdag, langfredag, 1. påskedag, 2. påskedag, St. Bededag, Kristi Himmelfartsdag, 1. og 2. pinsedag, 1. og 2. juledag samt 1. Januar

Betaling

Inden festens start betales 50% af den aftalte faste pris. Resterende betales ugen efter festen.

DEN KLASSISKE FESTPAKKE

Gældende hele året – 3 retters menu eller buffet

Vælg en serveret forret, en hovedret enten som buffet eller serveret samt en serveret dessert...

Forret

Carpaccio af okseinderlår med chips af Vesterhavssost, ristede nødder, tomatkompot og urter
eller

Skummende Vesterhavsbisque med bagt fisk, sprøde chips, urter og krydderurteolie
eller

Koldrøget laks fra Havnens Fiskehus med rygeostcreme, rimmet agurk, sprødt rugbrød og urter

Hovedret - Serveret

Langtidsstegt kalvelårtunge med
variation af årstidens grønt,
pommes Macaire og rødvinsauce

Hovedret - Buffet

Carpaccio af årstidens rimmet fisk med urter og sprødt
Rosastegt tykstegsfilet med årstidens grønt og pebersauce
Kongeå kylling tilberedt efter sæson
Braiseret lammekølle fra Varde Ådal med cremede korn
Rustikke salater efter årstidens udvalg af grøntsager

Dessert

Sæsonens isbombe med frugtsauce, bagte frugter og sprøde florentiner
eller

Chokoladecake med top af frugtmousse, syltede bær og sprøde chokoladeflager
eller

Ostetallerken med tilbehør og smørristet rugbrød (Tillæg kr. 20,-)

Vælg 3 retter kr. 379,-

Tillæg ved buffet kr. 50,-

Som 5 timers arrangement

Fri husets hvid- og rødvind

Kaffe/the med chokoladekonfekt

Fri bar med øl, sodavand og vin (5 timer fra start til slut)

Pris pr. couvert kr. 549,-

Som 7 timers arrangement

”All inclusive”

1 gl. velkomstdrink

Fri husets hvid- og rødvind samt 1 gl. dessertvin

Kaffe/the med chokoladekonfekt

Fri bar med øl, sodavand og vin (7 timer fra start til slut)

Natmad (se liste side 12)

Pris pr. couvert kr. 789,-

Hjerting Badehotel

Strandpromenaden 1, 6710 Esbjerg V, Tlf. 75117000

FESTMENU LUKSUS FORÅR

Marts – April - Maj

Forretter

Lokalrøget laks med peberrodsfløde, dildolie, frisée og rugbrødschips
eller

Rimmet kammusling med mayo, stegt blomkål, mandler og urtevinagrette
eller

Urtemarineret oksecarpaccio med Kirks gedefraice, salater, saltede kerner og høvlet Vesterhavssost

Hovedretter

Mørbrad af dansk ungvæg med forårets spæde grøntsager, puré, timian/citronsauce samt
kartofler vendt i smør og masser af persille

eller

Svinefilet Royale med fanøskinke, variation af løg, stegte petitkartofler og sauce med grov dijon

Desserter

Rabarberconsommé med vaniljeiscreme, syltede rabarber, mandelkage, karamel og rabarbergel
eller

Lakridsmousse med hvid chokoladejord, syltede rabarber, skovmærke og grøn rabarbersorbet

Vælg 3 retter kr. 429,-

Som helaftensarrangement

7 timer inkl.:

1 gl. velkomstdrink

Fri hvid- og rødvin sammensat efter valgte menu samt 1 gl. dessertvin

Kaffe/the med chokoladekonfekt

Fri bar med øl, sodavand og vin (7 timer fra start til slut)

Natmad (se liste side 12)

Pris pr. couvert kr. 849,-

Der kan opgraderes, så vi byder 1 omgang Cognac/Likør til kaffen mod et tillæg på kr. 30,-

Hjerting Badehotel

Strandpromenaden 1, 6710 Esbjerg V, Tlf. 75117000

FESTMENU LUKSUS SOMMER

Juni – Juli - August

Forretter

Skaldyrstatar med hummerfløde, glaskål, youzoperler og friske strandurter
eller

Koldrøget laks fra Havnens Fiskehus med avokadocreame, rugbrødsflager, friséesalat og dild
eller

Røget lam med de sidste syltede asparges, aspargesmayo, salater og ristede nødder

Hovedretter

Helstegt Freygaard oksefilet med spidskålsrulle, bønner og løg samt luftig bearnaise og nye
kartofler med masser af persille

eller

Langtidsstegt culotte og braiseret bryst af kalv med friskbælgede ærter, blomkål, bagte
blommetomater, kraftig braiseringsky og nye kartofler med masser af persille

Desserter

Frisk tærte med citroncreme, blåbærmousse, skyrsorbet og råsyltede bær
eller

"Rødgrød anno 2018"

Bagte og råsyltede sommerbær med hvid chokoladefløde, sprøde flager og marengstoppe

Vælg 3 retter kr. 429,-

Som helaftensarrangement

7 timer inkl.:

1 gl. velkomstdrink

Fri hvid- og rødvin sammensat efter valgte menu samt 1 gl. dessertvin

Kaffe/the med chokoladekonfekt

Fri bar med øl, sodavand og vin (7 timer fra start til slut)

Natmad (se liste side 12)

Pris pr. couvert kr. 849,-

Der kan opgraderes, så vi byder 1 omgang Cognac/Likør til kaffen mod et tillæg på kr. 30,-

Hjerting Badehotel

Strandpromenaden 1, 6710 Esbjerg V, Tlf. 75117000

FESTMENU LUKSUS EFTERÅR

September - Oktober - November

Forretter

Cremet muslingesuppe med stegt helleflynder, smørdampede efterårsurter og dild
eller

Koldrøget andebryst med syltet pære og sprød pære samt bitre salater og brombær
eller

Bagt torsk med øko belugalinser, fiske fumé, sprød kyllingeskind og purløg

Hovedretter

Rosastegt andebryst med bagte pastinakker og persillerødder, syltede løg, glaserede
rødbeder, kartoffelterriner og sauce GASTRIQUE

eller

Helstegt krondyrfilet og krondyrsoufflé med bacon med variation af gulerod, ristede svampe,
pommes Macaire og tyttebærsauce (Tillæg kr. 25,-)

eller

Langtidsstegt okseculotte og braiseret oksekæbe med gulerodspuré, saltbagt selleri,
braiseringsky og pommes Anna

Desserter

Brombærmousse med hasselnøddekage, brunsvigeriscreme, brombærgel og kniplingekage
eller

"Pære Belle Helene"

Pocheret pære med vaniljeiscreme og duet af chokolade

Vælg 3 retter kr. 429,-

Som helaftensarrangement

7 timer inkl.:

1 gl. velkomstdrink

Fri hvid- og rødvin sammensat efter valgte menu samt 1 gl. dessertvin

Kaffe/the med chokoladekonfekt

Fri bar med øl, sodavand og vin (7 timer fra start til slut)

Natmad (se liste side 12)

Pris pr. couvert kr. 849,-

Der kan opgraderes, så vi byder 1 omgang Cognac/Likør til kaffen mod et tillæg på kr. 30,-

Hjerting Badehotel

Strandpromenaden 1, 6710 Esbjerg V, Tlf. 75117000

FESTMENU LUKSUS VINTER

December – Januar – Februar

Forretter

Skummende hummerbisque med sprød hummerkroket og friske urter

eller

Kalveterrine med variation af beder, nødder, sprød kalvebacon og peberrodsfløde

Hovedretter

Oksemørbrad Wellington med trøffel og skinke samt ristede efterårssvampe, svampeflan, portvinssauce og pommes Anna

eller

Sprængt glaseret andebryst og lår med rødbeder i variation, syltede bølgehatte, røget andesauce og pommes Anna

eller

Grambogaard svinefilet og braiseret kæbe med rosmarinbagte rødder, friterede porer, pomme puré og sauce Robert

Desserter

Rombraiseret ananas med vaniljeparfait, hvid chokolade og Søren's fynske karamelsauce

eller

Gataux Marcel med blodappelsin sorbet, kniplinge kager og orange/chokosauce

Vælg 3 retter kr. 429,-

Som helaftensarrangement

7 timer inkl.:

1 gl. velkomstdrink

Fri hvid- og rødvin sammensat efter valgte menu samt 1 gl. dessertvin

Kaffe/the med chokoladekonfekt

Fri bar med øl, sodavand og vin (7 timer fra start til slut)

Natmad (se liste side 12)

Pris pr. couvert kr. 849,-

Der kan opgraderes, så vi byder 1 omgang Cognac/Likør til kaffen mod et tillæg på kr. 30,-

Hjerting Badehotel

Strandpromenaden 1, 6710 Esbjerg V, Tlf. 75117000

Til den helt store dag.....

Festmenu bryllup

Velkomst: Kagerigets flotte bryllupskage
Hertil 1 gl. Charles Bailly Semi Seco

Forretter

Kold tomatbullion med hø-røget jomfruhummer, tomatskum, marinerede små tomater, lardo og tomatchips
eller
Sprød slethvar i brikdej med røget hollandaise, syltede asparges, sprødt brød og friske urter

Vin: Trimbach Pinot Blanc, Alsace, Frankrig

Hovedret

Mørbrad af dansk ungvæg med ærter francaise, ærtepuré, sprød crustelan, gulerodssauce med sort hvidløg samt nye kartofler med smør og masser af persille

Vin: La Grande Sorpresa Apassimento, Veneto, Italien

Desserter

Bærtærte efter sæson med italiensk marengs, bærsorbet og nougatine
eller
Sprød mørdej med variation af jordbær som friske, mousse, gel, sprøde og sorbet samt hvide chokoladeflager

Vin: Moscato d'Asti, Italien

Kaffe/the med chokoladekonfekt

Bar: Fri bar med øl, vine og sodavand fra kl. 17.00 til kl. 02.00 (9 timer)

Natmad: Vælg fra listen side 12.

Fast pris pr. couvert kr. 1.199,-

Til brudeparret

Specialpris på suite pr. nat inkl. morgenmad kr. 800,- (Normalpris: kr. 1.995,-)

Hjerting Badehotel

Strandpromenaden 1, 6710 Esbjerg V, Tlf. 75117000

DEN STORE GOURMETOPLEVELSE

Tilpasset sæsonen hele året

Hele året, hver måned, sammensætter køkkenet en 5 retters gourmetmenu tilpasset sæsonen med de allermest friske råvarer. Det er en oplevelse for alle sanser, når det hele går op i en højere enhed med snacks først, spændende menu, specialudvalgt vinmenu samt kaffe og "en lille en" til at slutte af på.

Ønsker man at forkæle sine gæster med en unik oplevelse, laver vi gerne et arrangement tilpasset jer, i eget lokale, hvis bare I er over 15 personer.

Skriv eller ring til os og hør nærmere om menu og vine på det tidspunkt, hvor jeres fest skal holdes...

Aperitif og salte snacks

Appetizer

5 retters gourmetmenu med overraskelser

5 specielt udvalgte vine til maden

Kaffe/the, sødt og avec

Pris pr. person kr. 1.300,-

Er I under 15 personer, er der et tillæg på kr. 1.000,- hvis I sidder i eget lokale

I skal afsætte god tid – et arrangement som ovenstående tager gerne omkring 5-6 timer

Hjerting Badehotel

Strandpromenaden 1, 6710 Esbjerg V, Tlf. 75117000

Vinkort til selskab

- et lille udpluk af vort store vinsortiment.

Vi fremsender gerne vort store vinkort og vejleder gerne med forslag til vine. Det store vinkort er også at finde på vores hjemmeside www.hjertingbadehotel.dk under Restaurant Strandpavillonen. Alle vine i fastprisarrangementer kan udskiftes efter ønske mod tillæg/fradrag. Vi tager forbehold for vine, der kan udgå af sortimentet.

Aperitif / Velkomstdrink

1 gl. Cava Colbert, Semi Seco	kr. 49,-
<i>- En festlig start. Ikk' for tør, ikk' for sød...</i>	
1 gl. Charles Bailly Rosé, Brut	kr. 79,-
<i>- Lækker halvtør Cremant</i>	
1 gl. Alkoholfri, fransk æblecider	kr. 39,-
<i>- Frisk, sødmefuld og lækker æblecider</i>	
Andre Clouet Champagne, 1/1 fl.	kr. 749,-
Cremant d'Loire, Arnaud Laurant	kr. 399,-
Charles Bailly Semi Sec, 1/1 fl.	kr. 429,-

Hvidvin

	1/1 fl.
Darling River Chardonnay, AUS	kr. 259,-
Trimbach Pinot Blanc, Alsace	kr. 299,-
La Galop, Sauv. Blanc, Frankrig	kr. 329,-
Dashwood Sauv. Blanc, NZ	kr. 389,-
La Tunella Pinot Grigio, Italien	kr. 439,-
Riesling Essence, Prüm, Tyskland	kr. 349,-

Rosevin

Exquise Rosé Prestige, Frankrig	kr. 279,-
Domaine Paul Mas, Cote Mas	kr. 339,-

Rødvin

Palazzo Mio Rosso, ØKO, Italien	kr. 259,-
Cocoon Zinfandel, Californien	kr. 299,-
La Grande Sorpresa Apassimento	kr. 289,-
Beaujolais Village, Frankrig	kr. 339,-
L'Obaga, Priorat, Spanien	kr. 379,-
Monte Cruz Reserva, Spanien	kr. 289,-
Cotes du Rhone Nature, Frankrig	kr. 449,-
Corte Moschina Ripasso, Italien	kr. 499,-

Dessertvine

	1/1 fl.
Chateau des Tours, Bordeaux	kr. 319,-
<i>- Ædelsød vin på Semillon fra Frankrig</i>	
San Sebastian Banyuls, Lanquedoc	kr. 389,-
<i>- Sødmefyldt dessertvin fra Sauternes</i>	
Brachetto d'Acqui Dolce, Italien	kr. 359,-
<i>- mousserende, sødlig, frisk og mørk rosé</i>	
Moscato d'Asti, Italien	kr. 299,-
<i>- Klassisk, frisk og perlende</i>	
NV, Fonseca Guimaraens Port	kr. 499,-
<i>- Kraftige med bløde tanniner</i>	
Rasteau Blanc d'Oree, Rhone	kr. 399,-
<i>- Sød, syrlig og frisk</i>	

Cognac / Likør

Afhængigt af ønsker, priser fra...	kr. 36,-
Inkl. i fast pris	kr. 30,-
<i>- VS Cognac, Rom, Cointreau og Baileys...</i>	

Andre drikkevarer

½ l. Fanø specialøl	kr. 69,-
½ l. Badehotellets Specialøl,	kr. 69,-
Specialøl inkl. i fastpris	kr. 40,-
Cider – Mokai & Sommersby	kr. 50,-
Inkl. i fastprisarrangement	kr. 40,-

Diverse

Kaffe & the	kr. 35,-
Kransekage	kr. 30,-
Fyldt chokolade	kr. 30,-
Småkager	kr. 25,-

Natmad fra kr. 89.-

Inkl. i fastprisarrangementer

- Pålægsbord med 3 slags pålæg, tilbehør samt rug- og groft brød, Kr. 109,-
- Traditionel gullashsuppe med hjemmebagt brød, Kr. 89,-
- Karrysuppe med rejer, hønsekød og mandler samt hjemmebagt brød, Kr. 89,-
- Croissanter med reje-, hønse- og skinkesalat, Kr. 109,-
- Klassisk hotdogs buffet "med det hele", Kr. 89,-
- Tapasplanke med specialiteter, tapanader, pesto og aioli samt groft brød, Kr. 129,-
- Frikadeller med kartoffelsalat og hjemmebagt brød, Kr. 89,-
- Madtærter med kartoffel, porre og bacon samt blandet salat og hjemmebagt brød, Kr. 99,-
- Biksemad med spejlæg, hjemmesyltede rødbeder, bearnaise, rugbrød og smør, Kr. 109,-

Vesterhavs Tapas

Bakskuldkroket med kapers mayo
Laksetatar med kapers, skalotteløg og urter
Ølpølser fra Slagter Christiansen
Rørt oksetatar på cruton
Sprøde grissini med Fanøskinke fra Slagter Christiansen
2 slags tapanader
2 slags lokal ost med syltede nødder og løgkompot
Små citrontærter med brændt marengs
Trifli efter sæson med flødeskum og knas

Pris pr. person kr. 229,- (min. 20 pers.)

Brunch

- En god idé til en uhøjtidelige sammenkomst

Buffet

Røræg med bacon og brunchpølser
2 slags pålæg fra Fanø Slagteren med tilbehør
Brie og Danbo ost fra Jernvedlund mejeri
Røget laks med urtedressing
Hjemmelavet marmelade og Fanø honning
Skåret frugt
Surmælksprodukter med tilbehør
Årstidens blandede salat
Lun leverpostej med bacon og svampe
Helstegt Kongeåkylling med agurkesalat og rabarberkompot

Chokoladecroissants og blandet wienerbrød
Amerikanske pandekager med ahorn- og agavesirup

Rugbrød og hjemmebagte morgenboller

Økologisk mælk, appelsin- og æblejuice. Isvand samt kaffe og the

Pris pr. person: kr. 299,- (min. 20 pers.)

Pris pr. barn u/12 år: kr. 159,-

Pris pr. barn u/3 år: kr. 79,-

Mange laver forskellige former for tilkøb til brunchen. Man kan altid tilkøbe øl/sodavand/vin og afregne dem efter forbrug, men her er lidt forskellige andre muligheder:

- Velkomstdrink – fx et glas Cava Semi Seco fra Spanien: 49,-
- 1 times bar med øl, vand og vin samt salte snacks efter maden: Kr. 59,- pr. pers.
- Hjemmelavet klassisk flødeskumslagkage med kaffe/the: Kr. 79,- pr. pers. (Børn: kr. 39,-)

*Der er beregnet lokale i op til 3 timer, ellers efter aftale.
Brunch og frokost kan ikke benyttes på konfirmationsdage.*

Hjerting Badehotel

Strandpromenaden 1, 6710 Esbjerg V ,Tlf. 75117000

DAMEFROKOST

(4 serveringer)

Skummende vesterhavsbisque med sprød fisk og urter

Koldrøget laks fra Havnens fiskehus med peberrodsfløde og urter

Helstegt unghane med estragonsauce, knuste petitkartofler, puré og grønt

Bagt cheesecake med hvid chokolade og årstidens kompot

Pris pr. person kr. 299,- (min. 15 pers.)

HERREFROKOST

(4 serveringer)

Bakskuld med hjemmelavet remoulade, grillet citron og smørristet rugbrød

Badehotellets stegte sild med karrysalat løg og kapers

Lille engelsk bøf med bløde løg og surt

Lokale oste serveret på bræt med tilbehør og hjemmelavet knækbrød

eller

Hjemmebagte pandekager med ristede mandler og orangesauce samt rørt is

Pris pr. person kr. 299,- (min. 15 pers.)

KLASSISK FROKOSTBUFFET

2 slags sild med karrysalat, løg og kapers

Æg og rejer med karse og mayonaise

½ bakskuld med remoulade og citron

Røget laks med flødestuvet spinat

Roastbeef med hjemmeristede løg, pickles, agurkesalat og peberrod

Svinemørbrad med champignon a la creme

Ostebræt med 3 slag ost og tilbehør

Tærte efter årstiden med vaniljecremefraiche

Pris pr. person kr. 299,- (min. 15 pers.)

Hjerting Badehotel

Strandpromenaden 1, 6710 Esbjerg V, Tlf. 75117000