

Festbrochure 2017

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 arbejder køkkenchef Søren Pilegaard 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 i af forskellig 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.

Bryllup-/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, tomat kompot 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 & urter

Hovedret - Serveret

Langtidsstegt okseculotte med
variation af årstidens grønt,
pommes Anna og rødvinsauce

Hovedret - Buffet

Fisketerrine med urtecreme og sprødt fiskeskind
Langtidsstegt okseculotte grøntsager og rødvinsauce
Confiterede unghanelår med urter og stegte kartofler
Braiseret lammenakke med kornotto og Vesterhavssost
Rustikke salater efter årstidens udvalg af grøntsager

Dessert

Sæsones isbombe med frugtsauce, bagte frugter og sprøde flager
eller

Karamelbrownie med vaniljeiscreme, bagte bær, coulis og sprøde flager
eller

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

Vælg 3 retter kr. 379,-

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. 529,-

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. 759,-

Hjerting Badehotel

Strandpromenaden 1, 6710 Esbjerg V, Tlf. 75117000

FESTMENU LUKSUS FORÅR

Marts – April - Maj

Forretter

Rimmet laks med fynsk forårssalat af agurk, radise og rygeostcreme

eller

Rimmet kammusling med mayo, stegt blomkål, mandler og urtevinagrette

eller

Carpaccio af ungvæginderlår med friskostcreme, syltede løg, sprøde ris, salater og øko Ravost

Hovedretter

Mørbrad af dansk ungvæg med smørdampet forårsgrønt, nye kartofler vendt med ramsløg og koldpresset rapsolie samt mild pebersky

eller

Grambogaard svinefilet barderet med fanøskinke. Hertil variation på nye løg, forårsgrønt, stegte kartofler vendt med timian og hvidløg samt sauce på dijonsennep

Desserter

Variation på rabarber med mousse, vaniljesyltede rabarber, fransk mandelkage og grøn sorbet

eller

Lakridsfromage med skovmærkegranite, anissyltet rabarber, lakridskage og vailjeparfait

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

Moderne kartoffelsalat med nye danske kartofler, ristet jomfruhummer, røget mayo, rugbrødsgrubbe og radise crudité

eller

Sol over Hjerting - Røget makrel, syrlig mayonnaise, syltede umodne jordbær, tomatgel, karse, sprødt stenaldersbrød og knivmusling vinaigrette.

eller

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

Hovedretter

Helstegt kalvemørbrad fra Grambogaard med spidskålsrulle, bønner og løg, luftig bearnaise og nye kartofler vendt i persille

eller

Medaljon og braiseret bryst af dansk kalv med variation af dansk sommerkål, kørvelsky og nye kartofler

Desserter

Variation af jordbær, serveret med pisket hvid chokoladecreme, jordbær sorbet og vaniljeparfait

eller

"Rødgrød anno 2017"

Bagte og råsyltede sommerbær med hvidchokolade fløde, 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 blomkålssuppe med stegt helleflynder, ristet blomkåls buketter, karse og olie
eller

Koldrøget andebryst med syltede pære sprød pære bitter salater og brombær
eller

Bagt torsk med øko belugalinser, fiske fume', sprød kyllingskind og purløg

Hovedretter

Rosastegt andebryst med confiterede svampe, syltede løg glaserede, rødbeder-/rodfrugtflan, kartoffelterriner og sauce Gastrique

eller

Grambogaard svinefilet Wellington med trøffel og skinke. Hertil sprøde svær, sauteret grønkål, stegte svampe, bagte skorzonerrødder, løgsauce og pommes anna.

eller

Langtidsstegt okseculotte og braiseret oksekæbe med gulerodspuré, saltbagt selleri, reduceret sauce og pommes anna

Desserter

Fyldig karamel/chokoladecake med variation af efterårs bær, sorbet og spødt

eller

Knust mazarin med variation af havtorn og hyben, sorbet og mørk chokoladeganache

eller

"Æble bonne femme anno 2017"

Bagt æble med med kanel, samt vaniljeparfait, sauce sabayonne og sprøde æblechips

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 hummer bisque med sprød hummerkroket og friske urter

eller

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

Hovedretter

Helstegt mørbrad af dansk ungvæg med variation af jordskokker, sauteret vinterkål, pommes
macaire med vintertrøffel og trøffel sauce

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, friteret 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

Variation af laks som rimmet, tatar og varmrøget med friskost creme, urter og sprødt rugbrød
eller
Bagt vesterhavspighvar med kryddersmør, blomkål som stegt og crudité og sauce med dildolie

Vin: Trimbach Pinot Blanc, Alsace, Frankrig

Hovedretter

Mørbrad af dansk ungvæg med spidskålsrulle, blomkålspuré spæde grøntsager, trøffelsauce og nye danske kartofler med persille
eller
Krogmodnet oksehøjreb med variation bælgfrugter, små bagte tomater, luftigt bearnaise og nye danske kartofler med persille

Vin: La Grande Sorpresa Apassimento, Veneto, Italien

Desserter

Udvalg af bær med vanilje parfait, karamel, bærsorbet og luftigt sabayonne sauce
eller
Hvid chokoladepar med jordbær, friske jordbær, vanilje parfait, hvid chokoladeganache og sorbet

Vin: Moscato d'Asti, Italien

Kaffe/the med chokoladekonfekt og 1 cognac / likør

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. 1.099,-

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. 1.200,-

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,-

- En festlig start. Ikk' for tør, ikk' for sød...

1 gl. Charles Bailly Rosé, Brut kr. 79,-

- Lækker halvtør Cremant

1 gl. Alkoholfri, fransk æblecider kr. 39,-

- Frisk, sødmefuld og lækker æblecider

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,-

- Ædelsød vin på Semillon fra Frankrig

San Sebastian Banyuls, Languedoc kr. 389,-

- Sødmefyldt dessertvin fra Sauternes

Brachetto d'Acqui Dolce, Italien kr. 359,-

- mousserende, sødlig, frisk og mørk rosé

Moscato d'Asti, Italien kr. 299,-

- Klassisk, frisk og perlende

NV, Fonseca Guimaraens Port kr. 499,-

- Kraftige med bløde tanniner

Rasteau Blanc d'Oree, Rhone kr. 399,-

- Sød, syrlig og frisk

Cognac / Likør

Afhængigt af ønsker, priser fra... kr. 36,-

Inkl. i fast pris kr. 30,-

- VS Cognac, Rom, Cointreau og Baileys...

Andre drikkevarer

½ l. Fanø specialøl kr. 69,-

½ l. Badehotellets Specialøl, kr. 69,-

Specialøl inkl. i fastpris kr. 39,-

Cider – Mokai & Sommersby kr. 49,-

Inkl. i fastprisarrangement kr. 39,-

Diverse

Kaffe & te kr. 35,-

Kransekage kr. 29,-

Fyldt chokolade kr. 29,-

Småkager kr. 25,-

Natmad a' kr. 89.-

Inkl. i fastprisarrangementer

- Pålægsbord med 3 slags pålæg, tilbehør samt rug- og groft brød
- Traditionel gullashsuppe med hjemmebagt brød
- Karrysuppe med rejer, hønsekød og mandler samt hjemmebagt brød
- Croissanter med reje-, hønse- og skinkesalat
- Klassisk hotdogs buffet "med det hele"
- Tapasplanke med specialiteter, tapanader og pesto samt groft brød og aioli
- Frikadeller med kartoffelsalat og hjemmebagt brød
- Madtærter med kartoffel, porre og bacon samt blandet salat og hjemmebagt brød

Vesterhavs Tapas

Bakskulds krocket med kapers mayo
Laksetatar med kapers, skalotteløg og urter
Ølpølser fra Slagter Christiansen
Rørt oksetatar på cruton
Sprøde grissini med Fanø skinke 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. 209,- (min. 20 pers.)

Brunch

- En god ide til en uhøjtidelige sammenkomst

Buffet

Røræg med bacon og brunchpølser
2 slags pålæg med tilbehør
Brie og Danbo ost fra Jernvedlund mejeri
Røget laks med urtedressing
Hjemmelavet marmelade og honning
Skåret frugt
Surmælksprodukter med tilbehør
Korn fra Forum som salat efter årstidens råvarer
Lun leverpostej med bacon og svampe
Krydrede frikadelle og tomat sauce

Chokoladecroissants
Amerikanske pandekager med ahorn og blåbærsirup

Rugbrød og rundstykker
Blandede wienerbrød

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 petit kartofler, puré og grønt

Bagt cheesecake med hvid chokolade og årstidens kompot

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

HERREFROKOST

(4 serveringer)

Bakskud med hjemmelavet remoulade, grillet citron og smørristet rugbrød

Badehotellets stegte sild med karrysalat løg og kapers

Lille engelsk bøf med blødeløg 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 299 kr. ,- (min. 15 pers.)

KLASSISK FROKOSTBUFFET

2 slags sild med karrysalat, løg og kapers

Æg og rejer med rogn, karse og mayonnaise

½ bakskuld med remoulade og citron

Røget laks med flødestuvet spinat

Svinemørbrad med champignon a la creme og agurkesalat

Quiche Lorraine

Ostebræt med 3 slag ost og tilbehør

Lun tærte efter årstiden med vaniljecremefraiche

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

Hjerting Badehotel

Strandpromenaden 1, 6710 Esbjerg V ,Tlf. 75117000