

# Festbrochure 2020

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 og innovativ måde. Alle vore råvarer er af meget høj kvalitet, mens store dele er økologiske og kommer gerne fra lokale producenter. Vi har mange 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 kan have i forbindelse med planlægningen af en fest her hos os.

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](mailto:mie@hjertingbadehotel.dk)

På gensyn til en god fest...

Mie Hyttel & Søren Pilegaard  
Hotelværter

## Lokaler

Vi har flere mulige lokaler til selskaber 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 24 pers.
Strandstuen	max 24 pers.
Strandpavillonen	max 70 pers. (40 pers. i selve glaspavillonen og 30 pers. "rundt om")

## Antal m.m.

Endeligt antal bedes oplyses 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 i strand-, ferie- eller byhuse.

## 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 blomsterleverandør.

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](http://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 senest en uge 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...

Den klassiske festpakke vælges ofte i forbindelse med fødselsdage, konfirmationer, personalefester eller lign.

## Forret

Røget laks med peberrodsfløde, rogn, rimmet agurk, sprødt rugbrød og krydderurter  
eller

Cremeret vesterhavsbisque med sprød fiske kroket, urteolie og friske urter  
eller

Fanøskinke med salater, kartoffelchips, syltede tomater, vesterhavssost, urtemayo og urter

## Hovedret - Serveret

Langtidsstegt og glaseret rosa  
kalvetyksteg med årstidens  
grøntsager, puré, pommes  
macaire og Sauce Bordelaise

## Hovedret - Buffet

Langtidsstegt og glaseret kalvetyksteg m. Sauce Bordelaise  
Braiseret kylling med svampe og løg  
Ovnstegte kartofler med brunet smør og urter  
Grøntsager bagt og stege  
Rustikke salater efter årstidens udvalg af grøntsager

## Dessert

Badehotellets isbombe af vaniljeparfait og sorbet med chokoladejord, bagte bær og sprødt  
eller

Chokoladebrownie med bagte bær, sprødt sødt, hvid chokolade og sorbet

**Vælg 3 retter kr. 399,-**

Tillæg ved hovedretsbuffet kr. 50,- (Min. 20 pers.)

## Som 5 timers arrangement

1 gl. Velkomstdrink

Fri husets hvid- og rødvin samt øl & vand i 5 timer

Kaffe/the

**Pris pr. couvert kr. 659,-**

Tillæg ved hovedretsbuffet kr. 50,- (Min. 20 pers.)

## Som 7 timers arrangement

**"All inclusive"**

1 gl. velkomstdrink

Fri husets hvid- og rødvin 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 8)

**Pris pr. couvert kr. 879,-**

Tillæg ved hovedretsbuffet kr. 50,- (Min. 20 pers.)

# Hjerting Badehotel

Strandpromenaden 1, 6710 Esbjerg V, Tlf. 75117000

# FESTMENU LUKSUS & STORE GOURMETOplevelser

Tilpasses til sæsonen hele året

Hele året, hver måned, sammensætter køkkenet en 3-5 retters gourmetmenu tilpasset sæsonen med de allermost friske råvarer. Den serveres dagligt i Restaurant Strandpavillonen, men egner sig også særdeles godt til selskaber, hvad enten det er 3, 4 eller 5 retter. Det er en oplevelse for alle sanser, når det hele går op i en højere enhed. Ønsker man at forkæle sine gæster med en unik oplevelse, laver vi gerne et arrangement tilpasset lige netop jeres behov.

Skriv eller ring til os og hør nærmere om menu og vine på det tidspunkt, hvor jeres fest skal holdes eller se den gældende gourmetmenu på vores hjemmeside under Strandpavillonen.

## 7 timers festarrangement med 3 retters gourmetmenu

1 gl. velkomstdrink  
Amusé og 3 retters gourmet  
Husets hvid- og rødvin samt dessertvin  
Kaffe/the med chokoladekonfekt  
Fri bar med øl, sodavand og vin  
Natmad (se liste side 8)

Pris pr. couvert kr. 949,-

## Helaftensarrangement "HELE MOLEVITTEN"

Aperitif og snacks  
5 retters gourmetmenu med overraskelser  
(i alt 8 serveringer)  
5 specielt udvalgte vine til maden  
Kaffe/the med sødt og avec  
Fri vin, øl og vand under middagen

Pris pr. couvert kr. 1.375,-

*Se den gældende gourmetmenu på vores  
hjemmeside under Strandpavillonen*

"Hele Molevitten" forventes at tage 6 timer

# Hjerting Badehotel

Strandpromenaden 1, 6710 Esbjerg V, Tlf. 75117000

Til den helt store dag...

# FESTMENU BRYLLUP

## **Reception / Efter vielsen**

Kagerigets flotte bryllupskage  
Kaffe/the samt fri øl og sodavand (2 timer beregnet)

## **Aperitif:**

1 gl. Cava Colbert Semi Seco

## **Amusé**

Lille overraskende appetitvækker efter køkkenets valg

## **Forretter**

Moderne "kartoffelsalat" med nye danske kartofler, ristet jomfruummerhaler, røget mayonnaise, rugbrødsrumble og radise crudité

*VIN: Palazzo Grillo, Apulien, Italien*

## **Hovedret**

Helstegt oksefilet rullet i urter og sprødt brød. Serveret med dampet spidskålrulle og spæde sommergrøntsager. Hertil fine nye kartofler og trøffelsauce.  
*(Opgradering til oksemørbrad +40,-)*

*VIN: La Grande Sorpresa Apassimento, Veneto, Italien*

## **Desserter**

Variation af danske jordbær som friske, bagte og råsyltede med hvid chokoladefløde, sorbet, sprøde karamelflager og små marengskys.

*VIN: Moscato d'Asti, Italien*

## **Kaffe/the**

Med chokoladekonfekt og/eller kransekage

## **Bar**

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

## **Natmad**

Vælg fra listen side 8

**Fast pris pr. couvert kr. 1.349,-**

## **Til brudeparret**

Specialpris på brudesuiten pr. nat inkl. morgenmad kr. 1.000,- (Normalpris: kr. 2.295,-)

# Hjerting Badehotel

Strandpromenaden 1, 6710 Esbjerg V, Tlf. 75117000

## DRIKKEVARER TIL SELSKABER

- 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](http://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.
Palazzo Grillo, Italien (ØKO)	kr. 259,-
Trimbach Pinot Blanc, Alsace	kr. 329,-
La Galop, Sauv. Blanc, Frankrig	kr. 329,-
Bianco Vermentino, Italien (ØKO)	kr. 349,-
Magnificent Pinot Grigio, Italien	kr. 339,-
Riesling Essence, Prüm, Tyskland	kr. 369,-

### Rosevin

Mureda Rosato, Spanien (ØKO)	kr. 279,-
Domaine Paul Mas, Cote Mas	kr. 339,-

### Rødvin

Palazzo Mio Rosso, Italien (ØKO)	kr. 259,-
Cocoon Zinfandel, Californien	kr. 299,-
La Grande Sorpresa Apassimento	kr. 299,-
Beaujolais Village, Frankrig	kr. 339,-
L'Obaga, Priorat, Spanien	kr. 379,-
Cotes du Rhone, Frankrig (ØKO)	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, Languedoc	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. 39,-
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. 32,-
Fyldt chokolade	kr. 30,-
Småkager	kr. 30,-

## NATMAD

Fra kr. 89,- (Inkl. i fastprisarrangementer)

- Pålægsbord med 3 slags pålæg, tilbehør samt rug- og groft brød (Tillæg: 20,-)
- 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, pesto og aioli samt groft brød (Tillæg: 25,-)
- Frikadeller med kartoffelsalat og hjemmebagt brød
- Biksemad med spejlæg, hjemmesyltede rødbeder, bearnaise, rugbrød og smør

## VESTERHAVSTAPAS

Kartoffelchips med rygeostcreme, rejer og karse  
Bakskuldkroket med kapersmayo  
Laksemousse med skalotteløg og urter  
3 slags charcuterie fra Slagter Christiansen med tilbehør  
Badehotellets egen minihotdog  
Rørt oksetatar på crouton  
2 slags lokal ost med syltede nødder og kompot  
Små tærter efter sæsonen  
Trifli efter sæson med flødeskum og knas

Pris pr. person kr. 279,- (min. 20 pers.)

## KLASSISK FROKOSTBUFFET

2 slags sild med karrysalat, løg og kapers  
Æg og rejer med karse og mayonnaise  
Fiskefilet med remoulade og citron (bakskuld 40,-)  
Røget laks med krydderurtdressing  
Roastbeef med hjemmeristede løg, remulade, 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. 329,- (min. 15 pers.)

# Hjerting Badehotel

Strandpromenaden 1, 6710 Esbjerg V, Tlf. 75117000



En god ide til en uhøjtidelige sammenkomst...

# BRUNCH

## Buffet

Røræg, bacon og brunchpølser

Stegt rullepølse fra Slagter Christiansen med italienske salat og løgringe

2 slags charcuteri fra Slagter Christiansen med soltørrede tomater, pesto, oliven og humus

Økologisk brie og danbo skæreost med hjemmelavet marmelade

Chaigrød på rismælk med tørret frugt og nødder

Frisk skåret frugt

Bagte rødbeder med hytteost, salte mandler og urter

Cremet kyllingesalat med løg, syltet agurker, bacon og urter

Laksesalat med rygeost, dild, skalotteløg og sprødt rugbrød

Hjemmelavet karamelcreme, lemoncurd og hasselnødcreme

Badehotels amerikanske pandekager med Fanø honning og sirup

Rugbrød, franskbrød, boller og hjemmelavet knækbrød

Økologisk mælk, æble- og appelsin juice, isvand samt kaffe og te

Pris pr. person: kr. 329,- (min. 20 pers.)

Pris pr. barn u/12 år: kr. 179,-

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,-
- Hjemmelavet klassisk flødeskumslagkage med kaffe/the: Kr. 89,- pr. pers. (Børn: kr. 39,-)

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

# Hjerting Badehotel

Strandpromenaden 1, 6710 Esbjerg V ,Tlf. 75117000