

Festbrochure 2021

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 send os en mail på info@hjertingbadehotel.dk

På gensyn til en god fest...

Mie Hyttel & Søren Pilegaard
Hotelværter

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 24* pers.
Strandstuen	max 24* pers.
Strandpavillonen	max 70* pers. (40 pers. i selve glas-pavillonen og 30 pers. "rundt om")

*Eventuelle Covid-19 restriktioner kan påvirke det maksimale tilladte antal personer i hvert lokale

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

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 ”EFTERÅR & VINTER”

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

Forret

Cremet vesterhavsbisque med sprød fiskekrokett, dildolie, crudité og friske urter
eller

Røget laks med ørredrogn, rimmet agurk, sprødt rugbrød, urter og peberrodsfløde med dildolie
eller

Fanøskinke med salater, svampemayo, syltede bøgehatter, kartoffelchips, vesterhavssost og urter

Hovedret - Serveret

Langtidsstegt kalvetyksteg med
gulerod, puré, syltede løg, stegte
svampe samt Pommes Macaire
og Sauce Bordelaise

Hovedret - Buffet

Langtidsstegt kalvetyksteg m. Sauce Bordelaise
Braiseret kylling med svampe og løg
Ovnstegte kartofler med brunet smør og urter
Bagte rodfrugter med honning og urter
Grøn salat med kerner og mormordressing

Dessert

Badehotellets isbombe af vaniljeparfait og frugtsorbet
med hvid chokoladejord samt bagt og frisk frugt efter sæson
eller

Chokoladebrownie med frugtsorbet, bagte bær, brændt hvid chokolade og sprødt

Vælg 3 retter kr. 429,-

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. 699,-

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. 929,-

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

Hjerting Badehotel

Strandpromenaden 1, 6710 Esbjerg V, Tlf. 75117000

DEN KLASSISKE FESTPAKKE ”FORÅR OG SOMMER”

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

Forret

Bagt hvid fisk med sauce hollandaise, spinat, asparges, croutons og friske urter
eller

Røget laks med ørredrogn, asparges, sprødt rugbrød, urter og peberrodsfløde med dildolie
eller

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

Hovedret - Serveret

Langtidsstegt kalvetyksteg med
gulerod, puré, syltede løg,
forårsløg samt nye kartofler med
smør og persille og pebersauce

Hovedret - Buffet

Langtidsstegt kalvetyksteg m. Pebersauce
Kylling a la frikassé med ærter og asparges
Nye kartofler med smør og persille
Lune små gulerødder, forårsløg og bønner
Grøn salat med kerner og sennepsvinaigrette

Dessert

Badehotellets isbombe af vaniljeparfait og frugtsorbet
med hvid chokoladejord samt bagt og frisk frugt efter sæson
eller

Chokoladebrownie med frugtsorbet, bagte rabarber, brændt hvid chokolade og sprødt

Vælg 3 retter kr. 429,-

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. 699,-

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. 929,-

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. 979,-

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 5-6 timer afhængigt af indslag osv. under vejs

Hjerting Badehotel

Strandpromenaden 1, 6710 Esbjerg V, Tlf. 75117000

Til den helt store dag...

FESTMENU BRYLLUP

Reception / Efter vielsen

Kagerigets flotte bryllupskage
(Smag, udseende osv. aftales direkte ved Kageriget i Holsted)
Kaffe/the samt fri øl og sodavand (2 timer beregnet)

Aperitif:

1 gl. Cava Colbert Semi Seco (+50,- for opgradering til André Clouet Champagne)

Amusé

Lille overraskende appetitvækker efter køkkenets valg

Forretter

Moderne "kartoffelsalat" med nye danske kartofler, ristede jomfruhummerhaler, røget mayonnaise, rugbrødsrumble og radise crudité

VIN: Palazzo Grillo, Apulien, Italien

Hovedret

Helstegt oksefilet rullet i sprød urtecrumble. Serveret med gulerødspuré og spæde sommergrøntsager. Hertil fine nye kartofler med smør og persille samt Sauce Bordelaise
(Opgradering til oksemørbrad +50,-)

VIN: La Grande Sorpresa Apassimento, Veneto, Italien

Desserter

Variation af jordbær som friske, bagte og råsyltede og sorbet samt brændt hvid chokolade, karamel, sprøde flager og små marengskys

VIN: Moscato d'Asti, Italien

Kaffe/the

(Tilkøb af håndlavede chokolader og kransekage +40,-)

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. 1.449,-

Til brudeparret

Specialpris på brudesuiten pr. nat inkl. morgenmad kr. 1.500,- (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 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, 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. 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. 37,-
Fyldt chokolade	kr. 35,-
Småkager	kr. 30,-

NATMAD

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

- Pålægsbord med 3 slags pålæg, tilbehør samt rug- og groft brød (Tillæg: 20,-)
- Karrysuppe med rejer, hønsekød, ris og nødder samt hjemmebagt brød
- Klassisk hotdogs buffet "med det hele" (Tilkøb fri Cocio til for kr. 30,- pr. pers.)
- Gourmethotdogs med krydderpølser, svampemayo, tomatconsassé, grovkortet sennep, syltede og ristede løg og karse (Tillæg: 20,-)
- Tapasbuffet med specialiteter fra Fanøslagteren, 2 slags ost, pesto, tapanade, oliven, semidried tomater og brød (Tillæg: 40,-)
- Frikadeller med kartoffelsalat og hjemmebagt brød

VESTERHAVSTAPAS

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

Pris pr. person kr. 289,- (min. 20 pers.)

En god ide til en uhøjtidelige sammenkomst...

BRUNCH ELLER FROKOSTBUFFET

Buffet

Rullepølse fra Slagter Christiansen på Fanø med italiensk salat og løgringe

Badehotels roastbeef med hjemmelavet remoulade, peberrod, ristede løg og syltede agurker

Økologisk brie og Danbo skæreost med hjemmelavet marmelade

Bagte rødbeder med hytteost, salte mandler og urter

Cremet kyllingesalat med bacon, syltet agurker og urter

Røget laksesalat med rygeost, skalotteløg, dild og sprødt rugbrød

Frisk skåret frugt og bær

Rugbrød, franskbrød og smør.

Pris pr. person kr. 250,- (min. 20 pers.)

Pris pr. barn u/12 år: kr. 145,-

Pris pr. barn u/3 år: kr. 80,-

Tilkøb til buffet:

Røræg, bacon og brunchpølser, 20,-

Chaigrød på havremælk med tørret frugt og nødder, 15,-

Æg og rejer med mayonnaise og karse, 25,-

Fiskefilet med remoulade, citron og dild, 35,-

Svinemørbrad med champignon a la crème, 35,-

Lune leverpostej med ristede svampe og bacon, 30,-

Badehotels pandekager med hasselnødcreme og karamel, 25,-

Trifli efter sæson med flødeskum og knas, 25,-

Tilkøb af drikkevarer:

Fri æble- og appelsinjuice samt kaffe & the i 3 timer, 90,-

Fri sodavand, øl, huset hvid- og rødvin samt kaffe/the i 3 timer, 200,-

Velkomstbobler – et glas Cava Semi Seco: 49,-

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.

Ved under 20 pers. (minimum 16 voksne) tillægges der et lokaleleje på kr. 1.500,-

Hjerting Badehotel

Strandpromenaden 1, 6710 Esbjerg V, Tlf. 75117000