

Festbrochure 2022

Menu og vinforslag til en uforglemmelig fest



HJERTING BADEHOTEL
Anno 1914

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 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. 55,- 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

Hjerting Badehotel har ansat deres egen dygtige konditor. Anne-Katrine laver fantastiske flotte bryllups- / dåbs- & fødselsdagskager. Udvalget er stort og valgmulighederne mange, og kagen kan laves præcist efter jeres ønske.

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 fiskekroket, dildolie, crudité og urter
eller

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

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

Hovedret - Serveret

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

Hovedret - Buffet

Langtidsstegt kalvetykkesteg 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
eller

Karamel Chokoladekage, med passionsfrugt og vaniljeis
eller

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

Vælg 3 retter kr. 455,-

Tillæg ved hovedretsbuffet kr. 60,- (Min. 20 pers.)

Ved under 20 personer tillægges der et lokaleleje på kr. 1.500,-

Som 5 timers arrangement

1 gl. Velkomstdrink
Fri husets hvid- og rødvin
samt øl & vand i 5 timer
Kaffe/the

Som 7 timers arrangement

”All inclusive”

1 gl. velkomstdrink
Fri husets hvid- og rødvin samt 1 gl. dessertvin
Kaffe/the med chokoladekonfekt
Fri bar øl, sodavand og vin (7 timer fra start til slut)
Natmad (se liste side 9)

Pris pr. couvert kr. 895,-

Tillæg ved hovedretsbuffet kr. 60,- (Min. 20 pers.)

Ved under 20 personer tillægges der et lokaleleje på kr. 1.500,-

Pris pr. couvert kr. 1095,-

Tillæg ved hovedretsbuffet kr. 60,- (Min. 20 pers.)

Ved under 20 personer tillægges der et lokaleleje på kr. 1.500,-

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 hollandaise, dampede hvide asparges, sprødt og urter
eller

Rømmø rejer, nye danske kartofler, rygeost sifon, radiser og sprødt
eller

Fanøskinke, spæde salater, smør mayonnaise, kartoffelchips
vesterhavssost og vinaigrette på hyldeblomst og urter

Hovedret - Serveret

Langtidsstegt kalvefilet
ærter française med marineret
hjertesalat og brunet smørsauce
skilt med olie

Hovedret - Buffet

Langtidsstegt kalvetyksteg med brunet smør
Saltet vesterhavstorsk med brunet blomkålspure
marineret blomkåls crudite og dild
Nye kartofler med brunet smør og urter
Lune karotter og forårsløg
Salat

Dessert

Badehotellets isbombe af vaniljeparfait og frugtsorbet
eller

Badehotellets panna cotta, variation af rabarber og sprødt
eller

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

Vælg 3 retter kr. 455,-

Tillæg ved hovedretsbuffet kr. 60,- (Min. 20 pers.)

Ved under 20 personer tillægges der et lokaleleje på kr. 1.500,-

Som 5 timers arrangement

1 gl. Velkomstdrink
Fri husets hvid- og rødvin
samt øl & vand i 5 timer
Kaffe/the

Pris pr. couvert kr. 895,-

Tillæg ved hovedretsbuffet kr. 60,- (Min. 20 pers.)

Ved under 20 personer tillægges der et lokaleleje på kr. 1.500,-

Som 7 timers arrangement

”All inclusive”

1 gl. velkomstdrink
Fri husets hvid- og rødvin samt 1 gl. dessertvin
Kaffe/the med chokoladekonfekt
Fri bar øl, sodavand og vin (7 timer fra start til slut)
Natmad (se liste side 9)

Pris pr. couvert kr. 1095,-

Tillæg ved hovedretsbuffet kr. 60,- (Min. 20 pers.)

Ved under 20 personer tillægges der et lokaleleje på kr. 1.500,-

FESTMENU LUKSUS & STORE GOURMETOplevelser

Tilpasses til sæsonen hele året

Hele året, hver måned, sammensætter køkkenet en 3-5 retters gourmetmenu tilpasset sæsonen med de allermest 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 9)

Pris pr. couvert kr. 1195,-

Helaftensarrangement "HELE MOLEVITTEN"

Aperitif og snacks
5 retters gourmetmenu
5 specielt udvalgte vine til maden
Kaffe/the med sødt
Fri vin, øl og vand under middagen

Pris pr. couvert kr. 1.495,-

*Se den gældende gourmetmenu på vores
hjemmeside under Strandpavillonen*

"Hele Molevitten" forventes at tage 5-6 timer afhængigt af indslag osv. under vejs

FESTMENU BRYLLUP

Reception / Efter vielsen

Bryllupskage fra Badehotellets egen konditor

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

Aperitif:

1 gl. Cava Colbert Semi Seco (+60,- for opgradering til André Clouet Champagne)

Amusé

Lille overraskende appetitvækker efter køkkenets valg

Forretter

Moderne "kartoffelsalat" med nye danske kartofler, ristede jomfruhummerhaler, sauce på høst
friteret surdejs brød og radise crudité

VIN: Palazzo Grillo, Apulien, Italien

Hovedret

Langtidsstegt Oksemørbrad rullet i urterasp, frisk bælgede ærter, fanøskinke, spæde salater
Lys sauce med sherry tapioka

VIN: La Grande Sorpresa Apassimento, Veneto, Italien

Desserter

Hyldeblomst iscreme, marineret jordbær, hvid chokolade, koldskål

VIN: Moscato d'Asti, Italien

Kaffe/the

(Tilkøb af håndlavede chokolader og kransekage +45,-)

Bar

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

Natmad

Vælg fra listen side 9

Fast pris pr. couvert kr. 1.765,-

Til brudeparret

Specialpris på brudesuiten pr. nat inkl. morgenmad kr. 1.500,-

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. 69,-
1 gl. Charles Bailly Rosé, Brut	kr. 89,-
1 gl. Alkoholfri, fransk Cider	kr. 55,-
Andre Clouet Champagne, Doux	kr. 759,-
Bernard Remy, Carte blanche, Brut	kr. 699,-
Charles Bailly, Brut	kr. 429,-

Hvidvin

	1/1 fl.
Palazzo Grillo, Italien (ØKO)	kr. 295,-
Trimbach Pinot Blanc, Alsace	kr. 389,-
Sancerre, Cedrik Bardin, Loire	kr. 599,-
Magnificent Pinot Grigio, Italien	kr. 399,-
Riesling Essence, Prüm, Tyskland	kr. 369,-

Rosevin

Mureda Rosato, Spanien (ØKO)	kr. 295,-
Tavel Rosé, Frankrig	kr. 479,-

Rødvin

Palazzo Mio Rosso, Italien (ØKO)	kr. 295,-
La Grande Sorpresa, Veneto, Italien	kr. 499,-
Zinfandel, Californien	kr. 345,-
Beaumas Pinot Noir, Cellier du Pic	kr. 365,-
Vilosell, Tomas Cuisine, Spanien	kr. 449,-

Dessertvine

	1/1 fl.
Chateau des Tours, Bordeaux	kr. 319,-
San Sebastian Banyuls, Lanquedoc	kr. 389,-
Brachetto d'Acqui Dolce, Italien	kr. 359,-
Moscato d'Asti, Italien	kr. 299,-
NV, Fonseca Guimaraens Port	kr. 499,-
Rasteau Blanc d'Oree, Rhone	kr. 399,-

Cognac / Likør

Afhængigt af ønsker, priser fra...	kr. 45,-
------------------------------------	----------

Andre drikkevarer

Fanø specialøl 0,5L	kr. 79,-
Badhotellets Specialøl 0,5L	kr. 79,-

Diverse

Kaffe & the	kr. 38,-
Kransekage	kr. 37,-
Fyldt chokolade	kr. 45,-
Småkager	kr. 35,-

NATMAD

Fra kr. 99,-

(Inkl. i fastprisarrangementer)

Klassisk kartoffel/porre supper med bacon og croutons

Frikadeller med kartoffelsalat og hjemmebagt rugbrød

Klassisk hotdogs buffet "med det hele"

(Tilkøb fri Cocio til for kr. 45,- pr. pers.)

Lobster rolls med brioche brød

(Tillæg: 39,-)

Tapasbuffet med specialiteter fra Fanøslagteren, 2 slags ost, pesto tapanade, oliven, semidried tomater og brød

(Tillæg: 39,-)

Pålægsgbord med 3 slags pålæg, tilbehør samt rug- og groft brød

(Tillæg: 19,-)

VESTERHAVSTAPAS

Østers med pesto på persille og hasselnød

Bakskuld Kroketter med Sauce tartar.

Kold røget laks m, rygeost, rejer og karse.

3 slags charcuterie fra Slagter Christiansen med tilbehør

Rørt oksetatar på ristet surdejsbrød

2 slags lokal ost med syltede nødder og kompot

Cremet kyllingesalat med bacon, cornichoner, og urter.

Profiteroles m, konditor creme og chokolade.

Trifli efter sæson med flødeskum og knas

Pris pr. person kr. 375,- (min. 20 pers.)

Ved under 20 personer tillægges der et lokaleleje på kr. 1.500,-

En god ide til en uhøjtidelige sammenkomst...

BRUNCH ELLER FROKOSTBUFFET

Buffet

2 slags pålæg fra Slagter Christiansen med tilbehør
Økologisk brie og Danbo skæreost med hjemmelavet marmelade
Æg og rejer, mayonnaise og karse
Cremet kyllingesalat med bacon, cornichoner og urter
Kold røget laks med rygeost, skalotteløg, dild og sprødt rugbrød
Frisk skåret frugt og bær
Rugbrød, franskbrød og smør

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

Ved under 20 personer tillægges der et lokaleleje på kr. 1.500,-

Pris pr. barn u/12 år: kr. 165,-

Pris pr. barn u/3 år: kr. 80,-

Tilkøb til buffet:

Røræg, bacon og brunchpølser, kr. 35,-
Chiagrød på havremælk med tørret frugt og nødder, kr. 15,-
Fiskefilet med remoulade, citron og dild, kr. 39,-
Svinemørbrad med champignon a la crème, kr. 35,-
Lun leverpostej med ristede svampe og bacon, kr. 35,-
Badehotellets pandekager med hasselnødcreme og karamel, kr. 35,-
Trifli efter sæson med flødeskum og knas, kr. 25,-
Små Chokolade crossisants, kr. 25,-

Tilkøb af drikkevarer:

Fri æble- og appelsinjuice samt kaffe & the i 3 timer, 99,-
Fri sodavand, øl, huset hvid- og rødvin samt kaffe/the i 3 timer, 225,-
Velkomstbobler – et glas Cava Semi Seco: 69,-

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 voksne personer tillægges der et lokaleleje på kr. 1.500,-