

# Festbrochure 2024

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 bryllup. 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. De kommer gerne fra lokale producenter, og små leverandører, der kæler for råvarerne, og har sans for dyrevelfærd.

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 dit 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 dén 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](mailto:info@hjertingbadehotel.dk)

På gensyn til en god fest...

Lars Munk  
Hotelvært

## Lokaler

Vi har flere mulige lokaler til selskaber af forskellig slags.

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

## Lokaleleje

Ønskes eget lokale til selskab med færre end 25 voksne gæster betales lokaleleje efter gældende priser.

<b>Spisestuen</b>	<b>kr. 1.500,-</b>
<b>Gammel Sal</b>	<b>kr. 2.000,-</b>
<b>Strandpavillonen (kl.12.00–17.00)</b>	<b>kr. 5.000,-</b>

## Antal m.m.

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. **Vi fakturerer efter sidste oplyste antal gæster senest 24 timer før arrangementsstart.**

## Værelser

I forbindelse med fester giver vi 20 % rabat på overnatning og morgenbuffet. **Tilbuddet gælder dog ikke i strand-, ferie- eller byhuse samt sommerperiode fra uge 26 til og med uge 34.**

## 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 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

Bagt hvid fisk med cremet vesterhavsbisque, dildolie, crudité og urter  
eller

Røget laks med ørredrogn, peberrodscreme, sprødt rugbrød og urter  
eller

Ravioli med vesterhavsfisk, brunet smør, svampe og persille

### Hovedret - Serveret

Krondyr med variation af  
gulerødder, serveret med  
svampe og tyttebær.  
Pebersauce og kartoffel.

### Hovedret - Buffet

Kalveculotte med svampe og knoldselleri  
Bagt torsk med stegt vinterkål  
Aromatisk sauce med citrus  
Kartoffelmos med urter og chips  
Bagte jordkokker med brunet smør  
Bitre salater, sylt, valnød og vinaigrette

### Dessert

Klassisk æblekage på chokoladecreme med crumble  
eller

Solbærmousse med hasselnød praline og chokolade  
eller

Chokolade karamel med æbler og timian

**Vælg 3 retter fra kr. 475,-**

Tillæg ved hovedretsbuffet kr. 60,- (Min. 25 pers.)

Ved under 25 voksne i eget lokale tillægges et lokaleleje fra kr. 1.500,-

### Som 5 timers arrangement

Aperitif  
Fri husets hvid- og rødvin  
samt øl & vand i 5 timer  
Kaffe/te

**Pris pr. couvert fra kr. 995,-**

Tillæg ved hovedretsbuffet kr. 60,- (Min. 25 pers.)

Ved under 25 voksne i eget lokale tillægges  
et lokaleleje fra kr. 1.500,-

### Som 7 timers arrangement

**”All inclusive”**

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

**Pris pr. couvert fra kr. 1.195,-**

Tillæg ved hovedretsbuffet kr. 60,- (Min. 25 pers.)

Ved under 25 voksne i eget lokale tillægges  
et lokaleleje fra 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

Stegt pighvar med sauce Nage, dampede hvide asparges, sprødt og urter  
eller  
Helleflynder med spinat og sauce Hollandaise  
eller  
Hvide asparges i skaldyrsbisque med urter

### Hovedret - Serveret

Ballotine af unghane med morkler.  
Serveret med grønne asparges og sauce  
Blanquette

### Hovedret - Buffet

Langtidsstegt oksefilet med grillet grønt  
Nye kartofler og skysauce med ramsløg  
Saltet Vesterhavstorsk med grønne asparges  
Bagt blomkål med citron og urter  
Tomatsalat med ribs, rødløg og persille

### Dessert

Rabarber med hvid chokolade og mazarin  
eller  
Bær med luftig mælk og sorbet  
eller  
Citrontærte med marengs og vanilje iscreme

Vælg 3 retter fra kr. 475,-

Tillæg ved hovedretsbuffet kr. 60,- (Min. 25 pers.)

Ved under 25 voksne i eget lokale tillægges et lokaleleje fra kr. 1.500,-

### Som 5 timers arrangement

Aperitif  
Fri husets hvid- og rødvin  
samt øl & vand i 5 timer  
Kaffe/te

Pris pr. couvert fra kr. 995,-

Tillæg ved hovedretsbuffet kr. 60,- (Min. 25 pers.)

Ved under 25 voksne i eget lokale tillægges  
et lokaleleje fra kr. 1.500,-

### Som 7 timers arrangement

#### ”All inclusive”

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

Pris pr. couvert fra kr. 1.195,-

Tillæg ved hovedretsbuffet kr. 60,- (Min. 25 pers.)

Ved under 25 voksne i eget lokale tillægges  
et lokaleleje fra kr. 1.500,-

# FESTMENU LUKSUS & STORE GOURMETOPLEVELSER

## Tilpasses til sæsonen hele året

Hele året, hver måned, sammensætter køkkenet en gourmetmenu i 3 og 5 serveringer. Den serveres dagligt i Restaurant Strandpavillonen, men egner sig også særdeles godt til selskaber. 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 dit behov.

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

### 7 timers festarrangement Gourmetmenu i 3 serveringer

Aperitif  
Amusé og gourmetmenu i 3 serveringer  
Husets hvid- og rødvin samt dessertvin  
Kaffe/te med chokoladekonfekt  
Fri bar med øl, sodavand og vin  
Natmad (se liste side 9)

Pris pr. couvert fra kr. 1.295,-

### Helaftensarrangement ”HELE MOLEVITTEN”

Aperitif  
Gourmetmenu i 5 serveringer  
specielt udvalgt vinmenu  
Kaffe/te med sødt  
Fri vin, øl og vand under middagen

Pris pr. couvert fra kr. 1.695,-

*Se den gældende gourmetmenu på vores  
hjemmeside under Strandpavillonen*

Ved under 25 voksne i eget lokale tillægges et lokaleleje fra kr. 1.500,-

# FESTMENU BRYLLUP

## Reception / Efter vielsen Bryllupskage fra Badehotellets egen konditor

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

### Aperitif

1 gl. Cava Nitus Semi Secco (+60,- for opgradering til Deutz Brut Classic Champagne)

### Amusé

Lille overraskende appetitvækker efter køkkenets valg

### Forret

Moderne "kartoffelsalat" med nye danske kartofler, ristede jomfruhummerhaler, sauce på høost, friteret surdejsbrød og radise crudité

VIN: *Infinitus Viura/Chardonnay Organic, Italien*

### Hovedret

Langtidsstegt Oksemørbrad rullet i urterasp, friskbælgede ærter, Fanøskinke, spæde salater  
Lys sauce med sherry tapioka

VIN: *Infinitus Tempranillo Organic, Italien*

### Dessert

Hyldeblomst iscreme, marineret jordbær, hvid chokolade, koldskål

VIN: *Moscato d'Asti, Italien*

### Kaffe/te

(Tilkøb af håndlavet chokolade 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 fra kr. 1.795,-

### 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](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 Nitus, Semi Seco	kr. 75,-
1 gl. Cava Nitus Brut Rosé	kr. 79,-
1 gl. Alkoholfri, fransk Cider	kr. 69,-
Crémant de Bourgogne, Delane	kr. 499,-
Deutz Brut Classic Champagne	kr. 799,-
Michel Dervin Champagne, Brut	kr. 599,-

## Hvidvin

1/1 fl.

Infinitus Viura/Chardonnay Øko	kr. 399,-
Weisser Burgunder, Tyskland	kr. 429,-
Chardonnay, Joseph Drouhin	kr. 549,-
Sauvignon Blanc, Southern Right	kr. 589,-
Sancerre, Jean Claude, Loire	kr. 729,-

## Rosevin

Rose, QbA Schloss Johannisberg	kr. 399,-
Tavel Rosé, Frankrig	kr. 479,-
Sancerre Rose, La Garenne	kr. 649

## Rødvin

Infinitus Tempranillo Organic	kr. 399,-
Infinitus Syrah Organic	kr. 399,-
Chianti Rufina, Frascole	kr. 499,-
Old Vine Zinfandel, USA	kr. 499,-
Cabernet Sauvignon, Languedoc	kr. 589,-
Spätburgunder Weingut Bernhart	kr. 629,-

## Dessertvine

1/1 fl.

Copa Real Moscatel Organic	kr. 399,-
Les Pins, Château Tirecul - <b>50cl</b>	kr. 399,-
Brachetto d'Acqui Dolce, Italien	kr. 379,-
Moscato d'Asti, Italien	kr. 399,-

## Portvin

The Tawny Reserve, Graham's	kr. 499,-
Colheita Port, Hutcheson	kr. 599,-

## Cognac / Likør

Afhængigt af ønsker, priser fra...	kr. 65,-
------------------------------------	----------

## Andre drikkevarer

Fanø Specialøl 0,5L	kr. 79,-
Badehotellets Specialøl 0,5L	kr. 79,-

## Diverse

Kaffe & te	kr. 39,-
Kransekage	kr. 37,-
Fyldte chokolader	kr. 45,-
Småkager	kr. 35,-



# NATMAD

*(Inkl. i fastprisarrangementer)*

Pris pr. couvert fra kr. 109,-

Klassisk kartoffel/porre suppe med bacon og croutons

Frikadeller med kartoffelsalat og hjemmebagt rugbrød

Klassisk hotdogs buffet "med det hele"

Lobster rolls med brioche brød

*(Tillæg: 39,-)*

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

*(Tillæg: 39,-)*

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

*(Tillæg: 29,-)*

## VESTERHAVSTAPAS 1

Østers med pesto på persille og hasselnød  
Bakskuld Kroket med Sauce tartar.  
Koldrøget laks med 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 med konditorcreme og chokolade.  
Trifli efter sæson med flødeskum og knas

**Pris pr. person fra kr. 375,- (min. 25 pers.)**

Ved under 25 voksne i eget lokale tillægges et lokaleleje fra kr. 1.500,-

## VESTERHAVSTAPAS 2

Østers med vinaigrette  
BakskuldKroket med Sauce tartar.  
Kold røget laks og karse  
Rømmø rejer, danske kartofler, rygeost sifon, radiser og sprødt  
3 slags charcuterie fra Slagter Christiansen med tilbehør  
Rørt oksetatar på ristet surdejsbrød  
Langtidsstegt kalvetyksteg med brunet smør og grillet grønt  
2 slags lokal ost med syltede nødder og kompot  
Profiteroles med konditorcreme og chokolade.  
Trifli efter sæson med flødeskum og knas

**Pris pr. person fra kr. 445,- (min. 25 pers.)**

Ved under 25 voksne i eget lokale tillægges et lokaleleje fra kr. 1.500,-

En god idé til en uhøjtidelige sammenkomst...

## BRUNCH ELLER FROKOSTBUFFET

### Buffet

2 slags pålæg fra Slagter Christiansen med tilbehør  
Æg og rejer, mayonnaise og karse  
Cremet kyllingesalat med bacon, cornichoner og urter  
Varmrøget laks med grøn salat og syrlig dressing  
Vesterhavsost med kompot  
Frisk skåret frugt og bær  
Rugbrød, franskbrød og smør

**Pris pr. person kr. 325,-** (min. 25 pers.)

Ved under 25 voksne i eget lokale tillægges et lokaleleje fra kr. 1.500,-

**Pris pr. barn u/12 år: kr. 175,-**

**Pris pr. barn u/3 år: kr. 90,-**

### Tilkøb til buffet

Røræg, bacon og brunchpølser, kr. 42,-  
Fiskefilet med remoulade, citron og dild, kr. 42,-  
Kalvefilet med champignon a la crème, kr. 55,-  
Lun leverpostej med ristede svampe og bacon, kr. 35,-  
Badehotellets pandekager med nøddecreme og karamel, kr. 35,-  
Trifli efter sæson med flødeskum og knas, kr. 30,-  
Små chokolade crossisants, kr. 30,-

### Tilkøb af drikkevarer

Fri æble- og appelsinjuice samt kaffe & te i 3 timer kr. 109,-  
Fri sodavand, øl, huset hvid- og rødvin samt kaffe/te i 3 timer kr. 235,-  
Velkomstbobler – et glas Cava Semi Seco kr. 75,-

*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 25 voksne personer i eget lokale tillægges et lokaleleje fra kr. 1.500,-*