

SELSKAB & FEST



Vi glæder os til
at byde jer velkommen

KONFIRMATION

FJELSTED SKOV HOTEL & KONFERENCE

KONFIRMATION PÅ FJELSTED SKOV 2023

Alle priser inkluderer eget lokale, servering, opdækning og blomsterdekorationer.

Vi arrangerer gerne en rundvisning for jer, hvorefter I har mulighed for at reservere et lokale uforpligtende i 14 dage.

FÅ INSPIRATION TIL DIT ARRANGEMENT
OG MÆRK STEMNINGEN
PÅ FACEBOOK & INSTAGRAM



Priser & Menuer 2023

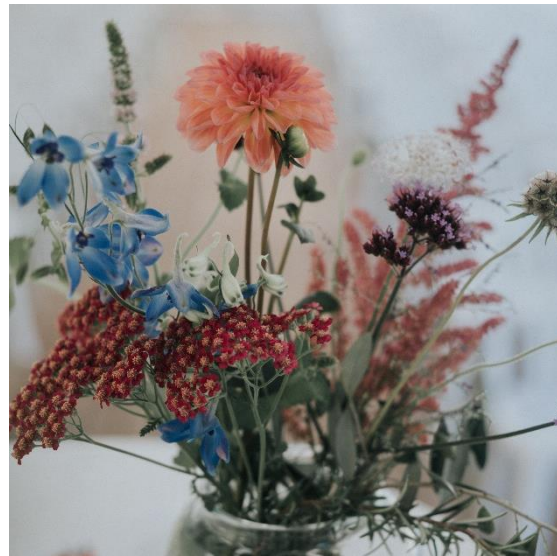
Vores arrangementer tager altid udgangspunkt i et fastprisarrangement som indeholder:

Velkomstdrink, 3-retters menu, husets vine, øl og vand under hele arrangementet, kaffe/te og hjemmelavet sødt & knas & valgfri natmad.

Konfirmationsmenuen 2023 – 820 kr. per person

Konfirmationsmenuen 2023 "Lidt Ekstra" – 910 kr. per person

Ønskes natmad ikke fratrækkes 50 kr. per person



Konfirmationsmenuen 2023

Valgfri forret

Hjemmerøget, færøsk laks med fynsk rygeostcreme, maltchips, urter samt friskbagt brød

Klassisk hønsesalat med sprødstegt peberbacon, friskplukkede ærteskud og friskbagt brød

Håndpillede koldtvalsrejer med salater, citron og rød dressing samt friskbagt brød

Klassiske tarteletter med høns i asparges uden dikkedarer

Hovedretsbuffet

Amerikanske sliders

med slowcooked pulled pork – coleslaw' & frilicesalat

Langtidsstegt oksecuvette

med bearnaisesauce & pommes frites

Italiensk porchetta

med økologiske urter – kraftig rødvinssauce – saltbagte kartofler

Salater

Broccolisalat med sprødstegt bacon & saltede mandler

Perle-couscous med grillet peberfrugt – vesterhavsost & krydderurter fra haven

Små tomater med frisk mozzarella & økologisk basilikum

Spæde grønne salater med æblevinaigrette & ristede hasselnødder

Valgfri dessert

Fylt pandekage med vaniljecreme, friske bær og rørt is

Gateau Marcel med rørt is, passionsfrugtcoulis og friske bær

Hjemmelavet vaniljeis "Madagaskar" m. friske bær, hindbærsauce & krystalliseret chokolade

Som fastprisarrangement 820 kr. per person

Konfirmationsmenuen 2023

"Lidt Ekstra"

Forret

4 små serveringer serveret på tallerken

Hjemmerøget, færøsk laks - rygeostcreme - radisecrudite

Argentinsk pankopaneret reje - mayo - shisokarse

Tunmousse - syltet chili - grillet peberfrugt

Salat af unghane - råmarineret ananas - sprødstegt bacon

Hovedretsbuffet

Indbagt oksemørbrad – saltbagt kartoffel – bearnaisesauce

Amerikanske sliders – pulled pork – coleslaw - pommes frites

Sprøde samosas - krydret kylling – sursød chili – sesam - koriander

Rielette af kalv - svampecreme - syltede rødløg

Broccolisalat – bacon

Couscous – grillet peberfrugt – parmesan - krydderurter

Tomatsalat – mozzarella – basilikum

Spæde grønne salater - æblevinaigrette – hasselnødder

Dessertbuffet

Sprøde nøddeflager af karamel "Mille Feuille" med chokolademousse og bær

Kraftig chokoladecake med syltede ribs – brændt, hvid chokolade

Mandelkage med jordbærmousse

Frugtsalat – Rørt vaniljeis –hindbærsauc

Som fastprisarrangement 910 kr. per person

Valgfri natmad

Hotdogs med det hele

Ta' selv-bord, ostefad, pålægsbræt, lun leverpostej, hvedeboller og rugbrød

Den klassiske biksemad, spejlæg, hjemmesyltede rødbeder samt rugbrød

Tilvalg til fastprisarrangementet

André Clouet Brut Grand Reserve Champagne med snacks, herunder kål, rygeost, karse –

Puffet kylling – Soyacashew – Tartar & rugbrød 145 kr. per person

Frit valg af likør og cognac fra likørvognen – efter forbrug pr. 2 cl. 49 kr.

Bestillingsbetingelser

Ved bestilling af arrangement betales et reservationsgebyr på kr. 3000,- som modregnes ved arrangementets afholdelse. Ved afbestilling refunderes beløbet indtil 12 måneder før arrangementet.

Beløbet bedes indbetalt senest 14 dage efter bestilling.

Ved overførsel notér venligst navn og dato på arrangementet

Vi benytter Middelfart Sparekasse konto-nr. 0755-3227077483

Venligst meddel antal gæster samt bordopstilling 14 dage før arrangementet. Antallet af gæster kan ændres indtil dagen før arrangementet uden beregning, derefter betales for det antal gæster som er bestilt.

Menu aftales 1-2 måneder før arrangementet.

Arrangementer strækker sig over maksimum 8 timer.

Ved en eventuel overskridelse af tidsrammen påregnes der kr. 100,- pr. person pr. time. Dog minimum kr. 2500,- pr. time.

Arrangementer hvor natmad fravælges er tidsrammen maksimum 6 timer.

Priser er pr. person og inklusive moms og betjening. Priser er baseret på én samlet tilmelding og afregning. Der tages forbehold for pris- og afgiftsændringer

Er der spørgsmål i forbindelse med ovennævnte, er du naturligvis velkommen til at kontakte os.