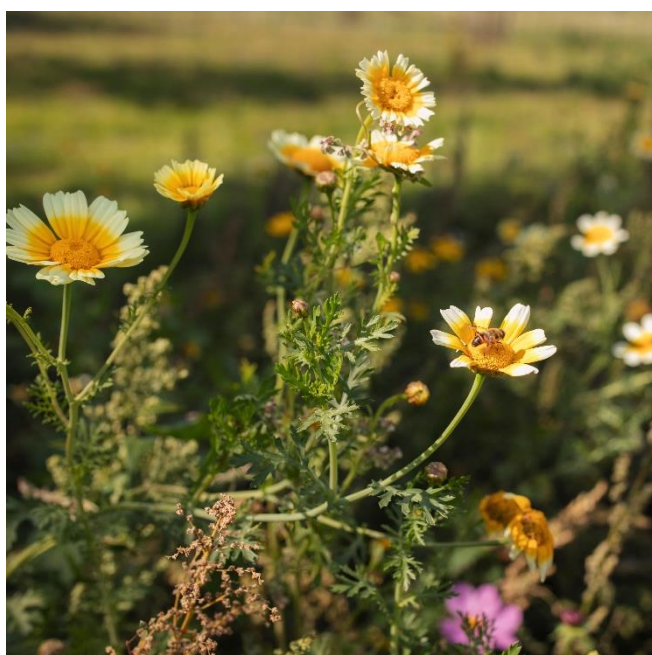


SELSKAB & FEST



Vi glæder os til at byde
jer velkommen!

KONFIRMATION PÅ FJELSTED SKOV 2025

Alle priser inkluderer eget lokale, serveringspersonale, bordopdækning og blomsterdekorationer. Der betales som minimum for 20 voksne.

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 2025

Vores konfirmationer tager altid udgangspunkt i et 7 timers fastprisarrangement som indeholder:

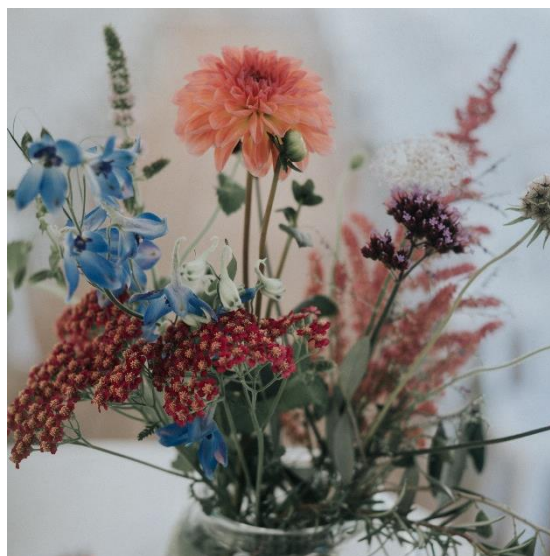
Eget lokale, serveringspersonale, bordopdækning og blomsterdekorationer

Velkomstdrink med frisk og perlende cider

3-retters menu samt kaffe & konditorens sødt

Konfirmationsmenuen 2025 – 695 kr. per person

(Der betales som minimum for 20 voksne)



Konfirmationsmenuen 2025

Valgfri anrettet forret

Koldrøget, færøsk laks med fynsk rygeostcreme – urtesalat – radisecrudité

Tunmousse – håndpillede koldtvandsrejer – dildcreme – urtesalat

Klassiske tarteletter med høns i asparges – tomat – karse

”Dagens fangst af hvis fisk” i egen soufflé og sprød cruton – blanquettesauce-spidskål-friske æbler

(Friskbagt brød til alle forretter på nær klassiske tarteletter)

Hovedretsbuffet

Amerikanske sliders

med pankopaneret kylling – chilimayo – spidskål – ristet sesam

Langtidsstegt oksecuvette

med bearnaisesauce & pommes frites

Italiensk Porchetta

med økologiske urter – kraftig rødvinssauce – saltbagte kartofler

Salater

Broccolisalat med sprødstegt bacon & saltede mandler

Hjertesalat-parmasan-brødcrutons-cæsardressing-urter

Små tomater med frisk mozzarella & økologisk basilikum

Spæde, grønne salater med æblevinaigrette & ristede hasselnødder

Valgfri anrettet dessert

Belgisk vaffel – brunsvigersovs og brunsvigeriscreme

Gateau Marcel med rørt iscreme – brunede chokoladeflager – friske bær

Konditorens indbagte is – mandelmazarin – jordbærgelato – chokoladegelato – vaniljemarengs

Tilvalg til fastprisarrangementet

Velkomstsnavs – 65 kr. per gæst

Køkkenets favoritter med kål, rygeost, karse – puffed kylling – soyacashew – tatar & rugbrød

Champagne – 80 kr. per gæst

André Clouet Brut Grand Reserve Champagne med

Drikkevarer ad libitum – 299 kr. per gæst

Fri husets vin, øl, sodavand i 7 timer, begyndende fra velkomstdrinken

Alternativt afregnes drikkevarer efter forbrug:

Sodavand 35 kr. / Flaskeøl 45 kr.

Husets vine 349 kr. / Husets dessertvin 375 kr.

Slikbuffet – 55 kr. per gæst

10 bland-selv varianter i flotte krystalskåle

Likør og cognac – 55 kr. per 2 cl.

Frit valg fra likørvognen

Valgfri natmad – 99 kr. per gæst

Hotdogs med det hele

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

Oppyntning med flotte balloner i lokalet

Udseende og pris aftales med vores ballonleverandør

Bestillingsbetingelser

Depositum skal indbetales senest 14 dage efter booking af lokale.

Ved afbestilling refunderes beløbet indtil 6 måneder før arrangementet.

Selskaber under 50 gæster: 5.000 kr., selskaber over 50 gæster: 10.000 kr.

Indbetaling til reg.nr. 0755, kontonr. 3227077483.

Anfør navn og reservationsnummer.

Menuen fastlægges i forbindelse med vores årlige Konfirmationsdag, som I modtager en invitation til. Såfremt I ikke har mulighed for at deltage på denne dag, fastlægges menuen 1-2 måneder før arrangementet.

Senest 14 dage før afholdelse bedes du meddele antal gæster samt ønskede bordopstilling. Antallet af gæster kan ændres omkostningsfrit indtil dagen før, derefter betales for det antal gæster, som er bestilt.

Et fastprisarrangement varer 7 timer, såfremt det ikke forlænges.

Ved en eventuel forlængelse af tidsrammen påregnes der kr. 150,- pr. person pr. time.

Priserne er per person inkl. moms og betjening.

Børn under 12 år halv pris. Børn under 4 år kvart pris.

Priserne 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.