

Selskabsbrochure 2021

Hos Arnbjerg Pavillonen vil vi gerne have minimum en af disse 3 kriterier opfyldt, når vi handler ind:

Lokalt, bæredygtigt & økologisk

Dyrevelfærden er også rigtig vigtig for os. Vi sørger derfor for, at det kød der ender på tallerkenene, kommer fra dyr, som har haft et godt liv.

Af denne årsag køber vi oksekød, lam, kylling og unghaner hos leverandører, der har fokus på netop dét, og hvor dyrene vokser sig store i sit eget tempo, har mere plads og hvor der er minimal eller ingen transport.

Vi handler meget lokalt. Lige fra kartofler hos bondemanden, oste fra Enghavegård, samt lam og grise fra Varde Ådal Lam. Vi bruger økologi, hvor det giver mening. Bagværk, æg, mælkeprodukter samt grøntsager er typisk økologiske.

Så når I vælger Hotel Arnbjerg til jeres arrangement, har I valgt at forkæle jer selv og ikke mindst give Jeres gæster en sublim oplevelse. Indbyd til arrangement i Vardes flotteste selskabslokaler - med Arnbjerg Parken som nabo, samt et team af dygtige kokke, der kæler for detaljen. Vi lytter altid til jeres ønsker, og sammen planlægger vi en fest, som I og jeres gæster aldrig glemmer.

I kan altid kontakte os for et uforpligtende møde.

De bedste hilsner

Annemette og Casper Rosendahl



Receptionsbuffet

Ståbuffet/receptionsbuffet

- Rørt laks på rugbrødscrouton
- Koldrøget laks og citronmayo på bund af hjertesalat
- Tortilla med laks, sprød salat, urter og guacamole
- Terrine af torsk med urtemayo, urtesalat og sprød chips
- Baskuld rielette med trænebær på sprødt rugbrød
- Stegte tigerrejer med chili/ingefær marinade
- Røget tatar af okse på sprødt rugbrød med syltede løg
- Lufttørret okseinderlår med havgus og olivenolie
- Skinke fra Enghavegård med semitørrede tomater og pesto
- Mini hotdogs med italiensk inspireret pølse
- Syltede rødløg og tomatkompot
- Roastbeef med pickles og friterede løg
- Mini sliders med pulled pork og barbeque
- Bruschetta med tomat, basilikum og mozzarella
- Terrine af kalv med syltede rødløg og urtemayo
- Røget brie med stikkelsbærkompot og sprødt
- Gammel Knas med druer
- Mazarinkage med vaniljecremefraiche og frysetørrede bær
- Panna cotta med havtorn og nougatin
- Gateau Marcel med broken gel af appelsin

Pris per person (6 valg – min. 25 personer)

255 kr.

+38 kr per tilvalg



Brunchbuffet

Den klassiske

- Neutral yoghurt med sirup og frysetørrede bær
- Røræg og bacon
- Minipølser
- Økologisk brie, Vesterhavsost og Blå Kornblomst
- Økologisk skæreost fra Thise mejeri
- Hjemmelavede syltetøj og marmelader
- Traditionelt pålæg
- Charcuteri af lokale specialiteter og syltet grønt
- Leverpostej med stegte svampe og bacon
- Mini croissanter med hønse- og rejesalat
- Koldrøget laks med æggestand
- Friskbagt brød, rugbrød og croissanter
- Skåret frugt
- Pandekager med syltetøj og hasselnøddecreme
- Wienerbrød
- Kaffe, te og juice

Pris per person (min. 20 personer)

298 kr.

Ved færre antal er der mulighed for en brunchplatte dog uden garanti for eget lokale.

Serveres i 3 timer, med ankomst senest kl. 11.00, med mindre man laver tilkøb eller anden aftale.



Frokostbuffet

Traditionel frokostbuffet

- Marinerede sild med kapers og karrysalat
- Stegte sild med løgkompot
- Æg og rejer med dild og mayo
- Roast beef med pickles, peberrod og ristede løg
- Koldrøget laks med rævesovs
- Stegt rødspættefilet med remoulade og citron
- Tarteletter med høns i asparges
- Glaseret skinke med flødekartofler
- Udvalg af Danske oste med syltede nødder og sprødt
- Sæsonens trifli med kompot, knas og cream

Pris per person (min. 20 personer)

278 kr.

Tilvalg: Der er mulighed for at få andre indslag mod mere betaling.



Aftenbuffet

Til alle anledninger

- Koldrøget laks med rygeost, agurk og sprøde salater
- Bagt vesterhavstorsk med kærnemælks sauce med urteolie og jordskokkechips
- Stegte tigerrejer med chili- og ingefærmarinade
- Skinkesteg med hvidløg og urter
- Baconsvøbt kyllingefilet med stegt spidskål og skysauce
- Stegt kalveculotte med stegte svampe og rødvinssauce
- Bagt rodfrugter med honning
- Tomatsalat med mozzarella og basilikum
- Ristede små kartofler med timian og persille
- Udvalg af danske oste med syltede nødder og sprødt
- Sæsonens trifli med kompot, knas og creme

Pris per person (min. 25 personer)

395 kr.

Tilvalg: Der er mulighed for at få andre indslag mod mere betaling.



Mindehøjtidelighed

Kaffe/te m. kringle

125,-

Kaffe/te m. boller og kringle

140,-

Tilkøb af pålægssfade til boller kr. 45,00 pr. pers

3 snitter, kaffe/te m. småkager

165,-

2 snitter, kaffe/te, kringle samt småkager

165,-

Lagkage i stedet for kringle +15,- pr. person

Prisen er inkl. eget lokale, duge, servietter,
enkelt blomst og betjening.



Bryllupsarrangement

Vi kan sørge for alt i forbindelse med jeres bryllupsarrangement, herunder også overnatning til jeres gæster. Vi ønsker at være med til, at skabe den perfekte fest for jer, så I kan nyde den store dag sammen med Jeres gæster. Vi glæder os til at se jer til en snak om jeres store dag.

- Reception med kaffe/te og medbragt bryllupskage
- Barbord med øl, sodavand og vine
- Bobler og snacks

Bryllupsmiddag - 4 serveringer med tilhørende vinmenu

- Forret
 - Hovedret
 - Dessert
 - Kaffe/te + sødt
-
- Fri bar med 3 slags drinks, øl, vand og vin til kl. 01.00
 - Natmad

Pris per person

1.295 kr.

Tilvalg:

- Receptionsbuffet med snacks og frugt +95,- per person
- Opgradering af vinmenu +98,- per person
- Opgradering af drinks med "Nohrlund" cocktails +125,- per person



Bryllupsarrangement D'lux

- Reception med kaffe/te og medbragt bryllupskage
- Barbord med bobler, vine, øl og vand
- Små tapasanretninger

Bryllupsmiddag - 5 serveringer med tilhørende vinmenu

- Champagne og snacks
 - Forret
 - Hovedret
 - Ost
 - Dessert
 - Kaffe/te og fyldte chokolader
-
- Fri bar med "Nohrlund" cocktails, 3 slags drinks, øl, vand og vine til kl. 01.00
 - Natmad

Pris per person

1.595 kr.



Basispakke

4 timers arrangement med:

- Velkomstdrink
- 3 retters menu
- Kaffe og te

Pris per person (min. 15 personer)

478 kr.

Udvidelsespakke 1

Hele basispakken + husets hvidvin og rødvin ad libitum under middagen

Pris per person (min. 15 personer)

728 kr.

Udvidelsespakke 2

7 timers arrangement med slut kl. 01.00. Hele basispakken + husets vin ad libitum samt fri bar med flaskeøl, sodavand og vin

Pris per person (min. 15 personer)

928 kr.

Udvidelsespakke 3

7 timers arrangement med slut kl. 01.00. Hele basispakken + husets vin ad libitum, fri bar med fadøl, sodavand, vin og 3 slags drinks

Pris per person (min. 15 personer)

1.095 kr.

Du kan se menusammen-sætningerne på næste side



Sommermenuer

April til August - Retter uden tillæg er standard retter

Forretter

- Økologisk koldrøget laks med urtemayo, agurkekugler, glaskål og dild
- Hummerbisque med bagt Vesterhavstorsk, syltet æble og urteolie Tillæg 28,-
- Carpaccio af okse marnieret i ramsløg med reven Vesterhavssost og salat Tillæg 28,-

Mellemretter

- Stegt kammusling med blomkål crutite, ristede boghvede kerner og brøndkarse Tillæg 109,-
- Rødbedecarpaccio med rygeostcreme, friteret boghvede og urtesalat Tillæg 109,-
- Let syltede hvide asparges, sauce mousseline og håndpillede rejer Tillæg 109,-

Hovedretter

- Kalvefilet med asparges broccoli, gulerodspuré, grillede svampe og rødvinssauce
- Oksemørbrad med asparges, syltede bøgehatte, grillede rodfrugter og rødvinssauce Tillæg 55,-
- Bagt vesterhavstorsk med blomkålspuré, stegt blomkål og sauce vin blanc Tillæg 55,-

I sommermånederne serveres hovedretterne med smørvendte nye danske kartofler og urter

Ost

- 3 slags danske oste med sødt og sprødt Tillæg 98,-

Desserter

- Panna cotta med årstidens sorbet, æblekompot og sprød nougatin
- Gateau Marcel med appelsinfilet, kandiseret appelsinskal og vaniljeis Tillæg 28,-
- Kiksebund med karamelchokolade-ganache og cremefraiche-is Tillæg 28,-
- Friske jordbær med marengs, creme og vanilje Tillæg 28,-

Natmad

- Aspargessuppe med kødboller og brød Tillæg 98,-
- Pølse- og ostebord med hjemmelavet brød Tillæg 98,-
- Frikadeller med to slags kartoffelsalat og rugbrød Tillæg 98,-
- "Lav-selv" hotdogs Tillæg 98,-
- "Lav-selv" sliders – med pulled pork, coleslaw og barbeque Tillæg 98,-



Vintermenuer

September til marts - Retter uden tillæg er standard retter

Forretter

- Økologisk koldrøget laks med urtemayo, agurkekugler, glaskål og dild
- Kold gazpachosuppe med nordsørejer og urteolie
- Carpaccio af okse marnieret i ramsløg med reven Vesterhavssost og salat

Tillæg 28,-

Tillæg 28,-

Mellemretter

- Stegt kammusling med syltede æblekugler og rygeostcreme
- Tartelet med syltede hvide asparges, svampe og krops
- Sprængt and med syltede blomster, dild og salat

Tillæg 109,-

Tillæg 109,-

Tillæg 109,-

Hovedretter

- Kalvefilet med græskarkompot, majs, grillede svampe og rødvinssauce
- Oksemørbrad med græskar, chili, syltede bøgehatte, grillet løg og rødvinssauce
- Bagt vesterhavstorsk med blomkålspuré, stegt blomkål og sauce vin blanc

Tillæg 55,-

Tillæg 55,-

Ost

- 3 slags danske oste med sødt og sprødt

Tillæg 98,-

Desserter

- Panna cotta med årstidens sorbet, æblekompot og sprød nougatin
- Gateau Marcel med appelsinfilet, kandiseret appelsinskal og vaniljeis
- Kiksebund med karamelchokolade-ganache og cremefraiche-is
- Cheesecake med havtorn-gelé

Tillæg 28,-

Tillæg 28,-

Tillæg 28,-

Natmad

- Asparagessuppe med kødboller og brød
- Pølse- og ostebord med hjemmelavet brød
- Frikadeller med to slags kartoffelsalat og rugbrød
- "Lav-selv" hotdogs
- "Lav-selv" sliders – med pulled pork, coleslaw og barbeque

Tillæg 98,-

Tillæg 98,-

Tillæg 98,-

Tillæg 98,-

Tillæg 98,-



Praktiske informationer

Bordpynt

Intet er standard. Vi tilpasser blomster til jeres ønsker for den enkelte fest. Dette klarer vi sammen med jer, når vi holder vores samtale om jeres arrangement. I prisen indgår kreative, enkle blomsterarrangementer, herudover faktureres til nettopris.

Duge og servietter

Vi har gået meget op i indretningen af vores lokaler, derfor er vores duge og servietter hvide, da det klæder vores lokaler bedst.

Reservation af lokale

Når I har booket lokale hos Arnbjerg Pavillonen fremsendes faktura på reservationsgebyr kr. 2.500,00 – Når dette er indbetalt er jeres booking endelig godkendt. Ved aflysning er reservationsgebyret som udgangspunkt tabt.

Vores lokaler

Arnbjerg Pavillonen råder over mange forskellige festlokaler, som har hver sin stil.

Vi kan tilbyde lokaler til den "lille intime" eller f.eks. salen til den helt store fest.

Vores lokaler er velindrettede, således vi kan tilbyde mange forskellige bordopstillinger, alt efter jeres ønsker. Er vejret godt, er terrassen med sin skønne udsigt et smukt og hyggeligt sted at nyde sin velkomstdrink.

Pavillonen er en oplevelse i sig selv og er en af Danmarks ældste.

På vores hjemmeside www.arnbjerg.dk findes øvrige gældende afbestillingsregler. Det præcise antal til jeres arrangement bedes oplyses senest 7 dage før afholdelse.

Betaling

Afbud indtil 48 timer før invitationstidspunkt faktureres med 50% af menuprisen.

Afregning sker umiddelbart efter arrangementets afslutning, medmindre andet er aftalt. Regning fremsendes gerne pr. mail. Faktureringsgebyr kr. 150,00

Værelser

I forbindelse med fest hos Arnbjerg Pavillonen kan vi tilbyde jeres gæster en overnatning inkl. morgenmad, med 20% rabat.

Vi tilbyder selskabslokaler til arrangementer fra 20 til 500 personer.

Galleristuen max. 25 pers.

Pavillonen max. 120 pers.

Privat dining i restauranten max 24 pers.

foyerstuen max. 35 pers.

Salen max. 500 pers.

ARNBJERG PAVILLONEN

logi & gastronomi

Arnbjergalle 2 - 6800 Varde
arnbjerg@arnbjerg.dk - +45 75 21 11 00