

# Konfirmation 2022

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 tallerkenerne, 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*



# Konfirmationsmenu

## Forretter - *Vælg en*

- Koldrøget laks med urtecreme, syltede gulerødder og salat
- Carpaccio med syltede rødløg, sprød parmesan, aioli og salat
- Tarteletter med høns i asparges
- Tapas – udvalg af forskellige pølser og skinker

## Hovedret - *Serveres som buffet*

- Langtidsstegt kalveculotte med ristede svampe
- Stegt kyllingebryst på sauteret spidskål med grillet citron
- Bagte rodfrugter med lokal honning
- Ristede små kartofler med urter
- Rødvinsauce
- Hjemmebagt brød og økologisk smør

## Desserter - *Vælg en*

- Pannecotta med havtorngelé
- Cheesecake med saltkaramel
- Mazarinkage med bær samt knuste marengs
- Brownie med nødder og vaniljecremefraiche

*Pris per person (min. 20 personer)*

**395 kr.**

**Bemærk:** Alle oplyste priser er inkl. moms, lokaleleje, opdækning, blomster, lys og betjening. Prisen er baseret på minimum 20 voksne.



# Tilkøb

Pommes frites	15,- pr. person
Flødekartofler	25,- pr. person
Tomatsalat med mozzarella, olie, balsamico og basilikum	15,- pr. person
Blandet grønt salat	15,- pr. person
Whiskysauce	10,- pr. person
Bearnaisesauce	25,- pr. person
Oksemørbrad	55,- pr. person
Oksefilet	45,- pr. person
Hjemmebagt kransekage til kaffen	25,- pr. person

# Natmad

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

# Drikke

Velkomstdrink, Prosecco	65,- pr. person
Alkoholfri velkomstdrink	35,- pr. person
Sodavand	32,- pr. flaske
Pilsner eller classic	32,- pr. flaske
Hvidvin.	298,- pr. flaske
– Sensas, Chardonnay, Languedoc, Frankrig 2019	
Hvidvin	348,- pr. flaske
– Catanga, Airén/Sauvignon Blanc, Castilla, La Mancha, Spanien 2019	
Rødvin	298,- pr. flaske
– Sensas, Cabernet Sauvignon/Syrah, Languedoc, Frankrig 2019	
Rødvin	348,- pr. flaske
– Granfort, Carignan, Hérault, Frankrig 2019	
Kaffe / te	25,- pr. person

# 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. På vores hjemmeside [www.arnbjerg.dk](http://www.arnbjerg.dk) findes øvrige gældende afbestillingsregler. Det præcise antal til jeres arrangement bedes oplyses senest 7 dage før afholdelse.

# 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.

## 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.

## Information og betingelser

Alle priser er inkl. 25 % moms medmindre andet er angivet.

Alle priser er enten pr. stk., enhed eller pr. person.

Der tages forbehold for trykfejl og afgiftsændringer.

Separat selskabslokale tilbydes ved minimum 20 betalende.

Annulerings- og reduktionsbetingelser kan ses på [www.arnbjerg.dk](http://www.arnbjerg.dk) under selskaber.

Alle priser er gældende frem til udgangen af 2021.

Pavillonen kan dækkes til max. 120 gæster alt afhængig af den valgte bordopstilling.

**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