

2023

FESTER & SELSKABER



ARNBJERG PAVILLONEN

logi & gastronomi



Indholdsfortegnelse

Om Arnbjerg Pavillonen	4
Arnbjergparken	5
Køkkenchefens tanker	6
Vores værelser	7
Seværdigheder i området	8
Vores lokaler	10
Selskabspakker	16
Tekniske faciliteter	22
Praktiske informationer	23

Arnbjerg Pavillonen

Unikke og historiske lokaler, placeret i naturskønne omgivelser



Vi elsker, når I vælger at holde jeres fester hos os

Vores gamle, velbevarede lokaler og de smukke omgivelser skaber de perfekte rammer for enhver festlig lejlighed – både stort som småt. De mange muligheder kombineret med servicemindedede medarbejdere, gode råvarer og hotellets unikke beliggenhed gør Arnbjerg Pavillonen til et af de mest populære steder i området.

Områdets mest fotogene lokation, når minder skal foreviges

Har man brug for en smuk lokation til bryllupsfotografering eller til et gruppebillede fra familiefesten, så er Arnbjergparken et ideelt valg, og ligeledes er parken oplagt for virksomheder til walk and talk eller anden udendørs teambuilding.





Placeret i hjertet af Arnbjergparken

Lige unden for Arnbjerg Pavillonen ligger Arnbjergparken – en smuk grøn oase midt i byen der strækker sig over et stort område, der både rummer Varde Miniby, Friluftsscenen samt skønne rekreative områder. Arnbjergparken er et naturskønt samlingssted, hvor høje bøgetræer i selskab med

enorme rhododendronbuske danner smukke rammer for parken.

På en tur rundt i parken, kan man komme tæt på historiske begivenheder og samtidigt opleve alverdens spændende aktiviteter og faciliteter for alle aldersgrupper.



Madforkælelse for alle sanser

Hos Arnbjerg Pavillonen vil vi gerne have minimum én 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.



Køkkenchefens tanker

Det handler om at gøre sig umage og om at kæle for deltagerne.

Vi bestræber os på at lave alt fra bunden, af lokale råvarer. Vi arbejder sammen med gode lokale leverandører fra bl.a. Enghavegård, Varde Ådal Lam og Kathrinelund ved Guldager, hvor økologi og bæredygtighed er en grundværdi.

Vi bruger også en lokal samler, der går rundt i naturen og finder de ting vi kan bruge i køkkenet. Det kan være alt fra hyben, havtorn, tang og svampe.

Så vores retter er enkle men meget velsmagende, af friske råvarer som er blevet behandlet derefter.

Vi er ikke bange for nytænkning inden for gastronomien. Vi tager os tid til at prøve nye ting, samt det er et mål at kunne sylte om sommeren så vi har egne produkter til om vinteren. Den stemning der opstår, når duften fra køkkenet breder sig ud i resten af huset, den kan noget.

Casper Rosendahl





Vi vil så gerne have at i føler jer hjemme

Hos os kan dine gæster overnatte i vores hyggelige værelser

Arnbjerg Pavillonen rummer i alt 30 hyggelige, nyrenoverede, lyse værelser, fordelt på 2 etager og 4 forskellige værelsestyper. Fra vore værelser kan du nyde den smukke natur, da de alle har panoramaudsigt til den smukke park. Vælger du vores Suite eller Superior værelse, har du også egen udgang til parken samt egen terrasse.



Faciliteter



Adgang til kaffe & the



Fitness



Fjernsyn



Eget badeværelse



El-lader til bil

Se alle vores værelsestyper på www.arnbjergpavillonen.dk

SEVÆRDIGHEDER I OMRÅDET



Varde Miniby

Midt i det smukke Arnbjergparken, tæt på rekreative områder og legeplads, finder man Varde Miniby med de fine små miniaturehuse. Udgangspunktet for Varde Miniby er købstaden anno 1866. Bygningerne er opført håndværksmæssig korrekt i målestoksforholdet 1:10, og hver eneste lille bygning er konstrueret som en tro kopi af originalen. En hyggelig formiddagsaktivitet for hele familien.



FLUGT - Refugee Museum

FLUGT er et museum, der er dedikeret til flygtninges historier. Udover historien om de tyske flygtninge fra Anden Verdenskrig fortæller FLUGT historien om de sidste hundrede års flygtningestrømme, der har ramt Danmark. Her kan du både opleve smuk arkitektur, stærke personlige fortællinger, et højaktuelt emne og historien om Danmarkshistoriens største flygtningelejr. *FLUGT er en del af Vardemuseerne.



Tirpitz

Tirpitz er en oplevelse for hele familien. Det danske arkitektfirma BIG har skabt de spektakulære rammer for en attraktion skjult under sandet i det fredede klitlandskab ved Blåvand. *Tirpitz er en del af Vardemuseerne og rummer både faste samt skiftende udstillinger.



Søndre Plantage & Nysø

I den 365 hektar store Søndre Plantage er der mulighed for hyggelige gå- eller løbeture på afmærkede stier, men man er samtidig velkommen til at udforske skoven og dets plante- og dyreliv udenfor stierne. I området finder man også grusgravsøen Nysø, en lokal perle og populær badesø både sommer og vinter, hvor det er muligt at leje en saunatønde at varme sig i efter det kolde gys. Her findes også bålsted, grillhytte og mulighed for at overnatte i shelters.

Tirpitz

JANUS museum

I JANUS - Vestjyllands kunstmuseum er du sikret et besøg fuld af finurlige og fantasifulde overraskelser i de skiftende kunstudstillinger. Oplev udstillinger af moderne kunst og kunst fra husets fine samling. I efteråret ligger den årlige Vestjyllandsudstilling og om sommeren Kunstnernes Sommerudstilling, som er en af landets få pointgivende censurerede udstillinger. *JANUS er en del af Vardemuseerne.

JANUS museum

Arnbjerg Pavillonen

Otto Frello Museet

FLUGT - Refugee Museum

Varde Golfklub

Varde Miniby

Varde

Søndre Plantage & Nysø

Otto Frello Museet

Oplev Otto Frello og hans eventyrlige univers. Frello var en kunstner med en helt unik stil, og hans malerier får de fleste voksne og børn til at synes, at kunst er fantastisk!

*Museet er en del af Vardemuseerne og rummer også skiftende udstillinger.

Varde Golfklub

Varde Golfklubs 18-hullers parkbane blev åbnet i 1993 og er beliggende i et meget naturskønt område i Ådalen ved Varde by. Klubhuset indeholder gode omklædnings- og bedefaciliteter og en velassorteret Proshop. Fra restauranten og den udendørs terrasse er der god udsigt over banen og 1. og 10. teested.



Scan og se en
video af vores
lokaler

VORES LOKALER



Minibystuen

Max kapacitet

26 pers.

Lokale størrelse

3,5x11 meter



Et lokale med masser af byhistorie

Oplev den hyggelige og historiske stemning i Minibystuen. Det store vinduesparti med dobbeltdøre mod (øst) skænker rummet det smukkeste lysindfald. Minibystuen indbyder til mindre selskaber og uformel langbords stemning.

Navnet "Minibystuen" er en reference til en af Arnbjergparkens store attraktioner, Varde Miniby og udsigten til det historiske Minimurer værksted på den anden siden af vejen.

Væggene i Minibystuen er kendetegnet af skiftende udstillinger af modeller fra Varde Miniby, udvalgt og opsat af "minimurerne", en gruppe af dygtige håndværkerne, der brænder for at tegne, bygge og konstruere og eksperimentere sig frem til de helt rigtige detaljerede løsninger til de nye minihuse.

- Intimt lokale
- Egen udgang til lille terrasse
- Tæt på toiletfacilitetet
- AV-udstyr til rådighed
- Lokal historie

Bord opstilling

Kapacitet

Langbord

26 personer



Pavillonen

Max kapacitet
100 pers.

Lokale størrelse
9x15 meter



Den originale pavillon fra 1899

Når man træder ind den smukke gamle Pavillon, bliver man ramt af historiens vingesus.

I slutningen af 1800-tallet blev det meget moderne med lystpavilloner, og Varde var med på moden. Så i 1899 opførtes, af byens råd en Pavillon for at undgå, at vardenserne tog til Esbjerg for at more sig. Pavillonen, der oprindeligt er bygget med åben veranda, er en af de bedst bevarede i Danmark, og står i dag nyrenoveret med respekt for historien. Inspirationen fra den omkringliggende natur i Arnbjergparken mærkes tydelig. Her er højt til loftet og smukke lysindfald, sildebensparket på gulvene og en stemning hvor man får fornemmelsen af, at naturen er inviteret indenfor.

Med til Pavillonen hører også den i dag lukkede veranda med egen udgang til terrassen og Arnbjergparken. Verandaen kan bruges til mindre selskaber, receptioner eller til servering af aperitif inden festen rykker ind i Pavillonen.

- Direkte udgang til Arnbjergparken
- Mulighed for at benytte verandaen
- Tæt på toiletfacilitetet
- AV-udstyr til rådighed

Bordopstilling	Kapacitet
Skoleborde	63 personer
Langborde	100 personer
U-bord	36 personer
Rundborde (8 personer)	80 personer
Sildebens	48 personer



Foyerstuen

Max kapacitet
40 pers.

Lokale størrelse
8x10 meter



Hyggeligt og uformelt lokale

Der er mange måder at holde en fest på, og ønsker til rammerne hvori man mødes.

Foyerstuen er vores hyggelige og uformelle lokale, som er velegnet til mange formål, hvad enten der skal holdes møde eller fest.

Foyerstuen er også særligt velegnet til fester og arrangementer, hvor der er brug for plads og rum til børn.

Den tilstødende foyer har borde og stole, og her er god plads til børneleg. Man vælger selv, om man vil afgrænse rummet ved hjælp af foldevæggen, eller om man har brug for et åbent rum ud til foyeren. Foyerstuen har gode parkeringsforhold lige udenfor døren.

Bordopstilling

Kapacitet

Skoleborde

30 personer

3 x langborde

36 personer

U-bord

25 personer

Runde borde

30 personer

Sildeben

40 personer

- Intimt lokale med rustik indretning
- Tæt på parkeringspladsen
- Tæt på toiletfacilitetet
- AV-udstyr til rådighed



Polyfonen / Salen

Max kapacitet
500 pers.

Lokale størrelse
17x25 meter



Et lokale med masser af byhistorie

Polyfonen er til de store selskaber, både når det gælder kapacitet og albuenum.

Her findes alt, hvad der skal bruges til et større selskab, en koncert eller konference.

Her er blandt andet en stor scene i den egen ende af salen, og mulighed for at dele rummet op ved hjælp af en foldevæg, hvis man har brug for en mindre sal, men samme faciliteter. Polyfonen har egen bar både i salen og i den tilstødende foyer. Salens muligheder gør kort sagt er Polyfonen til stedet for musik og kultur i Varde. Polyfonen rummer samtidigt masser af historie. Den er opført i 1914 og var på det tidspunkt Jyllands største hal.

Hallen har gennem årene været brugt til mange formål, lige fra sportshal til kornlager og poliohospital, og på den måde har stedet været samlingspunkt for folket i både lyst og nød. I dag står Polyfonen smukt restaureret med stor respekt for historien og datidens arkitektur med de smukke buede lofter og synlige hanebånd.

- Indbygget scene med professionelt udstyr
- Mulighed for at booke foyeren med
- Egen indgang fra parkeringspladsen
- Siddeområde med bløde møbler

Bordopstilling

Kapacitet

Stående

500 personer

Langborde

350 personer

Rundborde (8 personer)

240 personer

Skoleborde

140 personer

Sildeben

300 personer



Privat dining i Restaurant GRO

Max kapacitet
25 pers.

Lokale størrelse
6x10 meter



Følelesen af hjemme

Drømmer man om rolige og private rammer til sit selskab, mærke følelsen af at sidde hjemme i sin egen spisestue mens vi forkæler, så anbefaler vi GRO Private Dining.

Her er der plads til et mindre selskab der ønsker kvalitetstid og en gastronomisk oplevelse udover det sædvanlige.

Det smukke lokale ligger med egen udgang til Arnbjerg Parken og inviterer derfor til, at man ind imellem retterne kort kan strække ben, nyde den friske luft i parken og samle appetit til næste servering.

Bord opstilling

Kapacitet

Langbord

25 personer

Små borde

25 personer

- Intimt lokale
- AV-udstyr til rådighed
- Mulighed for udgang til parken



SELSKABS- PAKKER



Hold dit bryllup hos Arnbjerg Pavillonen

*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.*

Bryllupsarrangement

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

Bryllupsmiddag i 4 serveringer med tilhørende vinmenu

- Forret
- Hovedret
- Dessert
- Kaffe/te + sødt

- Fri bar med 3 slags drinks, øl, vand og vin til kl. 02.00
- Natmad

Pris per person

1.295 kr.

Tilvalg:

- Receptionsbuffet med snacks og frugt +95,- per person
- Opgradering af vinmenu +98,- per person

Bryllupsarrangement D'lux

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

Bryllupsmiddag i 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. 02.00
- Natmad

Pris per person

1.595 kr.

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

Receptionsbuffet

Ståbuffet/receptionsbuffet

- Koldrøget laks og citronmayo på bund af hjertesalat
- Tortilla med laks, sprød salat, urter og guacamole
- Minicroissant med hønsesalat og sprød Varde Ådal Bacon
- Bakskuld rilette med trænebær på sprødt rugbrød
- Stegte tigerrejer med chili/ingefær marinade
- Rørt tatar af okse på sprødt rugbrød med syltede løg
- Røget krondyr kølle med ramsløgs pesto og revet havgus
- Skinke fra Enghavegård med semitørrede tomater og pesto
- Mini hotdogs med italiensk inspireret pølse
- Roastbeef med pickles og friterede løg
- Mini sliders med pulled pork og barbeque
- Små spinattærter med syltede tomater
- Hjemmelavet små deller med rødkåls salat
- lokale oste med stikkelsbærkompot og sprødt
- Gammel Knas med druer
- Mazarinkage med vaniljecremefraiche og frysetørrede bær
- Panna cotta med havtorn og nougatin
- Brownie med ristet peanuts og karamel

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

298 kr.

+38 kr per tilvalg

Brunchbuffet

Den klassiske

- Yoghurt med sirup og ristet mysl
- Røræg og bacon
- Minipølser
- brie, Vesterhavssost og Blå Kornblomst
- Økologisk skæreost fra Thise mejeri
- Hjemmelavede syltetøj og marmelader
- Traditionelt pålæg
- Chaucuteri af lokale specialiteter og syltet grønt
- Leverpostej med stegte svampe og bacon
- Mini croissanter med 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)

328 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)

338 kr.

Aftenbuffet

Til alle anledninger

- Koldrøget laks med syrnnetfløde med urteolie, agurk og sprøde salater
- Røget hellefisk med urtemayo, syltet rødløg og urter
- Varde Ådal skinke med melon og pesto
- Marineret økologisk svinekam med urter
- Baconsvøbt kyllingefilet med stegt spidskål og skysauce
- Stegt kalveculotte med stegte svampe og rødvinssauce
- Bagt rodfrugter med honning
- Tomatsalat med mozzarella og mørk balsamico
- Ristede små kartofler med timian og persille
- Udvalg af danske oste med syltede nødder og sprødt
- Panna cotta med havtorn og nugatin

Pris per person (min. 25 personer)

395 kr.

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

Luksus buffet

Til alle anledninger

- Rimmetlaks med urtemayo, friske, agurk
- Vol-au-vent med svampe og kylling ragout
- Varde Ådal skinke med ramsløgs pesto, syltet rødløg
- Melonsalat med agurk, løg, feta, koriander
- Sprøde små tærter med spinat
- Bulgur salat med syltede tomater, forårsløg, skalotteløg
- Perlehøne roulade med morkler, sprød skinke
- lokal velhængt oksefilet fra Varde Ådal
- Pom Anna kartoffel med urter og lokale løg
- Vores fortokling af ratatouille
- Grillet glasseret løg
- Trøffel sauce
- Oste fade med hjemme syltet, sprødt og sødt
- Panna cotta med bær kompot
- Chokoladecake med saltkaramel

Pris per person (min. 25 personer)

465 kr.

Mindehøjtidelighed

Kaffe/te m. kringle

145,-

Kaffe/te m. boller og kringle

160,-

Tilkøb af pålæg på boller kr. 25,00 pr. pers

3 snitter, kaffe/te m. småkager

185,-

2 snitter, kaffe/te, kringle samt småkager

175,-

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

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

Basispakke

4 timers arrangement med:

- Velkomstdrink
- 3 retters menu
- Kaffe og te

Pris per person (min. 15 personer)

525 kr.

Udvidelsespakke 1

Hele basispakken + husets hvidvin og rødvin ad libitum under middagen

Pris per person (min. 15 personer)

828 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)

1.028 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)

1.195 kr.

Du kan se menusammensætningerne på næste side

Sommermenuer

April til August - Retter uden tillæg er standard retter

Forretter

- Koldrøget laks med urtemayo, urteolie, gulerods crudite, og dild
- Hummerbisque med pocheret Vesterhavstorsk, syltet æble og urteolie
- Carpaccio af okse marnieret i ramsløg med reven Vesterhavssost og salat
- Varde Ådal skinke med urtemayo, syltede løg og sprød salat

Mellemretter

- Stegt kammusling med blomkål crudite, 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
samt stenbidder rogn Tillæg 109,-

Hovedretter

- Kalveculotte med grønne asparges, glaseret gulerødder, ristet svampe og rødvinsglace
- Perlehøne med selleri pure, forårsløg, glasseret løg, marineret rødbede crudite og pebersauce
- Bagt vesterhavstorsk med grillet løg, stegt blomkål, Piemonte hasselnødder og sauce vin blanc
- Oksemørbrad med asparges, syltede bøgehatte, grillede kejserhatte og trøffelsauce 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 bærkompot og vaniljeis
- Kiksebund med karamelchokolade-ganache og vanilje creme fraiche
- Friske jordbær med marengs, creme og vanilje

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

- 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
- Varde Ådal skinke med urtemayo, syltede løg og sprød salat

Mellemretter

- Stegt kammusling med syltede æblekugler og rygeostcreme Tillæg 109,-
- Tartelet med syltede hvide asparges, svampe og kraps Tillæg 109,-
- Perlebygotto med dampede pighvar, hummerbisque og urteolie Tillæg 109,-

Hovedretter

- Kalveculotte med grillet blokål, Piemonte hasselnødder, græskar, pom. Anna og rødvinsglace
- Sprængt andebryst med rødebedeglace, selleri pure, grønkål, nødder og Pommes Anna
- Bagt vesterhavstorsk med grilletløg, stegt blomkål, Piemonte hasselnødder og sauce vin blanc
- Oksemørbrad med grillet blokål, Piemonte hasselnødder, græskar, Pommes Anna og trøffelglace 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 bærkompot og vaniljeis
- Kiksebund med karamelchokolade-ganache og vanilje cremefraiche
- Cheesecake med havtorn-gelé

Natmad

- Asparagessuppe 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,-

Tekniske faciliteter

Vi har sammensat en lille oversigt over de tekniske faciliteter i de forskellige lokaler. Hvis i har nogle specifikke ønsker, som ikke er med her i oversigten, så hold jer ikke tilbage med at kontakte os, så finder vi sammen en løsning.

Minibystuen

Projekter, lærred, HDMI

Pavillonen

Projekter, lærred, HDMI

Foyerstuen

Projekter, lærred, HDMI

Ved efterspørgsel kan følgende
udstyr stilles klar i lokalet

Pointer
Av-kabler
Flipover
Whiteboard,
Højttaler til bluetooth

Den store sal / Polyfonen

Projekter 8000lm, lærred, HDMI,
video optagelse og streaming mulighed.

Scene størrelse

7 x 6 meter,

Mikrofoner

Sennheiser EW Digital headset – 2 stk.

Sennheiser EW Digital håndtag – 2 stk.

Alt i PA.

L-Acoustics A10 Focus + Wide system

L-Acoustics LA4X

L-Acoustics KS21

Lys System

ColorSource Spot jr. Deep Blue, Black – 6 stk.

Martin Rush MH6 – 6 stk.

Martin ERA – 4 stk.

ColorSource 20 Lys pult

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.

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.

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.

Pavillonen kan dækkes til max. 100 gæster alt afhængig af den valgte bordopstilling.

Vi tilbyder selskabslokaler til arrangementer fra 20 til 500 personer.

Galleristuen max. 26 pers.

Pavillonen max. 100 pers.

Privat dining i restauranten max 25 pers.

Foyerstuen max. 40 pers.

Salen max. 500 pers.

Skal vi stå for den store dag?

Vi værdsætter de personlige relationer, og inviterer derfor altid ind til fælles planlægning, når I vælger Arnbjerg Pavillonen, så vi sammen kan skræddersy præcis den fest der passer til jer. Vi tager hånd om værtsskabet, med alt hvad det indebærer, og et dygtigt team af kokke kæler for detaljen på tallerkenen.

I kan trygt læne jer tilbage og nyde en sublim oplevelse sammen med jeres gæster, når vi byder ind til fest i flotte selskabslokaler med masser af sjæl og historie, og Arnbjergparken med sin smukke natur lige uden for døren.

I kan altid kontakte os for et uforpligtende møde.

De bedste hilsner

Annemette og Casper Rosendahl



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