

# Konfirmation 2024

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

## Lokalt, bæredygtigt & økologisk

Dyrevelfærden er også rigtig vigtigt for os, at det kød, der ender på tallerkenerne, kommer fra dyr, som har haft et godt liv. Derfor køber vi oksekød, lam, kylling og unghaner hos leverandører, der har fokus på netop det og hvor dyrene vokser sig store i sit eget tempo, har mere plads og hvor der er minimal eller ingen transport.

Vi handler rigtig 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 Arnbjerg Pavillonen til Jeres arrangement, har I valgt at forkæle jer selv og ikke mindst give Jeres gæster en sublim oplevelse. At indbyde til arrangement i Vardes flotteste selvskslokaler - 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 dild olie, syrnet fløde, agurk og glaskål
- 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 med skysauce, agurkesalat, hvide kartofler
- Bagt rodfrugter med egen honning
- Ristede kartofler med urter
- Rødvin sauce
- Hjemmebagt brød og økologisk smør

## Desserter - *Vælg en*

- Pannecotta med kage crumble og bær sorbet
- Cheesecake med salt karamel
- Mazarinkage med bær samt knust marengs
- Brownie med nødder og vanilje cremefraiche

*Pris per person (min. 20 personer)*

**438 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
Whisky sauce	10,- pr. person
Bearnaise sauce.	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
Alkohol fri velkomstdrink.	35,- pr. person
Sodavand.	35,- pr. flaske
Pilsner eller classic	35,- pr. flaske
Hvidvin. – Sensas, Chardonnay, Languedoc 2021	278,- pr. flaske
Hvidvin – Weingut Nik Weis, Schiefer Riesling, Mosel 2021	420,- pr. flaske
Rødvin – Sensas, Cabernet Sauvignon/Syrah, Languedoc 2021	278,- pr. flaske
Rødvin – Weingut Nik Weis, Pinot Noir, Mosel 2019	456,- pr. flaske
Kaffe / te	25,- pr. person

# Praktiske informationer

## Bordpynt

Intet er standard, vi tilpasser blomster til Jeres ønsker for den enkelte fest. Dette klar 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 hvid 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 oplyst senest 7 dage før afholdelse.

# Vores lokaler

Arnbjerg Pavillonen råder over mange forskellige festlokaler, som har hver deres 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 godt 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 menu prisen. 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 2023.

**Vi tilbyder selskabslokaler til arrangementer fra 20 til 500 personer.**

**Minibystuen 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