

# Julefrokost 2024

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 Arnbjerg Pavillonen 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*



# Julefrokost med livemusik og fribar

Den 30. November 2024

*Kom til et brag af en julefrokost i den store sal, Polyfonen. Her kan I se frem til en fantastisk aften med det helt store julebuffet samt fribar. A-Team vil sørge for den gode stemning i løbet af aftenen.*

## Det kolde:

- Hjemmebagt rugbrød og franskbrød
- Hjemme marineret gin/hyldeblomst sild med karrysalat
- Æg og rejer med mayonnaise og cherrytomater
- Fiskefilet med remoulade og citron

## Det lune:

- Tarteletter med høns i asparges
- Lun leverpostej med svampe og bacon
- Flæskesteg med hvide kartofler, brune kartofler, rødkål og brun sauce
- Frikadeller
- Rødkålssalat med appelsin og valnødder

## Dessert:

- Udvalg af lokale oste med sødt og sprødt
- Risalamande med kirsebærsauce

*Pris per person*

# Pris. 849,-

Fribar inkluderer øl, vin og vand fra kl. 18.00 til 01.00

Drinks mm. kan købes i baren.



# Julefrokost med livemusik og fribar

Den 6. december 2024

*Kom til et brag af en julefrokost i den store sal, Polyfonen. Her kan I se frem til en fantastisk aften med det helt store julebuffet samt fribar. Det populære band PopNitz vil sørge for den gode stemning i løbet af aftenen.*

## Det kolde:

- Hjemmebagt rugbrød og franskbrød
- Hjemme marineret gin/hyldeblomst sild med karrysalat
- Æg og rejer med mayonnaise og cherrytomater
- Fiskefilet med remoulade og citron

## Det lune:

- Tarteletter med høns i asparges
- Lun leverpostej med svampe og bacon
- Flæskesteg med hvide kartofler, brune kartofler, rødkål og brun sauce
- Frikadeller
- Rødkålssalat med appelsin og valnødder

## Dessert:

- Udvalg af lokale oste med sødt og sprødt
- Risalamande med kirsebærsauce

*Pris per person*

# Pris. 849,-

Fribar inkluderer øl, vin og vand fra kl. 18.00 til 01.00

Drinks mm. kan købes i baren.



# Julefrokost med livemusik og fribar

Den 7. december 2024

*Kom til et brag af en julefrokost i den store sal, Polyfonen. Her kan I se frem til en fantastisk aften med det helt store julebuffet samt fribar. Det populære band PopNitz vil sørge for den gode stemning i løbet af aftenen.*

## Det kolde:

- Hjemmebagt rugbrød og franskbrød
- Hjemme marineret gin/hyldeblomst sild med karrysalat
- Æg og rejer med mayonnaise og cherrytomater
- Fiskefilet med remoulade og citron

## Det lune:

- Tarteletter med høns i asparges
- Lun leverpostej med svampe og bacon
- Flæskesteg med hvide kartofler, brune kartofler, rødkål og brun sauce
- Frikadeller
- Rødkålssalat med appelsin og valnødder

## Dessert:

- Udvalg af lokale oste med sødt og sprødt
- Risalamande med kirsebærsauce

*Pris per person*

# Pris. 849,-

Fribar inkluderer øl, vin og vand fra kl. 18.00 til 01.00

Drinks mm. kan købes i baren.



# Julefrokost

*Hos Arnbjerg Pavillonen har vi 5 lokaler som kan bruges til at afholde julefrokost i, med det helt store julebord.*

## Det kolde:

- Hjemmebagt rugbrød og franskbrød
- Hjemme marineret gin/hyldeblomst sild med karrysalat
- Æg og rejer med mayonnaise og cherrytomater
- Fiskefilet med remoulade og citron

## Det lune:

- Tarteletter med høns i asparges
- Lun leverpostej med svampe og bacon
- Flæskesteg med hvide kartofler, brune kartofler, rødkål og brun sauce
- Frikadeller
- Rødkålssalat med appelsin og valnødder

## Dessert:

- Udvalg af lokale oste med sødt og sprødt
- Risalamande med kirsebærsauce

## Pris per person

**Pris. 398,-**

Tilkøb af Drikkevarer ad libitum Øl,  
Sodavand og husetsvin

**398,- pr. person**

## Tilkøb:

- Stegte sild med løgkompot
- Medister med stuvet hvidkål
- Andesteg
- Frikadeller



# 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](http://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.

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

**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