

# Konfirmation 2025

Hos Arnbjerg Pavillonen er lokal forankring hjertet i vores køkken. Når vi vælger råvarer, sørger vi for at støtte vores fantastiske lokale leverandører, der leverer friske og smagfulde råvarer, som gør vores mad helt særlig.

Dyrevelfærd er en hjertesag for os. Det betyder, at det kød, der serveres på Jeres tallerkener, stammer fra dyr, der har haft et godt liv. Vi samarbejder med leverandører, hvor dyrene vokser i deres naturlige tempo og lever under gode forhold med minimal transport.

Vi handler lokalt, hvor det er muligt – kartofler fra Toftegaard økologi, oste fra Enghavegård og grøntsager fra Kathrinelund. Det tætte samarbejde med lokale producenter gør ikke kun maden bedre, men styrker også det fællesskab, som vores område er kendt for.

Når I vælger at holde Jeres arrangement hos os, vælger I ikke blot fremragende mad, men også en uforglemmelig oplevelse i Vardes smukkeste selskabslokaler – med Arnbjerg Parken som nabo. Vores passionerede kokketeam kræser om detaljerne, og vi arbejder tæt sammen med Jer for at skabe en fest, som I og Jeres gæster vil huske for altid.

Kontakt os gerne for et uforpligtende møde, så vi sammen kan skabe rammerne for Jeres store dag.

*Annemette og Casper Rosendahl*

# Konfirmations menuen

## **Forretter- Vælg en**

- Brændt rimmet laks med rygeostecreme, dildolie, ristede hvedekerner og frisse
- Carpaccio med syltede græskar, trøffel mayo, reven vesterhavsost, balsamico 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

## **Desserter - Vælg en**

- Pannecotta med årstidens sorbet, æblekompot og sprød nougatin
- Cheesecake med bærgelé og frisk frugt
- Chokoladekage med bær sorbet og frugt
- Nøddekurv med tre slags is, flødeskum og bær

**449,- pr. Person. "maden"**

**849,- pr. Person for alt inklusiv:**

Øl, Sodavand, husets vin og kaffe/te

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 kranssekage 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 - Hyldeblomst og hvidvin	65,- pr. Person
Velkomstdrink - Granatæble cider	60,- pr. Person
Velkomstdrink - Alkohol fri	60,- pr. Person
Sodavand	35,- pr. Flaske
Øl	35,- pr. Flaske
Husets vine	298,- pr. Flaske
Kaffe og te	30,- pr. Person



## 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 kre-ative, enkle blomsterarrangementer, herud-over 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 hygge-ligt 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. Afreg-ning sker umiddelbart efter arrangemen-tets afslutning, medmindre andet er aftalt. Regning fremsendes gerne pr. mail. Fakture-ringsgebyr 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 afgiftsæn-dringer.

Separat selskabslokale tilbydes ved mini-mum 20 betalende.

Annullerings- 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 - 75211100