

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 stræber vi efter at skabe

uforglemmelige oplevelser, hvor smag og kvalitet går hånd i hånd. Vi sætter en ære i at støtte lokale producenter og sikre, at dyrevelfærd altid er en prioritet.

Derfor samarbejder vi tæt med leverandører som Enghavegård og Toftegaard Økologi, der leverer råvarer af højeste kvalitet. Alt vores kød stammer fra dyr, der har haft et godt liv – med masser af plads og minimal transport.

Når I vælger Arnbjerg Pavillonen, vælger I samtidig at hylde det bedste fra lokalområdet. Vi gør os umage for at servere mad, der ikke bare smager godt, men som også har en historie, vi er stolte af.



Køkkenchefens tanker

For mig handler det om at gøre sig umage – og samarbejde med de bedste.

I vores køkken arbejder vi målrettet med lokale råvarer og laver næsten alt fra bunden. Vi har et tæt samarbejde med producenter som Enghavegård og Toftegaard Økologi, der forstår vores høje krav til kvalitet.

Det sikrer, at vi altid har adgang til de råvarer, der gør vores retter til noget særligt. Vores tilgang til mad er enkel: Smagen skal stå i centrum, og hver råvare skal behandles med respekt. Vi eksperimenterer løbende med nye idéer og sikrer, at sæsonens bedste ingredienser er en del af vores menuer. Om sommeren sylter vi, så vi kan servere hjemmelavede produkter, der giver vintermaden et strejf af sommerens smage.

Den glæde og energi, der opstår, når vi arbejder med de rette råvarer, forplanter sig i hele huset. Det er den følelse, vi ønsker at dele med jer.

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 50 lyse og hyggelige værelser, fordelt på flere forskellige værelsestyper.

Mange af vores værelser har udsigt til den smukke Arnbjergpark, og udvalgte – som vores dobbeltværelser med terrasse giver mulighed for direkte adgang til naturen.

Alle værelser er indrettet med fokus på kvalitet og ro, så du kan slappe af og nyde dit ophold.



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 er 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 side 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 detaljerige 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
Sildebæn	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



Private dining i Restaurant GRO

Max kapacitet
25 pers.

Lokale størrelse
6x10 meter



Følelsen af hjemme

Drømmer man om rolige og private rammer til sit selskab, mærke følelsen af at sidde hjemme i sin egen spise-stue 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

Fra kl. 15:00 til 02:00

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

Bryllupsmiddag med tilhørende vinmenu

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

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

- Natmad

Pris per person

1.595 kr.

Tilvalg:

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

Bryllupsarrangement D'lux

Fra kl. 15:00 til 02:00

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

Bryllupsmiddag i 4 serveringer med tilhørende vinmenu

- Champagne og snacks
- Forret
- Mellemret
- Hovedret
- Dessert
- Kaffe/te og fyldte chokolader

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

- Natmad

Pris per person

1.795 kr.

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

**Tillæg for specialkost 55,- Kr. pr. person*

**Helligdagstillæg 50,- Kr. pr. person*

**En ekstra time 85,- Kr. pr. person*



NYHED • SÆSON 2026

Drejebords-konceptet

Sharefood der samler alle ved bordet

Vil I have en fest, der føles mere afslappet, mere hyggelig – og hvor alle får lov at smage lidt af det hele? Så er vores Drejebords-menu skabt til jer. I vælger selv jeres menu, og maden serveres som sharefood på runde borde med en speciallavet drejeplade i midten.

Sådan fungerer det

- 5 forretter** — serveres som delevnige retter på drejepladen
- 6 hovedretter** — den eneste del, hvor vi fylder op undervejs
- 4 desserter** — afrunder aftenen med lidt af det hele

Forretter

Vælg 5 elementer

- Krustade med tatar, urte mayo og karse
- Torpedorejer med kimchi mayo
- Butterdejs bund med svampe à la crème
- Rimmet laks med syrnede fløde, urte olie og agurk
- Stegte kammuslinger med kærnemælk creme og havtorn
- Sprøde toast med røget laks, avocado og urtecreme
- Tuntatar med avocado, mango, yuzu og ristede sesam
- Lokal skinke med balsamico glacé, reven ost og rucola
- Humus med stegte blomkål, ristede nødder og urteolie
- Sprød toast med grillede tigerrejer og avocado





Hovedretter

Vælg 6 elementer

Stegt oksemørbrad, pebersauce og hasselnødder
 Marineret perlehøne, rødvinsglacé og grillede svampe
 Porchetta, svampesauce og marinerede tomater
 Krondyrfilet med kraftig glacé, grillet løg og asparges
 Grillede pak Choi med soya, nødder og peber
 Grillet græskarsalat med cremet ost og syltede løg
 Sprøde store fritter med parmesan
 Pommes anna med finthakket løg og purløg
 Tomatsalat med mozzarella, olie og basilikum
 Bagt laks med grillet løg, tomater og hollandaise
 Salat med rucola, tomat, feta og balsamico
 Ratatouille i slices
 Ovnbagte gulerødder med balsamico, honning og feta

Desserter

Vælg 4 elementer

Små citrontærter med brændt marengs
 Brownie stykker med coulis og bær
 2 slags ost med sprødt og sødt
 Panna cotta med bærkompot og sprøde pistacienødder
 Chokolademousse med vaniljecreme og brombærsauce
 Crème brûlée med bær sorbet og lakrids
 Camembert frites med krydret bærkompot og ristet brød

MENUENS BASISPRIS

Velkomstdrink · Forret · Hovedret · Dessert · Kaffe/te

699,-

pr. person

MED ØL / VAND / VIN AD LIBITUM

7 timer med fri bar

1.149,-

pr. person

Tilkøb: Ekstra gode vine +200,-/pers. · Natmad +99,-/pers. · Ekstra time +85,-/pers.
 Reception m. kaffe/te og medbragt kage, barbord m. øl, sodavand og vine +250,-/pers.
 Tillæg for specialkost +55,-/pers. · Andre indslag kan tilkøbes.

Receptionsbuffet

2 timers event

- Koldroget laks og urtemayo på bund af hjertesalat
- Tortilla med laks, sprød salat, urter og guacamole
- Hønsesalat med sprød bacon i små buttedejs skåle
- Stegte torpedo rejer på bund af mango salat og chili mayo
- Rort tatar af okse på sprødt rugbrød med syltede løg
- Bresaola med glaze, parmesan chips og brombær
- Skinke med semi tørrede tomater, urtemayo og pesto
- Mini hotdogs med italiensk inspireret pølse
- Mini tartelet med høns i asparges
- Mini sliders med pulled pork og barbeque
- Små spinattærter med syltede tomater
- Frikadeller med rødkålssalat
- Danske oste med kompot og sprødt
- Citronfromage i små skåle
- Panna cotta med bær og nougatin
- Luftig chokoladecake med karamel og bær

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

378 kr.

+38 kr per tilvalg

Brunchbuffet

Den klassiske

- Yoghurt med sirup og ristet mysli
- Røræg og bacon
- Minipølser
- 3 slags oste
- Syltetøj og marmelader
- Traditionelt pålæg 3 slags
- Charcuteri af lokale specialiteter og syltet grønt
- Leverpostej med stegte svampe og bacon
- Mini croissant med rejesalat
- Koldroget laks med æggestand
- Friskbagt brød og rugbrød
- Skåret frugt
- Amerikanske pandekager med sirup og bær
- Små kager "eks. wienerbrød, chokoladecake eller lign."
- Friskostcreme med urter
- Kaffe, te og juice

Pris per person (min. 20 personer)

359 kr.

Tilkøb: Bitter ad libitum 85,- pr. pers.

Tilkøb: cremant el. cava i bowle under maden 85,- pr. pers.

Serveres i 3 timer, med ankomst senest kl. 12.00, med mindre man laver tilkøb eller anden aftale.

Frokostbuffet

Traditionelfrokostbuffet

- Små cæsar salater i glas skåle
- Pocheret torsk med rejer, asparges, dressing, dild
- Æg og rejer med dild og mayonnaise
- Lun leverpostej med bacon og svampe
- Koldroget laks med syrnede fløde og urteolie
- Frikadeller med kålsalat
- Stegt fiskefilet med remoulade og citron
- Tarteletter med høns i asparges
- Stegt kalveculotte med stegte svampe og rødvinssauce
- Udvalg af Danske oste med syltede nødder og sprødt
- Gammel daws æblekage

Pris per person (min. 20 personer)

398 kr.

Aftenbuffet

Til alle anledninger

- Koldroget laks med syrnede fløde med urteolie, agurk og sprøde salater
- Roget hellefisk med trøffel mayo, cornichoner og syltede rødlog
- Skinke med melon og pesto
- Glaseret skinke med fløde kartofler
- Kylling danoise a la arnbjerg med syltede agurk og skysauce
- Stegt kalveculotte med stegte svampe og rødvinssauce
- Bagt rodfrugter med honning fra egen avl
- Årstidenssalat
- Ristede små kartofler med timian og persille
- Udvalg af danske oste med syltede nødder og sprødt
- Panna Cotta med bær

Pris per person (min. 25 personer)

495 kr.

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

*Tillæg for specialkost 55,- Kr. pr. person

Luksus buffet

Til alle anledninger

- Rimmetlaks med urtemayo, friske, agurk
- Vol-au-vent med svampe og kylling ragout
- Vores egen skinke med ramsløgs mayo syltet rødlog
- Melonsalat med agurk, løg, feta, koriander
- Sprøde små tærter med spinat
- Perlehøne roulade med mørkler, sprød skinke
- Dansk velhængt oksefilet
- 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)

595 kr.

Snitter/ Smørrebrød

På fade

3 x Snitter, chokoladecake og kaffe/te

215,-

2 x Smørrebrød, chokoladecake og kaffe/te

278,-

Buffet med øl og sodavand afregnes efter forbrug

*Snitte = 1/2 stykke rugbrød

*Smørrebrød = 1/1 stykke rugbrød

Priserne er inkl. eget lokale, duge, servietter, enkelt blomst og betjening i 3 timer.

Basispakke

- Velkomstdrink
- 3 retters menu
- Kaffe og te

Pris per person (min. 15 personer)

645 kr.

Udvidelsespakke 1

Hele basispakken + Øl, sodavand og husets hvidvin og rødvin ad libitum under middagen

Pris per person (min. 15 personer)

995 kr.

Udvidelsespakke 2

Hele basispakken + husets vin ad libitum samt fri bar med flaskeøl, sodavand og vin

Pris per person (min. 15 personer)

1.295 kr.

Udvidelsespakke 3

Hele basispakken + husets vin ad libitum, fri bar med øl, sodavand, vin og 3 slags drinks

Pris per person (min. 15 personer)

1.495 kr.

Du kan se menusammensætningerne på næste side

*Tillæg for specialkost 55,- Kr. pr. person

Sommermenuer

April til August - Retter uden tillæg er standard retter

Forretter

- Koldrøget laks med urtemayo, agurkbånd, friske, radiser, ristede boghvedekerner
- Hummerbisque med pocheret fisk, friske ærter, urter, dild og urteolie
- Carpaccio af okse med sprøde oste chips, syltede bogehatte, yozu, trøffelmayo, reven citron og urter
- Skinke med, balsamico glaze, syltede løgskaller, reven ost, brombær og sprød salat

Mellemretter

- Stegt kammusling med asparges crudite, pære, glaskål, ristede boghvede kerner og urteTillæg 109,-
- Brændt rimmet laks med rygeostecreme, dildolie, glaskål, agurk og urter Tillæg 109,-
- Hvide asparges, sauce Hollandaise og håndpillede rejer samt stenbidder rogn "sæson" Tillæg 109,-

Hovedretter

- Kalveculotte med grillet nye løg, sennepskorn, selleri's pure med brunet smør og timian samt rødvinssauce
Tillæg for mørbrad 55,-
- Perlehøneroulade med gulerods puré, forårsløg, glasseret rødbeder, brombær og mørkel glaze
- Pocheret lysfisk med urtesmør, grillet løg, friske ærter, asparges, Piemonte hasselnødder og sauce vin blanc
- Sprængt andebryst med rødebedeglaze, selleri pure, nye løg, glaseret pastinakker og små gulerodder
- I sommermånederne serveres hovedretterne med smør vendte nye danske kartofler og urter

Ost

- 3 slags danske oste med sødt og sprødt Tillæg 98,-

Desserter

- Pannacottamed årstidens sorbet, æblekompot og sprød nougatin
- Chokoladekage med bær sorbet og friske bær
- Citrontærte med brændt margens og vaniljeis
- Friske jordbær med egen honning, karse og vaniljeis

Natmad

- Aspargessuppe med kødboller og brød Tillæg 138,-
- Karrysuppe med urter og kylling Tillæg 138,-
- Pølse- og ostebord med hjemmelavet brød Tillæg 138,-
- Sandwich med 2 slags fyld og en cocio i to go pose Tillæg 138,-
- "Lav-selv" hotdogs Tillæg 138,-
- "Lav-selv" sliders – med pulled pork, coleslaw og barbeque Tillæg 138,-

*Tillæg for specialkost 55,- Kr. pr. person

Vintermenuer

September til marts - Retter uden tillæg er standard retter

Forretter

- Kold røget laks med syltede fennikel, pære, glaskål, dildcreme, sprød rug crumble
- Jomfruhummer carpaccio med mørkelmayo, tørret svampe, syltede brombær og urter
- Carpaccio af okse med reven Vesterhavssost, syltede bøgøhatte, trøffelmayo, citron og urter
- Skinke med, balsamico glaze, syltede løgskaller, reven ost, sennepskorn og sprød salat

Mellemretter

- Stegt kammusling med syltede æble/glaskål, sprød grønkål og rygeostcreme Tillæg 109,-
- Vol-au-vent med syltede hvide asparges, svampe, purøg, perleløg og creme sauce Tillæg 109,-
- Hummerbisque med pocheret lysfisk, æbler/glaskål, urter, dild og urteolie Tillæg 109,-

Hovedretter

- Kalveculottes med brændte løg, pom. Anna, tyttebær, svampe, forårsløg, kraftig glaze Tillæg for mørbrad 55,-
- Sprængt andebryst med rødebedeglaze, selleri pure, majs, glasseret pastinakker og pom. Anna
- Pocheret lysfisk med urtesmør, grillet løg, stegt blomkål, Piemonte hasselnødder og sauce vin blanc
- Perlehøneroulade med selleri puré, brændt porre, glasseret nye rødbeder, majs og mørkel glaze

Ost

- 3slags danske oste med sødt og sprødt Tillæg 98,-

Desserter

- Panna cotta med årstidens sorbet, æblekompot og sprød nougatin
- Chokoladecake med bær sorbet og frisk frugt
- Citrontærte med brændt margens og vaniljeis
- Cheesecake med gelé og bær

Natmad

- Aspargesuppe med kødboller og brød Tillæg 138,-
- Karrysuppe med urter og kylling Tillæg 138,-
- Pølse- og ostebord med hjemmelavet brød Tillæg 138,-
- Sandwich med 2 slags fyld og en cocio i to go pose Tillæg 138,-
- "Lav-selv" hotdogs Tillæg 138,-
- "Lav-selv" sliders – med pulled pork, coleslaw og barbeque Tillæg 138,-

*Tillæg for specialkost 55,- Kr. pr. person

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

100 tommer tv skærm

Foyerstuen

100 tommer tv skærm med touch.
kamera til videoopkald

Ved efterspørgsel kan
følgende udstyr stilles klar i
lokalet

Pointer
Av-kabler
Flipover
Whiteboard,
Højtaler 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

Inteter 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, vælger man selv at komme med blomster er det også en mulighed, det for dog ikke betydning for prisen.

Duge og servietter

Vihargået 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.

Betaling

Afbud ind til 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.

Priser

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.

Annulerings- og reduktionsbetingelser kan ses på www.arnbjerg.dk under selskaber. Alle priser er gældende frem til udgangen af 2026.

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.

Vi tilbyder selskabslokaler til arrangementer fra 20 til 500 personer.

Minibystuen max. 26 pers.

Pavillonen max. 100 pers.

Privat dining max 20 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



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