

ARNBJERG PAVILLONEN
EST 1899
logi & gastronomi

Konfirmation 2027

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.

Hvorfor os?

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

Konfirmationsmenu

Forretter- Vælg en

- Koldrøgetlaks med urtemayo, agurkbånd, frisse, radiser, ristede boghvedekerner
- Carpaccio med syltede græskar, trøffel mayo, reven vesterhavsost, balcamico og salat
- Tarteletter med høns i asparges
- Tapas – udvalg af 3 slags pølser, skinker, samt oste og udvalg af lækkert tilbehør

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

- Panne-cotta med årstidens sorbet, æblekompot og sprød nougatin
- Cheesecake med bærgelé og frisk frugt
- Chokoladekage med bær sorbet og frugt
- Islagkage hvor i selv kan være med til at bestemme smage.

Pris per person (min. 20 personer) (for maden)

498 kr.

Pris per person for alt inklusiv:
Øl, Sodavand, husets vin samt kaffe/te

849 kr.

Bemærk: Alle oplyste priser er inkl. moms, lokaleleje, opdækning, blomster, lys og betjening. Prisen er baseret på minimum 20 voksne.

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



Tilkøb

Pommes frites	25,- pr. person
Flødekartofler	25,- pr. person
Tomatsalat med mozzarella, olie, balsamico og basilikum	35,- pr. person
Blandet grønt salat	35,- pr. person
Whisky sauce	20,- pr. person
Bearnaise sauce.	25,- pr. person
Oksemørbrad. *isted for culotte	55,- pr. person
Oksefilet. *isted for culotte	45,- pr. person
Hjemmebagt kransekage til kaffen.	35,- pr. person

Natmad

Aspargessuppe med kødboller og brød.	138,- pr. person
Pølse og ostebord med hjemmelavet brød.	138,- pr. person
Frikadeller med to slags kartoffelsalat og rugbrød.	138,- pr. person
Lav selv hotdogs.	138- pr. person
Lav selv sliders – med pulled pork, coleslaw og barbeque	138- pr. person

Drikke

Velkomstdrink - Hyldeblomst og hvidvin	65,- pr. Person
Velkomstdrink - Granatæble cider	65,- pr. Person
Velkomstdrink - Alkohol fri	65,- pr. Person
Sodavand	40,- pr. Flaske
Øl	40,- pr. Flaske
Husets vine	398,- pr. Flaske
Kaffe og te	30,- pr. Person

Bordpynt

Intet er standard, vi tilpasser blomster til Jeres ønsker for den enklte 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 reserva-tionsgebyr kr. 2.500,00 – Når dette er ind-betalt er Jeres booking endelig godkendt. Ved aflysning er reservationsgebyret som udgangspunkt tabt.
På vores hjemmeside www.arnbjerg.dk fin-des øvrige gældende afbestillingsregler. Det præcise antal til Jeres arrangement bedes oplyst senest 7 dage før afholdelse.

Vores lokaler

Arnbjerg Pavillonen råder over mange for-skellige 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 terras-sen 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.

Vi tilbyder selskabslokaler til arrangementer fra 20 til 500 personer.

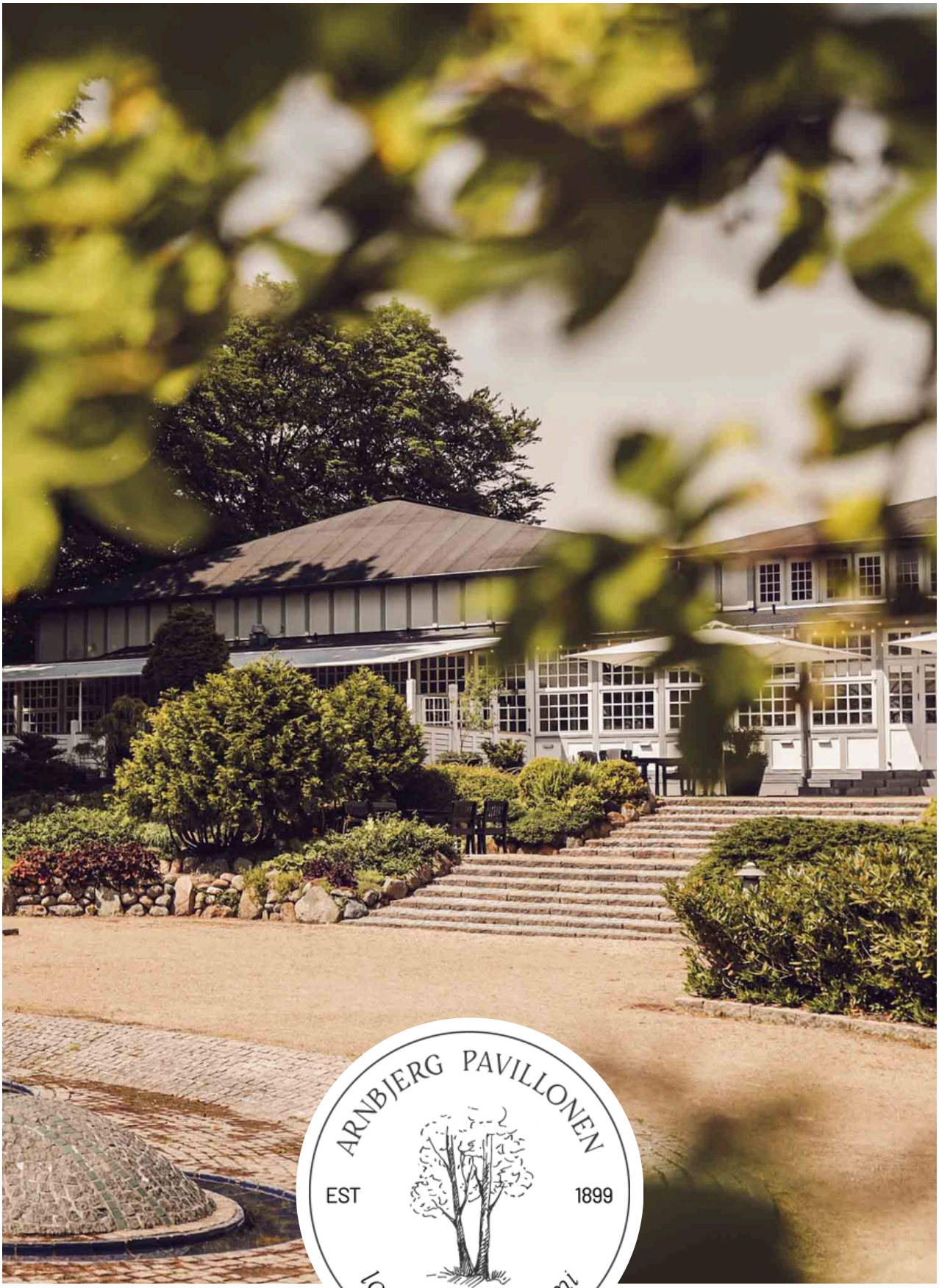
Minibystuen max. 25 pers.
Pavillonen max. 80 pers.
Privat dining i restauranten max 24 pers. foyerstuen max. 35 pers.
Salen max. 350 pers.

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 under selskaber. Alle priser er gældende frem til udgangen af 2027.



Arnbjergalle 2 - 6800 varde
Arnbjerg@arnbjerg.dk - 75211100