



# *Konfirmationen - på Hotel Eyde*

## **Omgivelserne**

*Best Western Plus Hotel Eyde er kendt for sit høje kvalitets- og serviceniveau. Hotellets gæster bliver betjent af et venligt personale, som tillige udviser den professionelle opmærksomhed og omhu, som vi ved alle sætter pris på. Herudover er de smukke, atmosfærefyldte omgivelser med til at gøre ethvert festarrangement til en mindeværdig oplevelse.*

*På Best Western Plus Hotel Eyde har hvert lokale sin egen historie og sit eget særpræg med klassisk elegant udsmykning og indretning. Vi har velegnede festlokaler til alle former for selskabelighed med deltagelse af 12 til 150 personer.*

## **Planlægning**

*Aftal et møde med os i god tid inden festdagen. Så har vi optimal mulighed for at planlægge dit helt personlige arrangement – både med hensyn til festlokale, opdækning og dekoration, bord- og menukort, menu og vine samt eventuel overnatning.*

## **Kontaktpersoner**

*Detaljer omkring festarrangementer på Hotel Eyde aftales med arrangementschef Marianne Kirk, som vil bistå med alle relevante oplysninger og gode råd om festen.*

*På selve festdagen er den ansvarshavende tjener fast kontaktperson og sørger for, at alt fungerer perfekt og efter ønske – lige fra velkomsten og til den sidste gæst er gået.*

## **Bordkort og menukort**

*Inkluderet i arrangementsprisen tilbyder vi hotellets egne bordkort, lige som vi gerne laver menukort til hver kuvert.*

## **Borddækning**

*Et veldækket bord forhøjer glæden ved ethvert måltid. Uanset om valget er runde borde eller anden form for bordopstilling, sørger vi altid for festlig opdækning med afstemte farver på blomster, duge og servietter samt smukt porcelæn og passende glas. Også andre elementer og temaer kan indgå i borddækningen efter personligt ønske.*



# *Konfirmationsmenu 2023 til fast pris*

*Husets velkomstdrink og saltede snacks*

## ***3-retters menu:***

### ***Forret***

*Eydes rejecocktail*

*håndpillede rejer, hvide asparges, grønne asparges, urteknas, urtesalat, lun hollandaise  
Til rejecocktail serveres koldhævede surdejsboller & unikasmør*

### ***Hovedret***

*Kalvefilet stegt med urter*

*ærteturé, grillet spidskål, glaseret gulerod, pommes croquette & rødvinssauce*

### ***Dessert***

*Hvid chokolade brownie*

*syltede rabarber, rabarbersorbet, hvid chokolade knas, sprød tuiles*

*Alle retter er tallerkenanrettet og serveres 1 gang*

*Husets selskabsvin (hvid, rød og dessertvin)*

*Pilsner og sodavand*

*5 ½ time fra velkomstdrink*

*Kaffe/te & kransekage*

***Pris pr. person kr. 745,00***

***Børn til og med 11 år kr. 370,00***

# *Konfirmationsmenu 2023 til fast pris*

*Husets velkomstdrink og saltede snacks*

## ***Tallerkenanrettet forret:***

*Vol au vent med høns i asparges  
høsekød, hvide & grønne asparges, tomat, ærteskud*

## ***Hovedretter fra buffet***

*Kalvefilet stegt med urter  
Glaseret skinke*

*Sprød kylling i panko & chillimayonnaise  
Forårssalat med spidskål, asparges*

*Salat med stegt aspargesbroccoli, bønner, babyspinat, sort sesam, cashewnødder, vinaigrette  
Flødekartofler med bacon og vesterhavsost*

## ***Tallerkenanrettet dessert***

*Hvid chokolade brownie  
syltede rabarber, rabarbersorbet, hvid chokolade knas, sprød tuiles*

*Husets selskabsvin (hvid, rød og dessertvin)*

*Pilsner og sodavand*

*5 ½ time fra velkomstdrink*

*kaffe/te & kransekage*

***Pris pr. person kr. 745,00***

***Børn til og med 11 år kr. 370,00***

*Minimum 25 voksne*