



4 STJERNET HOTEL

Konfirmation

DEN FØRSTE STORE FEST



EKSKLUSIVE RAMMER

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 120 personer.

Planlægning

Aftal et møde med os i god tid inden festdagen. Så har vi optimal mulighed for at planlægge det helt personlige arrangement – både med hensyn til festlokale, opdækning og dekoration, bord- og menukort, menu og vine samt eventuel overnatning. De sidste justeringer aftales syv dage inden arrangementet, hvor de sidste tilbagemeldinger på antal, allergier, specialkost, bordplan med bordopstilling samt andet nyttige oplysninger informeres netop så vi kan levere en god oplevelse i høj kvalitet.

Kontaktpersoner

Detaljer omkring festarrangementer på Hotel Eyde aftales med arrangementsafdelingen, 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, hvide duge, hvide eller koksgrå servietter samt smukt porcelæn og passende glas. Også andre elementer og temaer kan indgå i borddækningen efter personligt ønske.



MENU TIL KONFIRMATION

2024

3-retters konfirmationsmenu

*5 ½ time fra velkomstdrink
Velkomstbobler & snacks*

Forret

Eydes rejecocktail

Håndpillede rejer, hvide og grønne asparges, hjertesalat, Eydes røde dressing. Hertil Hjemmebagt brød fra eget bageri og smør fra Arla Unika

Hovedret

Langtidsstegt kalveculotte

Ærter a la francaise med peber bacon & asparges, bagt gulerod, pommes croquette serveres med rødvinssauce.

Dessert

Hvid chokolade brownie

Karamel, chokoladeganache, små kys, rabarberkompot & sorbet

Alle retter er tallerkenretter og serveres 1 gang

Udvalgte vine

Pilsner & sodavand

Kaffe/te & kransekage

Pris pr. person

750.-

Børn fra 3-11 år spiser med for ½ pris

2024

Konfirmationsmenu

*5 ½ time fra velkomstdrink
Velkomstbøbler & snacks*

Forret

Vol au vent

Med høns i asparges, hønsekød, hvide & grønne asparges,
tomat, ærteskud fra Engesvang

Hovedretter fra buffet

Langtidsstegt kalveculotte med grønne urter

Glaseret skinke af frilandsgris

Sprød kylling i pankø & chilimayonnaise

Tomatsalat, rucola, mozzarella, oliven, saltede pinjekerner

Romainesalat, crouton, parmesan, cæsardressing

Nye stegte kartofler, urter, unikasmør, havsalt

Hertil kold bearnaisecreme & rødvinssauce

Tallerkenanrettet dessert

Hvid chokolade brownie

Karamel, chokoladeganache, små kys, rabarberkompot & sorbet

Udvalgte vine

Pilsner & sodavand

Kaffe/te & kransekage

Minimum 25 personer

18.750.-

Herefter kr. 750.- pr. person

Børn fra 3-11 år spiser med for ½ pris



EKSTRA LÆKKERT

Mulige tilkøb

	Pr. kuvert
Kaffe / te & sødt	
Kaffe / te og småkage	65.-
Kaffe / te og kransekage	75.-
Bar efter kaffen	
Inklusiv ad libitum pakken	135.-
1/1 fl. Spiritus (F.eks. gin, vodka, rom)	650.-
Drinksbowle 5 liter (Gin Hazz, Mojito, Dark & Stormy)	995.-
Avec (Baileys & Cognac)	50.-
Natmad	
Coissanter (Rejesalat, hønsesalat & sprøde salater)	95.-
Hotdogs	95.-
Udvalg af charcuteri (Pølser, skinke & oste med syltet grønt, tapanader & pesto)	110.-
Ekstra time	2.500.-

Eydes børnemenu

Fra 3-11 år (alle samme menu)

Vælg mellem:

Forretter

Rejecocktail Rejer, dressing, tomat, salat, asparges
Tarteletter med høns i asparges, tomat, ærteskud

Hovedretter

Burger Bøf, ketchup, tomat, syltet agurk, pommes frites, estragonmayonnaise
Kyllingenuggets og pommes frites, grønt

Desserter

Pandekager og vaniljeis Knas, jordbærpuré, chokoladesauce

Pr. person **225.-**

Fest på Hotel Eyde

Nyd dagen og gæsterne

Anledning til den store fest kan være forskelligt. Det kan være konfirmation, bryllup, fødselsdage eller noget helt andet.

Skal festen være romantisk, anderledes eller uhøjtidelig – der er masser af gode grunde til at samle venner, bekendte, familie eller kollegaer i festligt lag.

Nedenfor har vi lavet en huskeliste som kan bruges til at få overblik over din næste fest.

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Invitation & gæsteliste | <input type="checkbox"/> Menu og bordkort |
| <input type="checkbox"/> Ønskeliste | <input type="checkbox"/> Vine |
| <input type="checkbox"/> Ankomsttidspunkt | <input type="checkbox"/> Alkoholfrie drikke |
| <input type="checkbox"/> Fotografering | <input type="checkbox"/> Toastmaster |
| <input type="checkbox"/> Velkomstdrink | <input type="checkbox"/> Taler og sange |
| <input type="checkbox"/> Snacks til velkomstdrinken | <input type="checkbox"/> Underholdning |
| <input type="checkbox"/> Gavebord og registrering af gaver | <input type="checkbox"/> Musik og dans |
| <input type="checkbox"/> Gæstebog | <input type="checkbox"/> Av-udstyr |
| <input type="checkbox"/> Bordplan og opdækning | <input type="checkbox"/> Kaffe/te |
| <input type="checkbox"/> Velkomsttale | <input type="checkbox"/> Barbord |
| <input type="checkbox"/> Menu | <input type="checkbox"/> Natmad og drikkevarer |
| <input type="checkbox"/> Børnemenue | <input type="checkbox"/> Overnatning til gæster |
| <input type="checkbox"/> Vegetarer/allergikere/ diabetiker | <input type="checkbox"/> Takkekort |

Planlægning

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

De sidste justeringer aftales syv dage inden arrangementet, hvor de sidste tilbage-meldinger på antal, allergier, specialkost, bordplan med bordopstilling samt andet nyttige oplysninger informeres netop så vi kan levere en god oplevelse i høj kvalitet.

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

Vi glæder os til at se jer og til at danne rammerne om jeres fest!