



Konfirmation

DEN FØRSTE STORE FEST



EKSKLUSIVE RAMMER

Omgivelserne

Best Western Plus Hotel Eyde er kendt for sit høje kvalitets- og serviceniveau.

Hotellens 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 hotellens 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

2025

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, sprødt, rabarberkompot & sorbet

Alle retter er tallerkenanrettet og serveres 1 gang

Udvalgte vine

Pilsner & sodavand Kaffe/te &

kransecake

Pris pr. person

780.-

Børn fra 3-11 år spiser med for ½ pris

2025

Konfirmationsmenu

5 ½ time fra velkomstdrink

Velkomstbobler & 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 panko & chilimayonnaise

Tomatsalat, rucola, mozzarella, oliven, saltede pinjekerner

Romainesalat, crouton, parmesan, cæsardressing

Nye stegte kartofler, urter, unikasmør, havsalt

Rødvinssovs og lys estragonsauce

Tallerkenanrettet dessert

Hvid chokolade brownie

Karamel, chokoladeganache, sprødt, rabarberkompot & sorbet

Udvalgte vine

Pilsner & sodavand Kaffe/te &

kranseskage

Minimum 25 personer

19.500.-

Herefter kr. 780.- 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	
Croissanter (Rejesalat, hønsesalat & sprøde salater)	100.-
Hotdogs	100.-
Frikadeller med kold kartoffelsalat	100.-
Ekstra time	2.500.-

Eydes børnemenu

Fra 3-11 år (alle samme menu)

Vælg mellem:

Forretter

Rejecocktail Rejer, dressing, tomat, salat

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.-**