



## Fester og arrangementer

---

NYD DAGEN OG GÆSTERNE

## EN FEST DU KAN HUSKE

Når du afholder din fest hos os, kan du være sikker på, at alt fungerer optimalt – helt ned til den mindste detalje.

Det er meget vigtigt for os, at festen efterfølgende står som en god og mindeværdig oplevelse både for dig og for dine gæster. Det sørger vi alt sammen for, at det gør med alt lige fra planlægningen af din fest til borddækningen og serveringen.

Hos Hotel Eyde kan du holde din fest uanset, hvad anledningen er. Vi har holdt mange fødselsdage, konfirmationer, bryllupper og jubilæer og ved derfor, hvad der skal til, for, at du får en rigtig god dag eller aften.

Med fem fest- og selskabslokaler med plads til mellem 6 og 150 personer, er vi ret sikre på, at vi har omgivelserne og faciliteterne til at afholde din fest her i Herning. Det specielle ved at afholde en fest i vores fest- og selskabslokaler i Herning er, at hvert lokale er en oplevelse for sig. De har hver sin historie, udsmykning, charme og muligheder.

## **Omgivelserne**

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, at alle sætter pris på.

På Hotel Eyde har hvert lokale sin egen historie og sit eget særpræg med hensyn til klassisk elegant udsmykning og indretning. Vi har velegnede festlokaler til alle former for selskabelighed med deltagelse af mellem 12 og 120 personer.

## **Planlægning**

Aftal et møde med os i god tid inden fest dagen. 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 vores professionelle arrangements - afdeling, 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 sidste gæst er gået.

## **Bordkort og menukort**

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

## **Borrdækning**

Et veldækket bord forhøjer glæden ved ethvert måltid. Vi sørger altid for festlig opdækning med afstemte farver på blomster. Vi dækker op med hvide duge, hvide eller koksgrå servietter samt smukt porcelæn og passende glas. Også andre elementer og temaer kan indgå i borrdækningen efter personligt ønske.

## **Børn**

Børn fra 0 til og med 3 år spiser med uden beregning ved samme menu, mens børn fra 4 til og med 11 år beregnes til halv menupris. Der er også mulighed for at vælge en af hotellets særlige børnemenuer.

## **Fest med særlige ønsker**

Vi opfylder selvfølgelig gerne specielle ønsker til fx allergikere, diabetikere eller vegetarer blandt gæsterne.

## **Overnatning**

Tilrejsende gæster tilbydes en specialpris på overnatning inkl. morgenmad. Dog er der perioder, hvor dette ikke er muligt, på grund af allerede forudbestilte værelser i f.eks. messeperioder.

Helafstensselskab på Hotel Eyde  
7 ½ times arrangement fra velkomstdrink

Start Kl. 17.30-01.00

**Velkomst**

Et glas bobler & snacks

\*\*

**3-retters menu**

Vælg frit i vores sæsonmenu

\*\*

**Fri bar**

Udvalgte vine, øl & sodavand

\*\*

**Kaffe & te**

Med kranskekage

Baileys eller Cognac

\*\*

**Natmad**

Udvalg af charcuteri pølser, skinke, oste, syltet grønt, pesto, brød

**Minimum 20 personer**

**kr. 1195,- pr. person**

Børn fra 3-11 år spiser med for halv pris

## Sæsonmenuer

Januar-februar-marts

### Forretter

Jordskokkesuppe, torsk i Skagenskinke, jordskokkechips, karse, trøffelolie  
Røget laksetatar, rogn, rygeost, rødløg, urtesalat, dildolie, blinis  
Enebærgravad okseinderlår, svampedip, syltede bøgehatte, frisée, chips, Arla Unika gammelknas

### Hovedretter

Rosastegt kron dyrfilet, knoldselleri, svampe, spinat, brændte løg, pommes Anna, trøffelsauce  
Rosastegt oksemørbrad, sprød okseskank, saltbagt selleri, skorzonerrødder, svampe,  
spinat, glaseret gulerod, pommes Anna, rødvinssauce med tyttebær & syltede peberkorn

### Desserter

Arla Unika oste, (hvid, rød, fast), kompot, oliven, syltede nødder, sprødt  
Gâteau Marcel, vaniljebraiseret ananas, sirup, whiskyis, sprødt  
Citrontærte, marengs, citron, chokolade, lakridsis, sprødt

### **Minimum 20 kuverter**

**Kr. 495,-**

Hjemmebagt brød  
Arla Unika smør

### **Tilkøb:**

**5 timers ad libitum inklusive velkomst**

Udvalgte vine  
Øl & Sodavand  
Inklusive kaffe, te

**Kr. 525,-**

Hotel Eyde har et spændende vinkort, der repræsenterer et bredt udvalg af kvalitetsvine (se vinkortet)

Eydes smagsfulde buffeter

Januar- februar- marts:

**5 timers arrangement fra velkomstdrink**

Det kolde:

Varmrøget laks, crudité, frisésalat, krydderurter, dressing  
Enebærgravad okseinderlår, syltede bøgøhatte, rucola, saltede pinjekerner, gammel knas,  
svampedip, reduceret balsamico  
Lynstegt tun marineret med ingefær, chili, soya, salat med edamamebønner, avocado, mango

Det lune:

Langtidsstegt oksecuvette  
Trøffelarseret unghanebryst  
Sprødstegt hvid vesterhavsfisk med cremet bygotto

Årstidens salater

Små ½ kartofler vendt med urter, Unika smør, havsalt  
Rødvinsauce med tyttebær, syltede peberkorn

Ost & Dessert:

Danske oste med oliven, syltede nødder, kompot, sprødt  
Panna cotta, med mangokompot  
Fransk chokoladecake, hvid chokolade, karamel

Udvalg af hjemmebagt brød og Unika smør

**Minimum: 30 personer**

**Kr .435,-**

**Tilkøb:**

**5 timers ad libitum inklusive velkomst**

Udvalgte vine  
Øl & Sodavand  
Inklusive kaffe, te

**Kr. 525,-**

## Sæsonmenuer

April-maj-juni

### Forretter

Sprødstegt rødtungefilet, spinat, skalotteløg, asparges, muslingesauce, grøn olie, purløg, rogn  
Hvide asparges, håndpillede rejer, ramsløg, knas, sauce hollandaise, urter  
Skinke fra slagter Munch i Skagen, stegte asparges, rygeost, kartoffelchips, vesterhavsost, frisésalat,  
urter

### Hovedretter

Duet af dansk kalvemørbrad & trøffelarseret Hopballe kyllingebryst,  
Eydes ærter française, glaseret gulerod, pommes croquette, sauce Suprême med urter  
Rosastegt oksemørbrad, blomkålspuré, blomkål, peberbacon, nye løg, spinat, stegte grønne  
asparges, pommes croquette, estragonsky

### Desserter

Arla Unika oste, (hvid, rød, fast), kompot, oliven, syltede nødder, sprødt  
Hvid chokolademousse, syltede rabarber, rabarbersorbet, brændt hvid chokolade, skovsyre  
Mazarinkage, hvid chokoladeganache, sprødt, små kys, hyldeblomstmarinerede jordbær,  
jordbærsorbet

**Minimum 20 kuverter**

**Kr. 495,-**

Hjemmebagt brød  
Arla Unika smør

### **Tilkøb:**

**5 timers ad libitum inklusive velkomst**

Udvalgte vine  
Øl & Sodavand  
Inklusive kaffe, te

**Kr. 525,-**

Eydes smagsfulde buffeter

**5 timers arrangement fra velkomstdrink**

April-maj-juni

Det kolde:

Koldrøget laks, syltede agurker, radiser, rygeost, karse  
Asparges, citronvinaigrette, håndpillede rejer, rogn, urter, dildcreme  
Coppa af frilandsgris, cremet flødeost med piment, bagte tomater, rucola, saltede pinjekerner

Det lune:

Langtidsstegt kalveculotte med urter  
Gråsten kyllingebryst med kryddersouffle  
Sprødstegt hvid vesterhavsfisk med perlebygotto, asparges, spinat

Årstidens salater

Små ½ kartofler vendt med urter, Unika smør, havsalt  
Lys estragonsauce

Ost & Dessert:

Danske oste med oliven, syltede nødder, kompot, sprødt  
Mazarin, hvid chokolade, jordbær, sprødt  
Vanilje panna cotta med rabarberkompot, knas

Udvalg af hjemmebagt brød og Unika smør

**Minimum: 30 personer**

**Kr. 435,-**

**Tilkøb:**

**5 timers ad libitum inklusive velkomst**

Udvalgte vine  
Øl & Sodavand  
Inklusive kaffe, te

**Kr. 525,-**

## Sæsonmenuer

Juli-august-september

### Forretter

Stegte kammuslinger, blomkål, spinat, saltede mandler, fiskesauce med estragon  
Sprødstegt skærisingfilet, svampe, spinat, æbler, cremet fiskesauce med dildolie, rogn, urter  
Svampetoast, Skagenskinke, tyttebær, hø-ost, balsamico, urter

### Hovedretter

Duet af kalvemørbrad & urtefarseret Hopballe kyllingebryst, majs, nye løg, chorizo,  
spinat, glaseret gulero, kartoffelfondant, lys tomatsauce  
Rosastegt oksemørbrad, sprød okseskank, ærter, spidskål, peberbacon, syltede rødløg,  
portobellosvamp, kartoffelfondant, trøffelsauce

### Desserter

Arla Unika oste, (hvid, rød, fast), kompot, oliven, syltede nødder, sprødt  
Fransk chokoladecake, hvid chokoladeis, solbær, solbærpuré, syltet solbær, chokoladecreme, sprødt  
Vanilje panna cotta, hvid chokoladeis, bagte blommer, karamel & skum

### **Minimum 20 kuverter**

**Kr. 495,-**

Hjemmebagt brød  
Arla Unika smør

### **Tilkøb:**

**5 timers ad libitum inklusive velkomst**

Udvalgte vine  
Øl & Sodavand  
Inklusive kaffe, te

**Kr. 525,-**

Eydes smagsfulde buffeter  
**5 timers arrangement fra velkomstdrink**

Juli-august- september

Det kolde:

Laksecannelloni med kold og varmrøget laks, crudité, salat, urter  
Skagenskinke, rygeost, agurk, radiser, frisé, urter  
Stegte tigerrejer, chorizo, grillet peber, bredbladet persille, tomat, aioli

Det lune:

Langtidsstegt kalveculotte med urter  
Gråsten kyllingebryst, soufflé med soltørret tomat og basilikum  
Sprød torsk i panko, sauce tatar, citron

Årstidens salater

Små ½ kartofler vendt med urter, Unika smør, havsalt  
Lys tomatsauce

Ost & Dessert:

Danske oste med oliven, syltede nødder, kompot, sprødt  
Eydes marengskage, hindbærskum, hindbær, knas  
Vanilje panna cotta, bagte blommer, karamelknas

Udvalg af hjemmebagt brød og Unika smør

**Minimum: 30 personer**

**Kr. 435,-**

**Tilkøb:**

**5 timers ad libitum inklusive velkomst**

Udvalgte vine  
Øl & Sodavand  
Inklusive kaffe, te

**Kr. 525,-**

## Sæsonmenuer

Oktober-november-december

### Forretter

Cremet hummersuppe, sprød torsk, jordskokkepuré, grøn olie, urter  
Eydes gravad laks, crudite, frisésalat, urter, knas, dildmayonnaise  
Røget dyrekølle, svampe a la creme tilsmagt med trøffel, syltede tyttebær, høst, foccaciabrød, urter

### Hovedretter

Krondyrfilet stegt med pancetta bacon/rosmarin, selleripuré, svampe, spinat, stegte rødder,  
pommes croquette, calvadosauce med syltede æbler  
Rosastegt oksemørbrad, kartoffelpuré med braiseret skank og trøffel, spinat, brændte løg, svampe,  
gulerod, madeirasauce

### Desserter

Arla Unika oste, (hvid, rød, fast), kompot, oliven, syltede nødder, sprødt  
Pocheret pære, nøddekna, vaniljeis, karamelsauce  
Mazarin, hvid chokolade, æblekompot, æblesorbet & knas

### Minimum 20 kuverter

**Kr. 495,-**

Hjemmebagt brød  
Arla Unika smør

### Tilkøb:

**5 timers ad libitum inklusive velkomst**

Udvalgte vine  
Øl & Sodavand  
Inklusive kaffe, te

**Kr. 525,-**

Eydes smagsfulde buffeter  
**5 timers arrangement fra velkomstdrink**

Oktober-november- december

Det kolde:

Eydes gravad laks, crudite, fris , urter, r vedressing  
Håndpillede rejer, skorzonerrødder, citronvinaigrette, urtedressing  
Røget dyrekølle, syltet pære, saltede nødder, mizzuna, h ost, figenbalsamico

Det lune:

Langtidsstegt oksecuvette  
Gråsten kyllingebryst med svampesouffle  
Sprødstegt hvid vesterhavsfisk med k l, cremet hummersauce

 rstedens salater

Små   kartofler vendt med urter, Unika smør, havsalt  
Cremet svampesauce

Ost & Dessert:

Danske oste med oliven, syltede nødder, kompot, sprødt  
Mazarin, hvid chokolade, æble, sprødt  
Vanilje panna cotta, syltet pære, karamelsauce, knas

Udvalg af hjemmebagt brød og Unika smør

**Minimum: 30 personer**

**Kr. 435,-**

**Tilkøb:**

**5 timers ad libitum inklusive velkomst**

Udvalgte vine  
 l & Sodavand  
Inklusive kaffe, te

**Kr. 525,-**

Klassisk dansk buffet – serveres kun til frokost

**5 timers arrangement fra velkomstdrink**

**Start kl. 12.00 / 12.30**

Det kolde:

2 slags sild med karrysalat, kapers, rødløg, fedt  
Rødspættefilet med remoulade, citron  
Håndpillede rejer, æg, mayonnaise, citron  
Røget laks med asparges, lun rørræg, purløg  
Hønsesalat, baconknas, urter  
Roastbeef med peberrod, remoulade, ristet løg, surt

Det lune:

Tarteletter med høns i asparges, tomat, persille  
Svinemørbrad med svampe a la crème, asier  
Lun leverpostej, svampe, bacon, rødbeder

Ost & Dessert:

Udvalg af danske oste, kompot, oliven, knækbrød  
Gammeldags æblekage med makroner, flødeskum

Friskbagt brød

Arla Unika smør

**Minimum: 30 personer**

**Kr. 375,- pr. person**

**Tilkøb:**

**5 timers ad libitum inklusive velkomst**

Udvalgte vine  
Øl & Sodavand  
Inklusive kaffe, te

Kr. 525,-

#### Mulige tilkøb:

Kaffe / te & sødt	Alle priser pr. kuvert
Kaffe/te og småkage	kr. 65,-
Kaffe/te og kransekage	kr. 85,-

#### Bar efter kaffen

Tillæg pr. time efter 5 timer	Alle priser pr. kuvert
Inklusive ad libitum pakken	kr. 135,-
1/1 fl. Spiritu (f.eks. gin, vodka, rom)	kr. 650,-
Drinksbowler 5 l Gin Hazz, Mojito, Dark & Stormy	kr. 995,-

Avec: Diverse valgmuligheder fra kr. 50,-

#### **Servering**

Natmad serveres senest kl.00.30

Ekstra time	kr. 2.500,-
Serveringstillæg vedr. bryllupskage	kr. 15,-

#### Natmad

Croissanter (rejesalat, hønsesalat & sprøde salater)	Kr. 105,-
Hotdogs	Kr. 105,-
Udvalg af charcuteri pølser, skinke & oste med syltet grønt, pesto, brød	Kr. 120,-
Frikadeller med kold kartoffelsalat	Kr. 105,-

#### Eydes børnemenu

Fra 3-11 år (alle samme menu)

#### Forretter

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

#### Hovedretter

Burger: bøf, ketchup, tomat, syltet agurk, pommes frites, estragonmayonnaise  
Kyllingenuggets, pommes frites, remoulade, grønt

#### Dessert

Pandekager, vaniljeis, knas, jordbærpuré, chokoladesauce

Pr. person kr. 240,00

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.

Huskeliste

---

- Invitation & gæsteliste
- Ønskeliste
- Ankomsttidspunkt
- Fotografering
- Velkomstdrink
- Snacks til velkomstdrinken
- Gavebord og registrering af gaver
- Gæstebog
- Bordplan og opdækning
- Velkomsttale
- Menu
- Børnemenue
- Vegetarer/allergikere/ diabetiker
- \* Menu og bordkort
- \* Vine
- \* Alkoholfrie drikke
- \* Toastmaster
- \* Taler og sange
- \* Underholdning
- \* Musik og dans
- \* Av-udstyr
- \* Kaffe/te
- \* Barbord
- \* Natmad og drikkevarer
- \* Overnatning til gæster
- \* 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 7 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.

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.