

Velkommen til HOTEL FREDERICIA

Velkommen til Best Western Plus Hotel Fredericia, velkommen til gastronomi med hjertet og service i særklasse. Her finder du/I inspiration til jeres næste festarrangement.

Vores festarrangementer er gældende for minimum 20 personer.
Børn fra 3 til og med 12 år får 50% på maden – børn 0-2 år er gratis.

Ved alle festarrangementer tilbydes I og jeres gæster overnatning på hotellet til specialpris.

I alle priser er inkluderet standard bordpynt: Enkelt blomst i vase, hvide duge, lys og servietter. Har I specielle ønsker vedr. borddekorationer, er I velkommen til selv at medbringe disse eller bestille hos os via vores blomsterleverandør.



Lad trygt os sørge for alt det praktiske – så I kan slappe af og nyde festen

I er altid velkomne til at kigge forbi og se vores lokaler. Vi anbefaler, at I tager en snak med vores festkoordinator så tidligt som muligt i planlægningen, så I kan få den bedste vejledning.

Betalingsbetingelser

VED ALLE ARRANGEMENTER DER BOOKES, SKAL DER INDBETALES ET DEPOSITUM PÅ KR. 2500,00.

Senest 14 dage før, når alt vedr. arrangementet er aftalt, skal vi bede jer indbetale 50% af det fuldt aftalte arrangement. Det resterende beløb opgøres efterfølgende og afregnes netto kontant 8 dage.

Vi står gerne til disposition med alle oplysninger og besvarer jeres spørgsmål eller drøfter alternative muligheder, herunder musik, underholdning etc.

Vi glæder os til at byde jer og jeres gæster velkommen til en hyggelig og vellykket fest på Best Western Plus Hotel Fredericia.

Kontakt os på telefon +45 7591 0000.

Rigtig god fornøjelse!

HOTEL FREDERICIA

Frokostbuffet

Det kolde

Hvide sild med karrysalat
Rejer med æg og mayo
Koldrøget laks
Roastbeef med tilbehør
Husets blandede salat med tilbehør

Det lune

Fiskefilet med remoulade og citron
Lun leverpostej med ristede champignons, sprød bacon
og hjemmesyltede rødbeder
Tarteletter med høns i asparges
Ribbensteg med rødkål

Desserter

To slags oste med syltede nødder
Trifli (vælg mellem jordbær eller svesker)

Pris pr. person // minimum 20 personer DKK 298,-
Børn 3-12 år DKK 149,-

I eget lokale med pænt opdækkede borde med hvide duge,
servietter (valgfri farve) og enkelt blomst i vase.

Ekstra køb

Kaffe/te DKK 15,- pr. person
Husets vin/øl/vand ad libitum 3 timer DKK 285,- pr. person
Ønskes anden farve på dug end hvid DKK 5,- pr. person



Aftenbuffet

Forretter

Koldrøget laks med rygeost og urter
Tarteletter med høns i asparges

Hovedretter

Rosastegt kalvefilet med stegte svampe
Hopballe Mølle kyllingebryst med bagte rodfrugter
Økologisk svineskank i panko
Små ovnstegte kartofler
Sauce Bearnaise
Rødvinsauce
To slags blandede salater efter sæson f.eks.
Spidskål med æbler, blåbær og mandler
Grøn blandet salat med lækkert tilbehør

Dessertyer

Brownie pyntet med karamel og bær
Trifli (vælg mellem jordbær eller svesker)
Husets islagkage

| | | |
|--|-----|-------|
| Pris pr. person // minimum 20 personer | DKK | 395,- |
| Børn 3-12 år | DKK | 197,- |

I eget lokale med pænt opdækkede borde med hvide duge, servietter (valgfri farve) og enkelt blomst i vase.

Ekstra køb

Tre slags oste DKK 48,- pr. person
Pommes frites DKK 15,- pr. person
Husets vin/øl/vand ad libitum 3 timer pr. person DKK 325,-
Husets vin/øl/vand ad libitum 7 timer pr. person DKK 525,-

Natmad - vælg mellem:

Boller med pålæg
Lav-selv hotdogs
Aspargessuppe med kødboller og flutes

Pris pr. person DKK 85,-



Januar - Februar - Marts

Forretter

1. Lun torskesoufflé med urter i julienne, hvidvinscreme, ørredrogn og urter
2. Økologiske svinekæber braiseret i lakrids stout med råsyltede tranebær og grønkålsblade
3. Røget andebryst med wasabi creme, appelsin og urtesalat
4. Varmrøget laks med rejer, vagtelæg, urtesalat, rugbrøds chips og urtedressing
5. Den klassiske: Tarteletter med høns i asparges

Hovedretter

1. Oksefilet med trøffelky, kartoffelroulade, jordskokpuré, bagte jordskokker, rosenkål og svampe (oksemørbrad tillæg DKK 30,-)
2. Hjortefilet med svampesauce, ovnstegte kartofler, stegte rosenkål med mandler, bøgehatte, gulerods puré og bagt selleri
3. Hopballe Mølle kyllingebryst i duet med kyllingeballotine. Serveres med svampe, cremet kørvel sauce, pommies Anna, kejserhatte, sauteret spinat, gulerods puré og bagt selleri
4. Øl braiseret økologisk nakkefilet i duet med økologisk svinemørbrad. Serveres med øl skysauce, dampede kartofler med urter, ovnbagte rodfrugter og honning glaserede rødbeder
5. Den klassiske: Kalvesteg stegt som vildt med hvide kartofler, brunede kartofler, bønner med bacon, vildtsauce, sødt/surt og waldorfsalat

Desserter

1. Gateau Marcel med sorbet (vælg mellem brombær og blodappelsin), knas og karamel
2. Variation af pære - pocheret, syltet, tørret med vanilje iscreme og knas
3. Creme brûlée med mokka iscreme og knas
4. Hjemmelavede pandekager med appelsin, nøddecrunch, friske bær og rørt iscreme
5. Hjemmelavet islagkage med peanutbutter iscreme, havtorn sorbet og nøddebund



April - Maj - Juni

Forretter

1. Fisketallerken med kold røget laks, pumpernickel med stenbiderrogn og pankorejer med chilimayo
2. Røget lammekølle med grøn mayo, urtesalat og syltede rødløg
3. Ovnbagt rødtungefilet. Hertil pasta med hasselnødder og fiskecreme
4. Varmrøget laks, rejer, vagtelæg, urtesalat, rugbrøds chips og urtedressing
5. Den klassiske: Tarteletter med høns i asparges

Hovedretter

1. Kalvefilet med portvinssauce, små ovnstegte kartofler, urter, stegte bøgehatte og årstidens grøntsager (kalvemørbrad tillæg DKK 30,-)
2. Økologisk svinemørbrad og økologisk svineskank i panko med kartoffelterriner, timiansky, forårsløg og årstidens grøntsager
3. Økologisk kyllingeroulade med svampe souffléfars i serrano skinke, hasselbagte kartofler, svampesauce og årstidens grøntsager
4. Øl braiseret økologisk nakkefilet i duet med økologisk svinemørbrad, øl skysauce, dampede kartofler med urter, ovnbagte rodfrugter og honning glaserede rødbeder
5. Den klassiske: Kalvesteg stegt som vildt med hvide kartofler, brunede kartofler, bønner med bacon, vildtsauce, sødt/surt og waldorfsalat

Desserter

1. Rabarber consommé med vanilje panna cotta, jordbærsorbet og knas
2. Citrontærte med brændt marengs, knas og espresso iscreme
3. Variant af chokolade - hvid chokolade mousse, brændt hvid chokolade, mørk chokolade iscreme og chillisyltede ananas
4. Hjemmelavede pandekager med appelsin, nøddecrunch, friske bær og rørt iscreme
5. Hjemmelavet islagkage med peanutbutter iscreme, havtorn sorbet og nøddebund



Juli - August - September

Forretter

1. Carpaccio af oksefilet med basilikumpesto, parmesan og urtesalat
2. Dampet rødspætte på sauté af ærter, rødløg, hvidvinscreme og dild
3. Koldrøget laks med rygeostcreme, urter, rejer og vagtelæg
4. Kold dampet laks med rejer, vagtelæg, urtesalat, rugbrøds chips og urtedressing
5. Den klassiske: Tarteletter med høns i asparges

Hovedretter

1. Lammeculotte i duet med lammekrone, nye smørstegte kartofler, rødvinssauce, stegte bøgehatte og årstidens grøntsager
2. Oksefilet med oksehale i panko, ovnstegte kartofler, sauteret spidskål, tomatiseret sky og årstidens grøntsager
3. Ovnstegt kulmule med sauce Hollandaise, blomkålspuré, ristede blomkål med hasselnødder og nye kartofler
4. Øl braiseret økologisk nakkefilet i duet med økologisk svinemørbrad, øl skysauce, dampede kartofler med urter, ovnbagte rodfrugter og honning glaserede rødbeder
5. Den klassiske: Kalvesteg stegt som vildt med hvide kartofler, brunede kartofler, bønner med bacon, vildtsauce, sødt/surt og waldorfsalat

Desserter

1. Desserttallerken med kage, rødgrød, is og bær
2. Islagkage med kærnemælksiscreme, jordbærsorbet og kammerjungebund
3. Mazarintærte med vaniljecreme og friske bær
4. Hjemmelavede pandekager med appelsin, nøddecrunch, friske bær og rørt iscreme
5. Hjemmelavet islagkage med peanutbutter iscreme, havtorn sorbet og nøddebund



Oktober - November - December

Forretter

1. Hummerbisque med urter i julienne og grillede kammuslinger
2. Røget svinemørbrad med grøn mayo, urtesalat, vagtelæg og rugbrødsgrubbe
3. Lufttørret okseinderlår af dansk Angus med basilikums aioli, syltede rødæg og frisée salat
4. Varmrøget laks med rejer, vagtelæg, urtesalat, rugbrødschips og urtedressing
5. Den klassiske: Tarteletter med høns i asparges

Hovedretter

1. Duet af andebryst og confiteret lår med pommes Anna, timiansky, rødbedepuré, bagt selleri og stegte bøgehatte
2. Langtidsstegt økologisk Grambogård svinebryst i pankot i duet med svinemørbrad, kartoffelterriner, cremet sennepssky, selleripuré, bagt rødbede, poppet svær og kejserhatte
3. Langtidsstegt kalvefilet med ovnstegte petit kartofler, trøffelssky, stegte kejserhatte, bagt persillerod og gulerods puré (Kalvemørbrad tillæg DKK 30,-)
4. Øl braiseret økologisk nakkefilet i duet med økologisk svinemørbrad. Serveres med øl skysauce, dampede kartofler med urter, ovnbagte rodfrugter og honning glaserede rødbeder
5. Den klassiske: Kalvesteg stegt som vildt med hvide kartofler, brunede kartofler, bønner med bacon, vildtsauce, sødt/surt og waldorfsalat

Desserter

1. Blødende chokoladecake med æblesorbet, syltede æbler og knas
2. Blommetærte med vanilje iscreme, rom-syltede blommer og nøddeknas
3. Græskartærte med karamelliserede græskarkerner og kanel iscreme
4. Hjemmelavede pandekager med appelsin, nøddecrunch, friske bær og rørt iscreme
5. Hjemmelavet islagkage med peanutbutter iscreme, havtorn sorbet og nøddebund



Sammensæt dit arrangement

| Festarrangement nr. | 1 | 2 | 3 | 4 |
|--|-------|-------|--------|--------|
| Hvide duge, servietter, lys, blomster | x | x | x | x |
| Forret | x | x | x | x |
| Hovedret | x | x | x | x |
| Dessert | x | x | x | x |
| Kaffe/The med sødt (fyldt chokolade, kransekage el. småkage) | | x | x | x |
| Husets velkomst, vine, øl og vand under middagen. Max 3 timer | | x | | |
| Husets velkomst, vine, øl og vand ad libitum. 7 timer | | | x | x |
| Cognac og likør 1 pr. mand. | | | x | x |
| Natmad | | | x | x |
| Fri bar med longdrinks 2 timer | | | | x |
| Ekstra time pr. person (øl, vand, vin) | | 78,- | 78,- | 78,- |
| Kuvertpris | 385,- | 775,- | 1095,- | 1250,- |
| Kuvertpris (Økologisk vin) | | 835,- | 1155,- | 1310,- |

HOTEL **FREDERICIA**

