

Velkommen til HOTEL FREDERICIA

Vores festarrangementer er gældende for minimum 25 personer.
Ved selskaber i eget lokale under 25 personer påregnes lokaleleje på DKK 4.000,-
Børn fra 3 år 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.
Farvede servietter samt duge, kan tilkøbes.

Servietter DKK 3,- pr. kuvert.

Duge DKK 5,- pr. kuvert.

Har I specielle ønsker vedr. borddekorationer, er I velkommen til selv at medbringe disse eller bestille hos os via vores blomsterleverandør.



Lad 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. Ring for aftale.

Vi anbefaler, at I tager en snak med vores festkoordinator så tidligt som muligt i planlægningen, så I kan få den bedste vejledning.

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 75 91 00 00.

Rigtig god fornøjelse!

Betalingsbetingelser

VED ALLE ARRANGEMENTER DER BOOKES, SKAL DER INDBETALES ET DEPOSITUM PÅ DKK 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.

RESTAURANT

RYES

FROKOSTBUFFET



DET KOLDE

Rejer – æg – mayonnaise

Koldrøget torskeroulade –
urteostecreme

Tunmousse

Roastbeef – hjemmerørt
remoulade – ristede løg



DET LUNE

Fiskefilet – hjemmerørt
remoulade – citron

Indbagt laks –
spinat ala creme

Tarteletter – høns i asparges

Mørbradbøf (gris) – svampe creme



DESSERTER

To slags oste – syltede nødder –
kompot

Fromage
(Citron eller jordbær)

Voksne
DKK 275,-

Børn u/12
DKK138,-

TILKØB

Kaffe/The
DKK 35,- pr. person

Husets Øl/Vin/Vand ad libitum 3 timer
DKK 325,- pr. person

Ønskes anden farve på dug end hvid
DKK 5,- pr. person

AFTENBUFFET



FORRETTER

Koldrøget laks – rygeost – urter

Husets tarteletter – høns i asparges



HOVEDRETTER

Rosastegt kalvefilet – stegte svampe

Hopballe Mølle unghanebryst –
bagte rodfrugter

Gris i panko

To slags blandede salater efter sæson
f.eks. Spidskål – æbler – blåbær – mandler
eller grøn blandet salat – lækkert tilbehør

Små ovnstegte kartofler

Sauce Bearnaise

Rødvinsauce



DESSERTER

Brownie pyntet – karamel – bær

Trifli (vælg mellem jordbær eller svesker)

Husets islagkage

Tilkøb til aftenbuffeten kan ses på næste side

RESTAURANT

RYES

AFTENBUFFET - TILKØB

TILKØB

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 i 7 timer
pr. person DKK 475,-

NATMAD - VÆLG MELLEML:

Boller m. pålægsbræt

Lav selv hotdogs

Pølsevogn

Aspargessuppe m. kødboller & flutes

Pris pr. person DKK 95,-

SÆSONBUFFET • JANUAR - MARTS



FORRET

Hjemmesaltet laks – peberrodscreme-
syltede kålrabi – karse mayo – brøndkarse

Modnet skinke fra Fynbogrisen – syltede
æbler – svampe mayo – puf svær – urter



HOVEDRETTER

Langtidstegt kalvefilet – bagte jordkokker –
bøgehatte

Kyllingeballotine – smørdampede porre

Stegt bryst af gris – bagt græskar

Ovnstegte kartofler

Kartoffelterine

Svampesauce

Sauce calvados



DESSERTER

Æbletærte

Husets iskage med Bailey og daim knas

SÆSONBUFFET • APRIL - JUNI



FORRET

Hvide asparges – luftig hollandaise – rejer
– urter

Røget mørbrad af gris – grøn mayo – crudité
af radisser – frissé



HOVEDRETTER

Oksefilet – grillet grønne asparges

Rødvins marineret filet fra Fynbogrisen
– gulerod

Kulmule – sauté af forårsløg og sukkersnap

Pommes Anna

Dampede kartofler

Trøffelsky – Hvidvinscreme



DESSERTER

Blødende chokoladekage

Vaniljeis

SÆSONBUFFET • JULI - SEPTEMBER



FORRET

Carpaccio af okse – pesto – parmesan –
rucola

Laksetatar – kapers – citronmayo – urter



HOVEDRETTER

Kalvefilet – kantareller

Hopballe-mølle kyllingelår med soufflefars
– bagt spidskål

Mørbrad af gris – pastinak
– Kartoffelterriner

Timiansstegte kartofler

Sauce Robert

Estragon crème



DESSERTER

Jordbær – jorbærcoulies – krystalliseret hvid
chokolade

Jordbærsorbet

SÆSONBUFFET • OKTOBER - DECEMBER



FORRET

Varmrøget laks – sauce verte – urter

Tørsaltet hjortefilet – grøn mayo - sprød rug –
syltet pære



HOVEDRETTER

Andebryst – rødbede

Oksefilet – kejserhat

Barderet krondyrsfilet med pancetta –
grønkål – ribs

Kartoffel croquettes

Pom fondant

Skysauce med brombær

Vildtskysauce



DESSERTER

Brownie – karamel – knas

Kirsebæris

RESTAURANT

RYES

3 RETTERS • JANUAR - MARTS

Vælg mellem nedenstående retter



FORRETTER

Hjemmesaltet laks med peberrodscreme – syltet kålrabi – karsemayo – brøndkarse – frisésalat

Jordkokkesuppe med ovnstegt torsk – grøn olie – syltede jordkokker – urter

Modnet skinke fra Fynbogrisen – syltede æbler – svampemayo – puffet svær – urter



HOVEDRETTER

Kalvefilet i duet med braiserede kalvekæber – sauce calvados – ovnstegte kartofler – stegte bøgehatte – bagte jordkokker – rosenkål – græskarpuré

Kyllinge-ballotine – sprødt skind – pommes fondant – svampesauce – sauterede grønkålsblade – gulerodspuré – dampet porretårn

Duet af gris – stegt bryst – nakkefilet i panko kartoffelterriner – stegte svampe – bagt græskar – selleripuré



DESSERTER

Æbletærte – æblechips – vaniljeiscreme

Hotellets hjemmelavede iskage – Baileys & Daim-knas

Hotellets desserttallerken – hvid chokolade panna cotta – brownie – æblesorbet – æblechips – knas

TILKØB MELLEMRÉT

Tilkøb mellemret eller osteservering

Unika – Gammelknas – Sirius – æblekompot – hjemmelavet knækbrød eller

Mellemret serveret som 2. forret
75,- kr. pr. kuvert

3 RETTERS • APRIL - JUNI

Vælg mellem nedenstående retter



FORRETTER

Hvide asparges – sauce hollandaise – rejer – ørredrogn – urter – grøn olie

Fisketallerken – trilogi af laks koldrøget laks – varmrøget laks – dampet laks – urtesalat

Røget mørbrad af gris – kørvelmayo – urtesalat – crudité af radiser – syltede radiser



HOVEDRETTER

Smørstegt kulmule – nye danske kartofler – hvidvinscreme – grønne asparges brændte løgskaller – urter i julienne – grøn olie

Oksefilet – pommes Anna – trøffelsauce – grillede grønne asparges – gulerodspuré – dampede gulerødder – østershatte
Oksemørbrad tillæg DKK 45,- kr.

Grisemørbrad i duet med braiserede kæber – ovnstegte kartofler – timiansauce – sauteret forårsgrønt – grønne asparges – gulerod – forårsløg – sukkerærter – bagt spidskål



DESSERTER

Rabarbersuppe – marinerede rabarber – krystalliseret hvid chokolade – vaniljeiscreme

Chokolade panna cotta – hvid brownie – passionsfrugtsorbet – knas

Blødende chokoladecake – vaniljeiscreme – bær – knas

TILKØB MELLEURET

Tilkøb mellemret eller osteservering:

Unika – Gammelknas – Sirius – æblekompot – hjemmelavet knækbrød
eller

Mellemret serveret som 2. forret
75,- kr. pr. kuvert

RESTAURANT

RYES

3 RETTERS • JULI - SEPTEMBER

Vælg mellem nedenstående retter



FORRETTER

Carpaccio af oksefilet – basilikumpesto –
parmesan – urtesalat

Laksetatar – koldrøget laks – kapers-rødløg –
citronmayo – urter – chips af kartofler

Ballotine af hvid fisk –
laksesoufflé – urter – hvidvinscreme



HOVEDRETTER

Kalvefilet – kartoffelterriner med urter
– sauce Robert – ovnbagt pastinak –
rødbedepuré – kantareller
Tilkøb kalvemørbrad 45,- kr.

Indbagt grisemørbrad – souffléfars i
serranoskinke –
kartoffeltimbale – gulerodspuré – dampet
gulerod – kejserhat

Duet af Hopballe-Mølle-unghanebryst
og fyldt lår – estragoncreme – ovnstegte
kartofler med hvidløg – stegte majs –
ovnbagt spidskål – gulerodspuré



DESSERTER

Jordbær – jordbærcoulis – vaniljeiscreme –
krystalliseret hvid chokolade

Crème brûlée – friske bær – bærsorbet

Husets desserttallerken
Chokolade panna cotta – brownie – knas og
jordbærsorbet

TILKØB MELLEMRER

Tilkøb mellemret eller osteservering:

Unika – Gammelknas – Sirius – æblekompot
– hjemmelavet knækbrød
eller

Mellemret serveret som 2. forret
75,- kr. pr. kuvert

3 RETTERS • OKTOBER - DECEMBER

Vælg mellem nedenstående retter



FORRETTER

Tørsaltet hjortefilet – grøn mayo – urter –
sprødt rugbrød – syltet pære

Hummerbisque – urter – kammuslinger

Varmrøget laks – pocheret æg
– grøn mayo – urtesalat



HOVEDRETTER

Andebryst – stegte kartofler – skysauce med
brombær – variation af rødbede –
glaserede løg

Oksefilet – sauce bordelaise –
kartoffelkroetter – kejserhat – bagt græskar
– græskarpuré

Barderet hjortefilet – pancetta – vildtsky –
pommes Anna stegte svampe –
sauterede grønkålsblade – rysteribs



DESSERTER

Husets desserttallerken –
hvid chokolade panna cotta – brownie –
kirsebærsorbet – knas – bær

Pocheret pære – chokoladesovs –
vaniljeis – karamel

Husets hjemmelavede iskage –
Baileys & Daim-knas

TILKØB MELLEMPRET

Tilkøb mellemret eller osteservering:

Unika – Gammelknas – Sirius – æblekompot
– hjemmelavet knækbrød
eller

Mellemret serveret som 2. forret
75,- kr. pr. kuvert

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, kranskekage 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 i 2 timer (Roma/Cola - Vodka/Juice - Gin/Tonic - Gin Hass)				x
Kuvertpris	455,-	880,-	1175,-	1350,-
Kuvertpris (Økologisk vin)		940,-	1215,-	1410,-
Tilkøb fri bar med cocktails i 2 timer (Bramble - Hugo - Dark 'n Stormy - Gin Hass)	180,-	180,-	180,-	180,-
Ekstra time pr. person (Øl, vand, vin)		80,-	80,-	80,-

Huskeliste

Arrangementets indhold herunder:

- Velkomstdrink - evt. snacks
- Menu
- Vine
- Kaffe & sødt
- Bar
- Natmad
- Eventuel underholdning - Liveband, DJ mv. og herunder forplejning og plads hertil
- Bordopstilling
- Farve på duge og servietter
- Blomster eller dekorationer

Ting du skal huske inden:

- Reservér lokaler samt eventuelle værelser – visse tider på året vil det være nødvendigt at bestille i god tid.
- Sammensæt gæsteliste
- Deltagerantal (cirka) fordeling af voksne – børn u/12 og eventuelle højstole
- Lav bordplan og bordkort
- Afgiv endelig antal til hotellet
- Bordplan og bordkort afleveres senest 5 dage inden festen skal afholdes
- Gavebord - det kan være en god idé, at få gæst til, at hjælpe med at registrere gaverne, efterhånden som de pakkes ud

Nyd festen i fulde drag!