

Menukort

Fest til fast pris



Hotel Farsø

Søndergade 11 · 9640 Farsø · Tlf. 98 63 10 04
www.hotelfarsoe.dk



Kære Gæst!

Tak fordi De valgte at kigge i vores
"Fest brochure - All inclusive".

Vi håber, De finder netop det,
De kunne tænke Dem at byde Deres gæster.

Når Deres arrangement afholdes, er det særdeles vigtigt
- både for Dem og Deres gæster - at maden er god.
God mad kræver gode råvarer og god tilberedning
- hvilket er vort kendetegn!

Vores mad spænder vidt - klassiske retter, moderne
tilberedninger, brunches, selskabsmenuer,
receptioner og natmad.

Skulle De have specielle ønsker - eller blot
ønsker noget andet - så kontakt os.
Vort køkken udvikler stadig nye retter
og specielle frembringelser, som sætter os
i stand til at efterkomme Deres ønsker

Inden De beslutter Dem, er De meget velkommen
til at rette en uforpligtende henvendelse til os
enten personligt, på tlf. 98 63 10 04 eller
på mail: info@hotelfarsoe.dk

Erik Pedersen & Allan Høegh

Fest til fast pris (min. 25 pers.)

All Inclusive kr. 525.-



3 retters menu kr. 290.00

Butterdejsskal
med høns i asparges eller 2 tarteletter

Klassisk hønsesalat på ananasring
med salat og sprødstegt bacon

Tunmousse med rejer og dildcreme
på sprøde salater og citron

Kold fiskesoufflé Residence
med råsyltede urter, rejer og sauce verte

½ varmrøget ørred
med plukkede salater, citron og spinat à la creme

Gravad laks med fennikel og dildspidser
på plukkede salater og hovmestersauce

Til alle forretterne serveres hjemmebagt koldhævet landbrød og smør

Spræng kalkunbryst
m/ wok-grøntsager, grøntsagsmousse, hvide kartofler og sauce supreme

Klassisk flæskesteg med sprød svær

m/ rødkål, sukkerbrunede kartofler, asier, hvide kartofler og skysauce

Sprængt nakkekam

m/ timiancarotter, franske ærter, hvide kartofler og citronflødesauce

Gammeldags oksesteg

m/ haricots verts, glaseret perleløg, hvide kartofler og skysauce
(surt, sødt & waldorfsalat +15 kr.)

Grydestegt ungkvæg à la mode

m/ smørddampede gulerødder, franske ærter, persillekartofler og rødvinssauce

Glaseret herregårdsskinke

m/ 2 slags grøntsager, persillekartofler og champignonsauce

Stegeretterne serveres fra fad 2 gange

Garnituren, kartofler & saucer kan ændres efter ønske

Hotel Farsø's hjemmelavet vaniljeisbombe
pyntet med flødeskum, hertil jordbær eller chokoladesauce

Valgfri fromage

(rom - ananas - ymer - sherry - citron)

Lune pandekager

med softice, sukker og syltetøj

Lun æbletærte

med kanel sirup og rørt vaniljeiscreme

Jordbærtrifli

med makron, creme anglaise og flødeskum

Pære Belle Helene

med flødeskum, ristede mandler og chokoladesauce

Festpakken indeholder:

Husets velkomstdrink - Forret - Hovedret - Dessert - Husets vine ad libitum -
Øl & sodavand - Kaffe & småkager - Bararrangement - Natmad kategori 1 -
Dekorationer - Smukke borde - Betjening - 7 timers arrangement - Moms



Fest til fast pris (min. 25 pers.)

All Inclusive kr. 595.-

3 retters menu kr. 330.00

Laksefantasi med laks på 3 forskellige måder
anrettet med spæde salater og tomatiseret dressing

Røget laks "American Style"
med sprøde crutoner, sesamarinerede grønne asparges og pesto

Ovnbagt hvidfisk
anrettet på urter i julienne og persillefløde

Skindstegt sandart
på pastinakcreme, chips og dildolie

Kyllingeroulade med krydderurter
hertil salater, råsyltede urter og pesto

Tapastallerken
med italienske specialiteter, suppe og basilikumpesto
Alle forretterne serveres med hjemmebagt koldhævet landbrød og smør

Kalvesteg Waldorf

m/ franske bønner, brunede kartofler, surt, sødt, waldorfsalat, hvide kartofler og skysauce

Rosastegt kalvefilet

m/ 3 slags af årtidens grøntsager, pommes rissoles og sauce bourgogne

Helstegt oksefilet Bearnaise

m/ grillet tomat, haricots verts, stegte svampe, smørristede kartofler og sauce bearnaise

Indbagt svinemørbrad i butterdej

m/ ærter bonne femme, stegte svampe, pommes rissoles og paprikaflødesauce

Gardehusarsteg

m/ svampeduxelle, 2 slags grøntsager, persillekartofler og estragonsauce

Braiseret dyrekølle

m/ surt, sødt, waldorfsalat, sellerisoufflé, drue/nøddesaute,
pommes rissoles og vildtflødesauce

Trøffelfarseret perlehønebryst

m/ årstidens grøntsager, stegte svampe, broccolitimbale,
pommes rissoles og smørpisket hønsereduktion

Helstegt lammekølle piqueret med hvidløg

m/ haricots verts, ratatouille, flødekartofler og skysauce

Stegeretterne serveres fra fad 2 gange

Garnituren, kartofler & saucer kan ændres efter ønske

Calypso - vanilleis rørt med creme de cassis,
hindbær og flødeskum, anrettet med coulis og filigran

Frosset tiramisu iskage med espressobund og appelsinsauce

Indbagt Is en surprise med chokoladesauce

Hotel Farsø's desserttallerken med kage, is, frugt og coulis

Flamberet figner i pernod serveret i florentinerkurv med rørt is

Ostetallerken med 4 slags europæiske oste syltet hyben, oliven, brød og kiks

Festpakken indeholder:

Valgfri velkomstdrink - Forret - Hovedret - Dessert - Husets vine ad libitum -
Øl & sodavand - Kaffe & kransekage - Bararrangement - Natmad kategori 1 og 2 -
Dekorationer - Smukke borde - Betjening - 7,5 timers arrangement - Moms

Fest til fast pris

(min. 25 pers.)

All Inclusive kr. 575.-



Buffet

Buffet kr. 320.00

Vælg 2 slags forretter

- Hel dampet laks Residense med marinerede urter og rejer
- Røget laks med spinat à la creme
- Indbagt laks i butterdej med sauteret spinat
- Kold soufflé af hvidfisk med marinerede grønne asparges i sesam
- Tunmousse med rejer og citron
- Krabbesalat med grønne asparges
- Ostegratinerede kæmpe rejer Diablo
- Indbagte rejer med karry/hvidløgs dressing
- Skindstegt sandart med ratatouille
- Røget tunfilet med persillepesto
- Tarteletter med høns i asparges
- Frisk kyllingesalat med sprødstegt bacon
- Klassisk hønsesalat med champignon, asparges og sprødstegt bacon
- Kyllingeroulade med røget flæk og krydderurter
- Cæsar salat med stegt kyllingefilet, croutoner og cæsar-dressing
- Letsprængt berberieandebryst m/appelsinsalat
- Italiensk charcutteri med soltørrede oliven

Vælg 3 slags hovedretter

- Svinekam Boulangere med kartofler og urter
- Sprængt nakkekam med urter
- Indbagt svinemørbrad i butterdej og soufflén
- Mørbradbøf med champignon à la creme
- Glaseret herregårds skinke
- Braiseret svinekæber i rødvin og urter
- Græske frikadeller med hvidløg
- Grovhakket danske frikadeller
- Rosastegt dansk kalvefilet
- Grillede kalvesteaks i salviecreme
- Kalveculotte med sauce salpicón
- Helstegt oksehøjreb
- Braiseret okseungkvæg à la mode
- Grillet kyllingebryst på ratatui
- Hotwings med barbecue
- Kylling sauté Marengo
- Stegt kalkunbryst med bacon og panade
- Lammekolle piqueret med hvidløg og persille
- Dyrekolle med braiseret rodfrugter
- Dyreragout med sprødstegt bacon og champignon

Vælg 2 slags tilbehør

- Stort salatbord med 8 varianter og dressing
- Friterede løgringe med aioli
- Grøntsagstærter med butterdej
- Broccolisalat med bacon crisp
- Græsk bondesalat med feta og oliven
- Pastasalat med krydderurter
- Amerikansk coleslaw
- Varme majskolber med kold smør
- Blomkålssalat med brune bønner og gulerod

Vælg 2 slags saucer

- Bearnaise - rødvinssauce - whiskysauce -
- pebersauce - skysauce - tzaiki -
- barbecue - bourgogne

Vælg 2 slags kartofler

- Flødekartofler - pommes rissoles -
- små ovnbagte saltkartofler - pommes frites -
- græske kartofler - krokker - bagt kartoffel
- med kryddersmør - persillekartofler -
- klassisk kartoffelsalat - kartoffelgratin -
- grøn kartoffelsalat - flødebagte rodfrugter

Vælg 2 slags dessert/ost

- Grov frugtsalat med creme chantilly
- Chokoladebrownies med
- frisk frugt og creme fraiche
- Pandekager med sukker og syltetøj
- Rådhuspandekager med lun sauce
- Hotel Farsø isbombe med jordbærsauce
- Tiramisu-is m/ espressobund og appelsinsauce
- Valnøddetærte med creme fraishe
- Mandelkage med skovbærkompot
- Herregårdsæblekage med marcipan og kanel
- Jordbærtrifli med makron og creme anglaise
- Panna cotta med karamelsirup
- Ostebræt med 3 varianter
- Fransk landbrie med druer

Festpakken indeholder:

- Valgfri velkomstdrink - Buffet - Husets vine ad libitum - Øl & sodavand -
- Kaffe & kransekage - Bararrangement -
- Natmad kategori 1 og 2 - Dekorationer -
- Smukke borde - Betjening - 7,5 timers arrangement - Moms



Fest til fast pris (min. 25 pers.)

All Inclusive kr. 685.-

3 retters menu kr. 450.00

Fiske & Skaldyrs fantasi

med rørt laksetatar, marineret gambasreje, røget tuncarpaccio og skindstegt rødfisk

Laksefarseret rødtunge Cardinale

med hummerbisque og urter i julienne

Charcuteritallerken

med spanske og italienske specialiteter, braiseret svinekæbe samt 2 slags pesto

Bagte jomfruhummerhaler fra Læsø på pommes rösti omkranset med basilikumskum og toppet med krydderurtesalat

Braiseret vagtel à la Hotel Farsø

med plukkede salater, ristede nødder og portvinsfløde

Salat Gourmande Francaise

med 2 slags foie gras, gambasreje og grillet kammusling

Alle forretterne serveres med hjemmebagt koldhævet landbrød og smør

Helstegt kalvemørbrad à la Dijon

m/ grønttorvets udvalg, pommes rissoles og dijon-peber sauce

Tournados af velhængt oksemørbrad

m/ glaserede rodfrugter, braiseret rødløg, bagt kartoffelgratin
og sauce demi-glace monteret med foie gras

Duet af sødmælks kalv og perlehøne

m/ sauteret grøntsager, ratatouille, grøntsagstimbale,
pommes rissoles og timiansky

Confiterede andelår Francaise

m/ stegte vilde svampe, glaseret perleløg, kartoffel/nøddesoufflé og ande-glace

Helstegt dyreryg Grand Veneur

m/ franske bønner, glaseret kastanje, stegte østershatte,
pommes krokker og sauce Grand Veneur

Stegeretterne serveres 2 gange fra fad

Garniture, kartofler & sauce kan ændres efter ønske

Flamberet brombær i cognac

serveret i florentinerkurv og rørt iscreme

Crepe Suzette flamberet i cognac og appelsin serveret med rørt iscreme

Isbombe Ophelia fyldt med appelsinsorbet hertil rødvinsmarinerede svesker

Overdådigt dessert og ostebord

med udsøgte specialiteter, oliven og syltede hyben

Triologi af mørk callebeaut, amarena kirsebær og valnøddejoconde serveret med blodrød coulis og iscreme

Trekant af nøddefragelite og hvid chokolade parfait anrettet med sæsonens bær og frisk skovbærcoulis

Festpakken indeholder:

Mousserende & Snack- Forret - Hovedret - Dessert - Husets vine de luxe ad libitum - Kaffe & kransekage/chokolade - Øl & sodavand - Bararrangement - Natmad kategori 1 og 2 - Dekorationer - Smukke borde - Betjening - 8 timers arrangement - Moms

Brunch (min. 25 pers.)

Pr. couvert kr. 195.-



Kolde retter

Vælg 6 varianter

- Røget laks med flødestuvet spinat
- Blinis med løgrom og creme fraiche
- Røsti med laksetatar og dild
- Marineret sild med karrysalat
- Tunsalat med halve æg og tomat
- Reje eller hønsesalat med grønt
- Spegeskinke med melon a la mojito
- Bruchetta med tomat, ost og basilikum
- Smoothie med røde bær og appelsin
- 3 slags italiensk charcuteri
- 3 slags danske pålæg med grønt
- "Godmorgen trifli" med müsli og frugt
- Draænet yoghurt med bær og sirup
- Quiche Lorraine med skinke og løg
- Mellemlageret ost med peberfrugt
- Tallegio og gorgonzola med rødløg
- Ostebræt med europæiske oste
- Emmentaler med grønne druer
- 3 slags grøntsags stave med grøn dip
- 2 slags marmelade eller syltetøj og nutella
- Grøn salat med pesto og crouton
- Cæsarsalat med grillet kylling
- Pandekager med ahornsirup
- Små trifilier i glas med makron og creme
- "Abemad" med chokolade og banan
- Grov marineret frugt med creme chantilly
- Lun æbletærte med creme fraiche
- Walesstang med creme og frugt
- Små "morgen basser"

Vælg 3 slags brød

- Groft rugbrød
- Gourmet rugbrød
- Valnøddebrød
- Franskbrød
- Foccacia med rosmarin og timian
- Stenovns boller
- Italienske durum stykker
- Rundstykker
- Fransk flutes
- Koldhævet landbrød
- Møllehjul
- Boller med gulerod og græskarkerner

Varme retter

Vælg 3 varianter

- Scrambleæg, sprødstegt bacon og små ristede pølser
- Blødkogte æg
- Æg en cocotte med bacon
- Spejlæg med brasede kartofler
- Lun leverpostej med champignon
- Grillede ostegratineret tomater
- Lune frikadeller med surt
- Glaseret skinke med brasede kartofler
- Svensk "patent" med tomatketchup
- Friterede forårsruller med soja
- Mørbradbøf med bløde løg
- Mørbradbøf med champignon à la creme
- Krydderstegte "drumstiks"
- Hotwings med barbecue
- Små pizzaer med italiensk fyld og rucolla
- Tarteletter m/ høns i asparges

Ekstra varme retter
kr. 22.00 pr. stk.



Drikkevarer

- Kaffe/te ad libitum
- Æble og appelsinjuice
- Økologisk æble og appelsinjuice
- Isvand
- Asti Spumande
- Cava eller Cremant
- Champagne
- Husets hvid- og rødvin
- Bitter, likør & Bailey
- Øl & sodavand

Drikkevarer til Brunch aftales individuelt til hver selskab. Priser på div. drikkevarer oplyses i forbindelse med reservation

Vi tager os
 god tid til at
 arrangerer Deres fest
 Undgå ventetid og reserver
 tid og dato for Deres
 selskabsaftale på mail:
 info@hotelfarsoe.dk
 eller på telefon:
 98 63 10 04

De praktiske...

Når De bestiller Deres arrangement skal De også tage stilling til følgende:

Farver på duge og servietter (vi anbefaler samme farve eller den ene slags i elfenben)



Bordopstilling

U-bord - E-bord - Sildebensborde (10-12 personer) - Højbord med sidevinger -
 Langbord - Runde borde (8 personer) - Små kvadratiske borde
Runde borde eller små kvadratiske borde (8 personer og nedefter) + 15 kr. pr. person

Velkomstdrink

Champagnecocktail - Mousserende, blandet med ferskenlikør og orange
 Kirr - solbærlikør og hvidvin
 Engledrik - hyldeblomstsæft, lime og hvidvin
 Cremant d'Alsace - tør mousserende vin
 Martini citrus - martini bianco, lime og hvidvin
 Passions bowle - passionsirup, vodka og hvidvin
 Champagne + 35 kr. - Husets champagne fra Epernay

Vi tilpasser os Deres gæster

Diabetikere - glutenallergikere - vegetarer - veganere - alkoholfri
 Giv os blot besked ved reservationen

Børnemenu

(1 år til og med det fylde 11 år = $\frac{1}{2}$ couvert pris) (babyer er gratis)
 Samme menu som de øvrige gæster evt. pommes frites til hovedretten
 Pommes frites og kyllingenuggets
 Pommes frites og 2 røde pølser
 Pommes frites og fiskefilet

Avec til kaffen - udvidede bararrangement

3 cl. Husets cognac, Bailey, Grand Marinere kr. 45.-
 Andre likører, Cognac, Whisky aftales individuelt
 Hel flaske spiritus til bararrangement kr. 600.-
 Vermouth, Cider, Irish Coffee, shots, Mokaï m.m. kan bestilles efter aftale
 3 stk. Petit four kr. 35.-
 (Flødeskums)lagkage, wienerbrød eller andet bagværk kr. 35.-
(Flødeskums)lagkage, wienerbrød eller andet bagværk kr. 35.-

Natmad - Kategori 1:

- Klar suppe med boller og urter
- Indisk karrysuppe med ris og kyllingekød
- Ungarsk gullashsuppe m/ kommen og hvidløg
- Italiensk minestrone med nudler og bacon
- Flødelegeret aspargessuppe med kødboller
- Herregårds biksemad med bearnaise, rødbeder og rugbrød
- Lune rundstykker med 2 slags pålæg

Natmad - Kategori 2:

- Pølsebord med 4 varianter og lun leverpostej
- Hot dogs med sennep, ketchup, remoulade, hakket løg
- Æggekage med røget bacon, rødbeder og rugbrød
- Kold kartoffelsalat med lune frikadeller og rødbeder
- Skipperlabskovs med smør, rødbeder, purløg og brød
- 3 slags italienske pølser/skinke med stenovnsbrød og pesto
- Quiche Lorraine med grøn salat og krydderurte pesto

Reservations og afbestillingspolitik

Ved bestilling/reservation af Deres arrangement laves en skriftlig reservation til Deres underskrift
 Ved afbestilling henholder vi os til Horestas brancheckutyme for selskaber,
 se evt folderen "Hvad man bør vide" på Horestas hjemmeside

Udvidet arrangement

30 kr. pr. gæst pr. 1/2 time (*incl. bararrangement*)