

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. 545.-



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 hjemmebakket koldhævet landbrød og smør

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

Klassisk flæskkesteg 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/ smørdampede gulerødder, franske ærter, persillekartofler og rødvinssauce

Glaseret herregårdsskinke
m/ 2 slags grøntsager, persillekartofler og champignonsauce

*Stegeretterne serveres fra fad 2 gange
Garniturer, 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 kanelsirup 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, sesammarinerede 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 hjemmebakket 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/ årtidens grøntsager, stegte svampe, broccolitimble,
pommes rissoles og smørpisket hønsereduktion

Helstegt lammekølle piqueret med hvidløg
m/ haricots verts, ratatouille, flødekartofler og skysauce

Stegeretterne serveres fra fad 2 gange
Garniturer, 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 Farso'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. 635.-



Buffet

Buffet kr. 360.00

Vælg 2 slags forretter

Hel dampet laks Residence
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 flæsk
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 souffléfars
Mørbradbøf med champignon à la creme
Glaseret herregårds skinke
Braiseret svinekæber i rødvin og urter
Græske frikadeller med hvidløg
Grovhakked danske frikadeller
Rosastegt dansk kalvefilet
Grillede kalvesteaks i salviacreme
Kalveculotte med sauce salpicon
Helstegt oksehøjreb
Braiseret okseungkvæg à la mode
Grillet kyllingebryst på ratatuilles
Hotwings med barbecue
Kylling sauté Marengo
Stegt kalkunbryst med bacon og panade
Lammekølle piqueret med hvidløg og persille
Dyrekølle 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 majscolber 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 - kroketter - 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 fraiche
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 - Smuk-
ke borde - Betjening - 7,5 timers
arrangement - Moms



Fest til fast pris (min. 25 pers.)

All Inclusive kr. 745.-

3 retters menu kr. 475.00

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 rôsti

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 rødæg, 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 kroketter 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 rødvinssmarinerede 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 skovbær coulis

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. 225.-



Kolde retter

Vælg 6 varianter

Røget laks med flødestuvet spinat
Blinis med løgrom og creme fraiche
Rôsti 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
Drænet yoghurt med bær og sirup
Quiche Lorraine med skinke og løg
Mellemlageret ost med peberfrugt
Talleyo 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
Foccasia 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 rucola
Tarteletter m/ høns i asparges

Ekstra varme retter
kr. 30.00 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

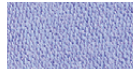
Drikkevarer til Brunch aftales individuelt
til hver selskab. Priser på div. drikkevarer
oplyses i forbindelse med reservation

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)

								
Grå	Creme	Lys gul	Lys Blå	Mørk blå	Oliven	Gl. rosa	Bordeaux	Granatrød

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 - hyldeblomstsaff, 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

Børnemenü

(1 år til og med det fyldte 11 år = ½ couvert pris) (babyer er gratis)
Samme menu som de øvrige gæster evt. pommes frites til hovedretten
Pommes frites og kyllingenugets
Pommes frites og 2 røde pølser
Pommes frites og fiskefilet

Avec til kaffen - udvidede bararrangement

3 cl. Husets cognac, Bailey, Grand Marinere kr. 55.-
Andre likører, Cognac, Whisky aftales individuelt
Hel flaske spiritus til bararrangement kr. 600.-
Vermouth, Cider, Irish Coffee, shots, Mokai m.m. kan bestilles efter aftale
3 stk. Petit four 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, ost og marmelade

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 branchekutyme for selskaber,
se evt folderen "Hvad man bør vide" på Horestas hjemmeside

Udvidet arrangement

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