

Fjordgaardens selskabspakker

Selskabspakke 1.

Mousserende vin til velkomst

3-retters menu

Øl, vand & vin ad libitum under middagen – 4 timer

Kaffe & sødt

1.149,- pr. person

Minimum 20 couv.

Selskabspakke 2.

Mousserende vin til velkomst

3-retters menu

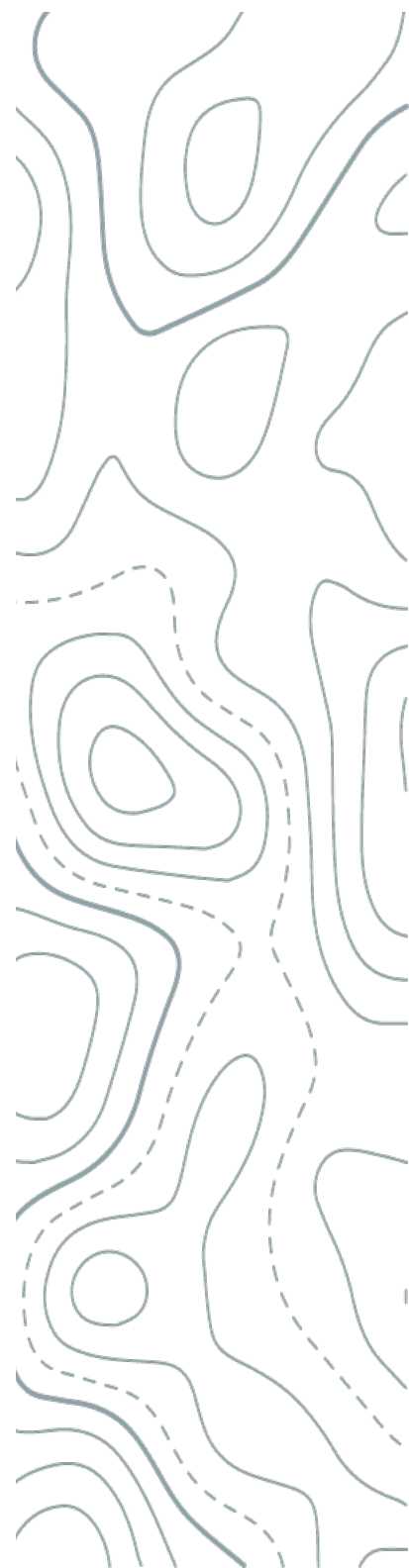
Øl, vand & vin ad libitum under middagen - 7,5 time

Kaffe & sødt

Natmad

1.325,- pr. person

Minimum 20 couv.



fjordgaarden

kurbad - hotel - konference

Fjordgaardens selskabspakker

Selskabspakke 3.

Mousserende vin til velkomst

3 stk. canapeer pr. person til velkomsten

3-retters menu

Øl, vand & vin ad libitum under middagen - 7,5 time

Kaffe & sødt

En avec pr. person

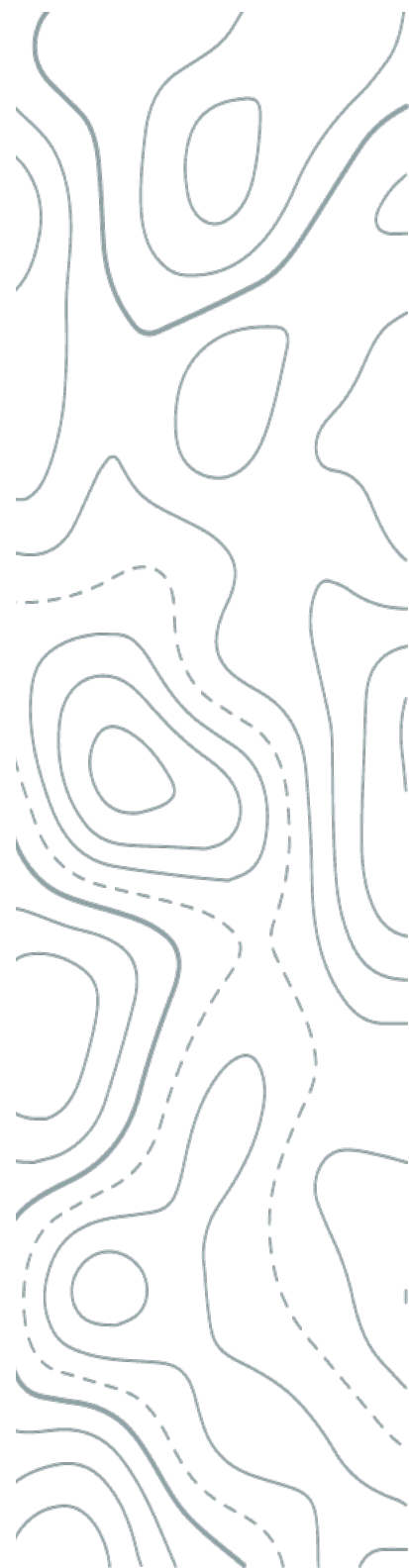
Dansk økologisk vodka, rom og gin i baren under middagen
frem til kl. 02.00

Nødder & chips til bar

Natmad

1.698- pr. person

Minimum 20 couv.



fjordgaarden

kurbad - hotel - konference

Fjordgaardens selskabspakker

Natmad á kr. 98,-

Inkl. i fastprisarrangementer

Pålægsbord med 3 slags pålæg, tilbehør samt rug- og groft brød

Traditionel gullashsuppe med hjemmebagt brød

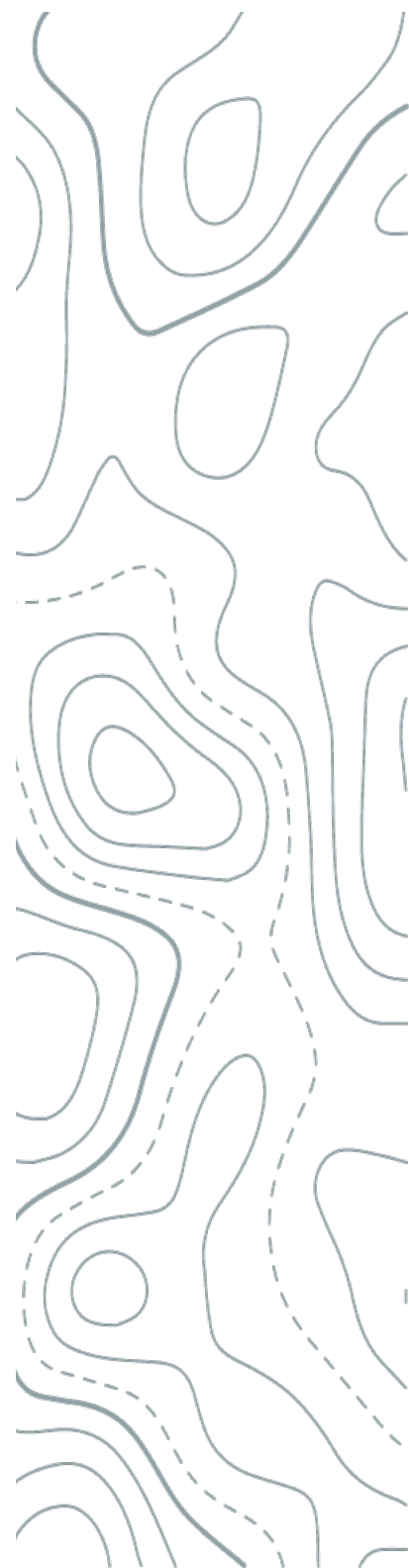
Croissanter med reje-, hønse- og skinkesalat

Klassisk hotdogs buffet "med det hele"

Tapasplanke med specialiteter, tapanader og pesto samt groft brød og aioli

Frikadeller med kartoffelsalat og hjemmebagt brød

Madtærter med kartoffel, porre og bacon samt blandet salat og hjemmebagt brød



fjordgaarden

kurbad - hotel - konference

Fjordgaardens selskabspakker

Klassisk Frokostbuffet

2 slags sild med karrysalat, løg og kapers

Æg og rejer med rogn, karse og mayonnaise

½ fiskefilet med remoulade og citron

Røget laks med urtecreme

Svinemørbrad med champignon a la creme og agurkesalat

Ostebræt med 3 slags oste og tilbehør

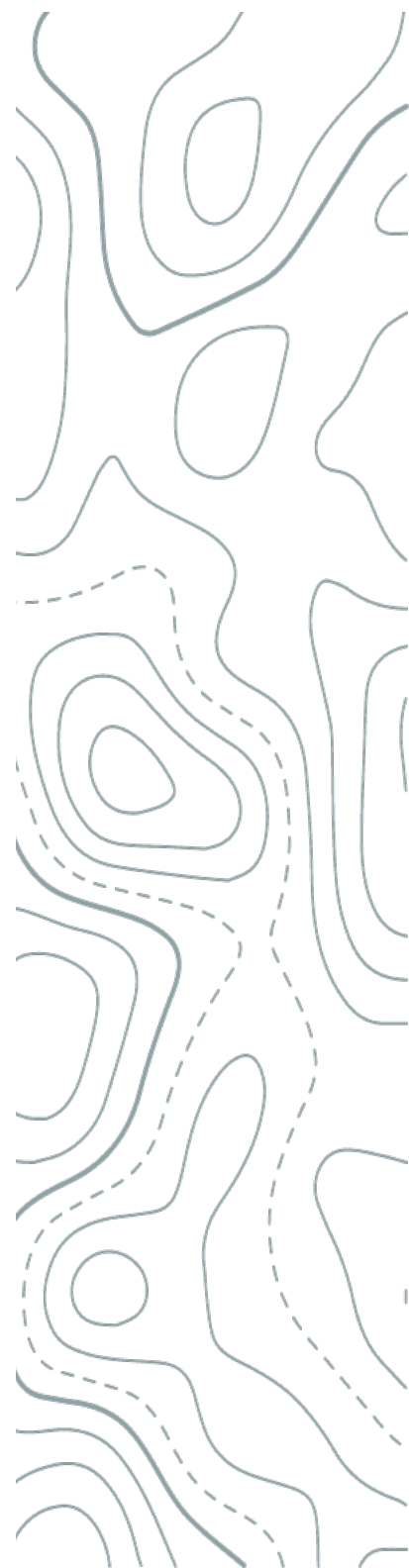
Lun tærte efter årstiden med vaniljecremefraiche

Pris pr. person kr. 475,- (min. 20 pers.)

Tilkøbsmuligheder til frokostbuffet

Øl, vand og husets vin i 3 timer – 275,- pr. pers.

Kaffe/te – 39,- pr. person



fjordgaarden

kurbad - hotel - konference

Fjordgaardens selskabspakker

Brunchbuffet (Max. 4 timer)

Røræg med bacon og brunchpølser

2 slags pålæg med tilbehør

Økologisk Brie og Danbo ost

Røget laks med urtedressing

Hjemmelavet marmelade og honning

Skåret frugt

Surmælksprodukter med tilbehør

Salat efter årstidens råvarer

Lun leverpostej med bacon og svampe

Cremet hønsesalat med bacon og syltet asparges

Amerikanske pandekager med ahorn- og blåbærsirup

Rugbrød, rundstykker og hjemmebagte boller

Croissant

Økologisk mælk

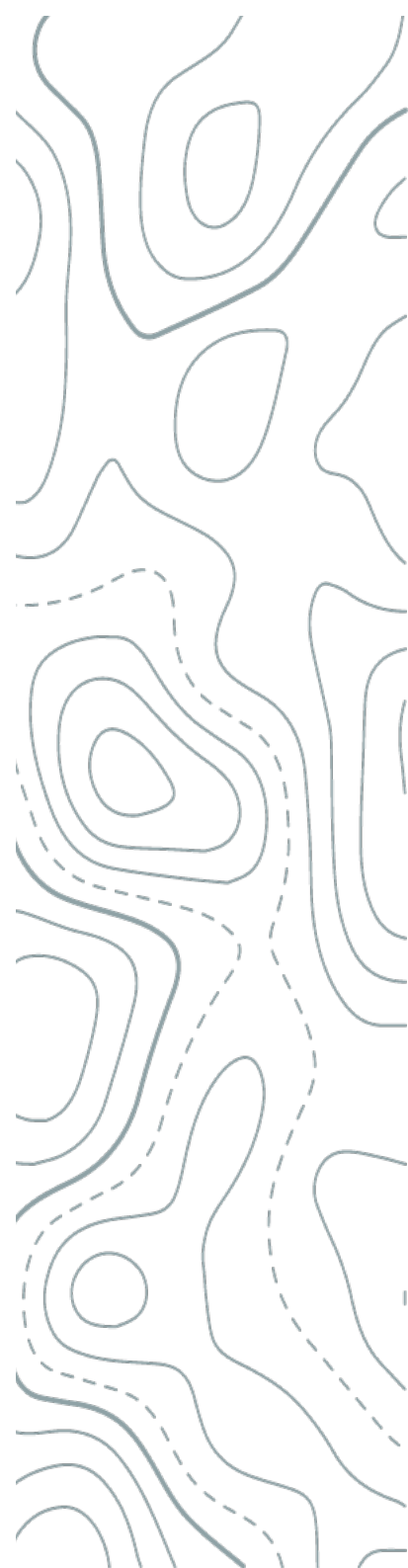
Appelsin- og æblejuice

Isvand samt kaffe og te

Pris pr. person kr. 439,- (min. 20 pers.)

Tilkøbsmuligheder til brunchbuffet

Mousserende vin til velkomst – 98,- pr. person



fjordgaarden

kurbad - hotel - konference

Tilkøbsmuligheder

Cremant til velkomst	+ kr. 98,- pr. pers.
Champagne til velkomst	+ kr. 115,- pr. pers.
3 slags af Køkkenchefens snacks til velkomst	+ kr. 109,- pr. pers.
Tilkøb af mellemret	+ kr. 118,- pr. pers.
Tilkøb af natmad	+ kr. 98,- pr. pers.
Tilkøb prøvemiddag	+ kr. 800 per. påhæng
Øl/vand og vin under middagen (4 timer)*	+ kr. 372,- pr. pers.
Øl/vand og vin hele aftenen (7½ time)*	+ kr. 450,- pr. pers.
Opgradering af vinmenu	+ fra kr. 125,- pr. pers.
Kaffe	+ kr. 39,- pr. pers.
Kaffe og hjemmelavet småkager el. sødt	+ kr. 75,- pr. pers.
Medbring egen kage til kaffen (konditor)	+ kr. 50,- pr. pers.
Eftermiddagskaffe og kage	+ kr. 75,- pr. pers.
Cognac/likør 1 pr. person	+ kr. 55,- pr. pers.
Snaps	+ kr. 599,-/45,- cl.
Fri spiritus hele aftenen (4 slags)	+ kr. 225 pr. pers.
+ Bartender (<i>kun i tilkøb med ad libitum</i>)	
Mokai, Brezzer, Sommersby	+ kr. 55,- pr. stk.
Tillæg på blomster	+ kr. 75,- pr. pers.
Pris pr. time udover aftalte tid	+ kr. 50,- pr. pers.
Pris pr. time udover aftalte tid forbrug af drikkevarer	+ kr. 30,- pr. pers.
* Minimum betaling for 20 couv.	
Overnatning i enkeltværelse fra	
+ kr.810,- pr. værelse pr. nat i standardværelse	
Overnatning i dobbeltværelse fra	
+ kr. 910,- pr. værelse pr. nat i standardværelse	



fjordgården

kurbad - hotel - konference



Fjordgaardens selskabspakker

Den klassiske fest

Gældende hele året – 3-retters menu eller buffet

Vælg en serveret forret, en hovedret enten som buffet eller serveret, samt en serveret dessert

Forret

Økologisk fjordskinke med chips af Vesterhavsost, ristede nødder, tomatkompot og urter

eller

Skummende Vesterhavsbisque med bagt fisk, sprøde chips, urter og krydderurteolie

eller

Koldrøget laks fra Hvide Sande med rygeostcreme, rimmet agurk, sprødt rugbrød & urter

Hovedret - Serveret

Langtidsstegt økologisk okseculotte med variation af årstidens grønt, pommes Anna og rødvinssauce

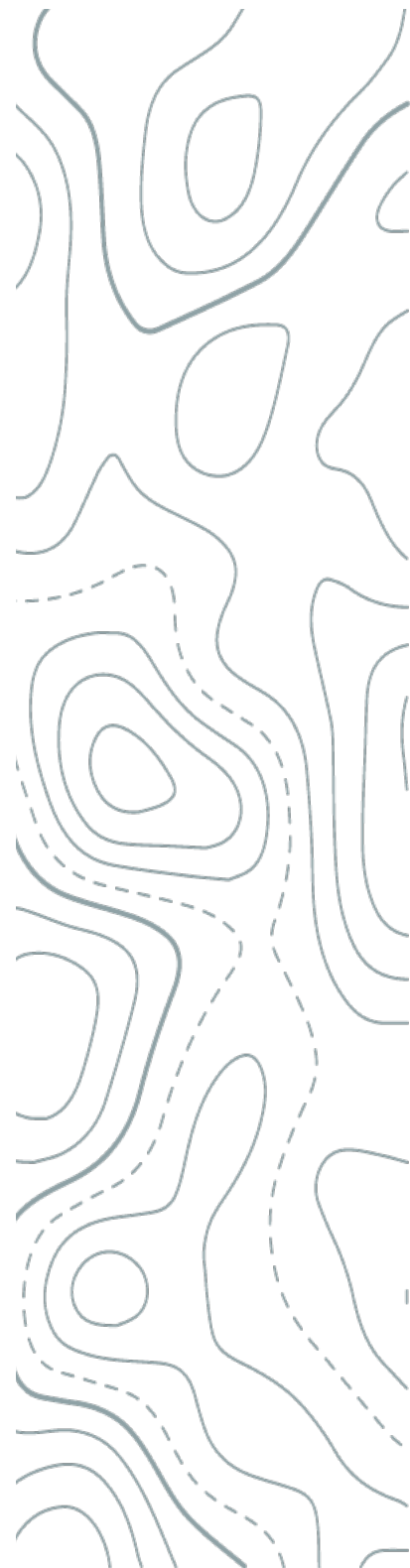
Hovedret - Buffet

Langtidsstegt okseculotte grøntsager og rødvinssauce

Confiterede kyllinglår med urter og stegte kartofler

Svinenakke langtidsstegt

Rustikke salater efter årstidens udvalg af grøntsager



fjordgaarden

kurbad - hotel - konference

Fjordgaardens selskabspakker

Dessert

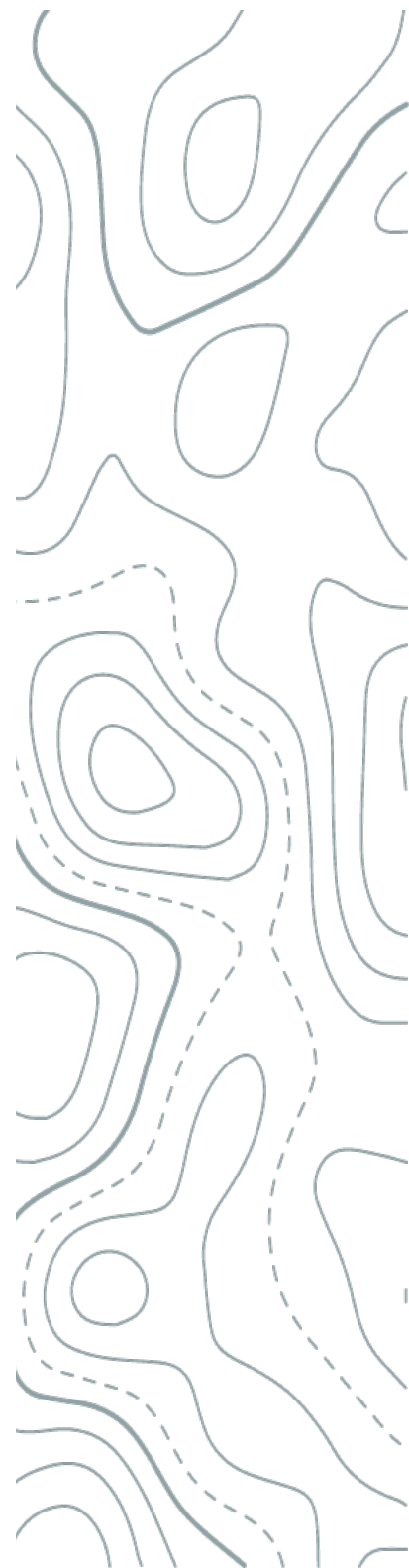
Sæsonens isbombe med bagte frugter, sprøde flager og mazarin

eller

Brownie med vaniljeiscreme, bagte bær og sprøde flager

eller

Ostetallerken med tilbehør og smørristet rugbrød



fjordgaarden

kurbad - hotel - konference

Fjordgaardens selskabspakker

Festmenu

Forår

Marts – April - Maj

Forretter

Laks med forårsgrønt af agurk, radise og rygeostcreme

eller

Økologisk fjordskinke med mayo, stegt blomkål, mandler og urtevinagrette

eller

Carpaccio af kalveinderlår med friskostcreme, syltede løg, ristede kerner, salater og øko Ravost

Hovedretter

Braiseret økologisk okse med smørdampet forårsgrønt, nye kartofler vendt med ramsløg og koldpresset rapsolie samt mild rødvinssauce

eller

Økologisk svineskine. Hertil variation på nye løg, forårsgrønt, stegte kartofler vendt med timian og hvidløg samt sauce på timian

Desserter

Variation på rabarber med mousse, vaniljesyltede rabarber, fransk mandelkage og grøn sorbet

eller

Lakridsfromage med anissyltet rabarber, lakridskage og frisk sorbet



fjordgaarden

kurbad - hotel - konference

Fjordgaardens selskabspakker

Festmenu

Sommer

Juni – Juli - August

Forretter

Moderne kartoffelsalat med nye danske kartofler, ristet jomfruhummer, røget mayo, rugbrødsgrubbe og radise crudité

eller

Langtidsstegt lam med de sidste syltede asparges, asparges-mayo, frisee salat og ristede nødder

Hovedretter

Helstegt kalvemørbrad med sommerløg, bønner og blomkål, timian glaze og nye kartofler vendt i persille

eller

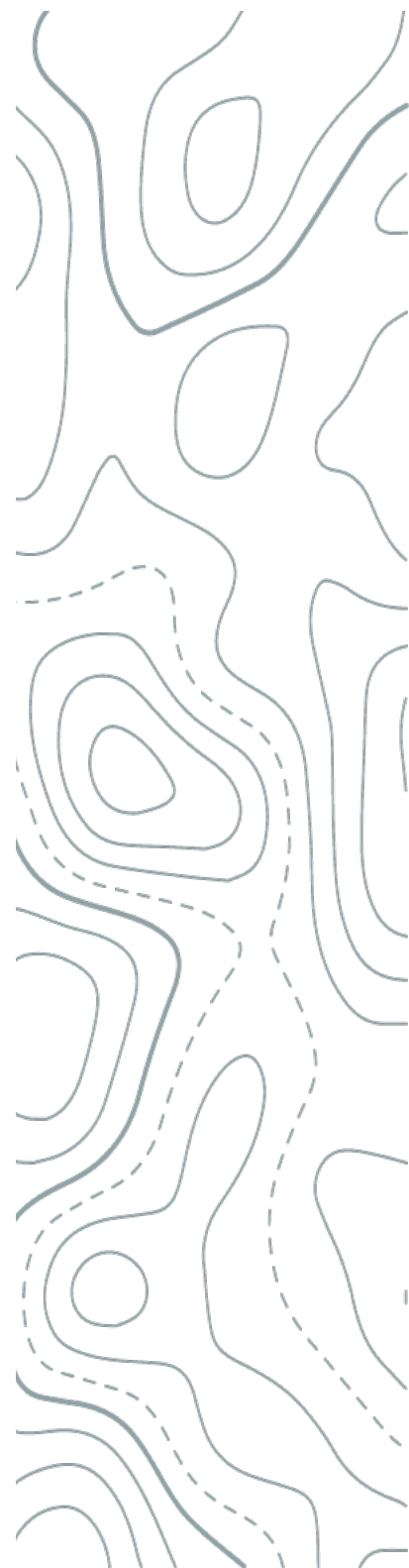
Braiseret bryst af dansk kalv med variation af dansk sommerkål, skysovs og nye kartofler

Desserter

Variation af jordbær, serveret med pisket hvid chokoladecreme, jordbær sorbet og vaniljeparfait

eller

Hvidchokolademousse, syltet rabarber, bagt rabarber, rabarber sorbet og vanilje tuile



fjordgaarden

kurbad - hotel - konference

Fjordgaardens selskabspakker

Festmenu

Efterår

September - Oktober - November

Forretter

Cappacio, salater, parmesan, ristede pinjekerner og vinaigrette

eller

Koldrøget andebryst med syltede pære, sprød pære, bitter salater og brombær

eller

Bagt torsk med fiske fume, bacon, purløg og syltede beder

Hovedretter

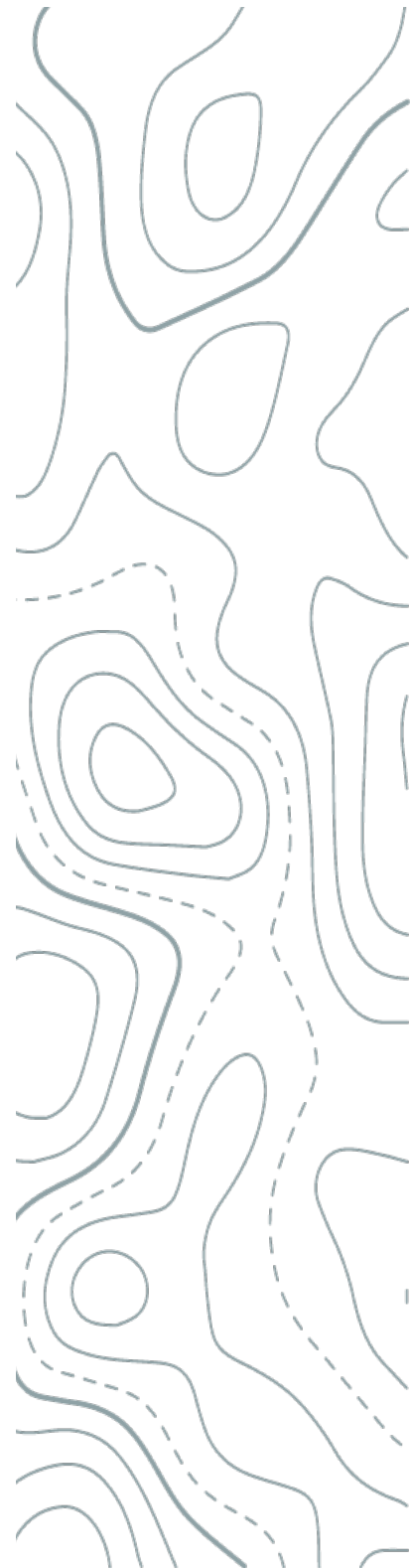
Rosastegt andebryst med confiterede svampe, syltede løg, bagte rodfrugter, kartoffelterriner og portvinsglace

eller

Økologisk svinemørbrad rullet med trøffel og skinke. Hertil glaseret gule, sauteret grønkål, stegte svampe, bagte skorzonerrødder, rosmarinsauce og pommes Anna.

eller

Braiseret oksekæbe med gulerodspuré, saltbagt selleri, skysauce, pommes Anna og bagt porre



fjordgaarden

kurbad - hotel - konference

Fjordgaardens selskabspakker

Desserter

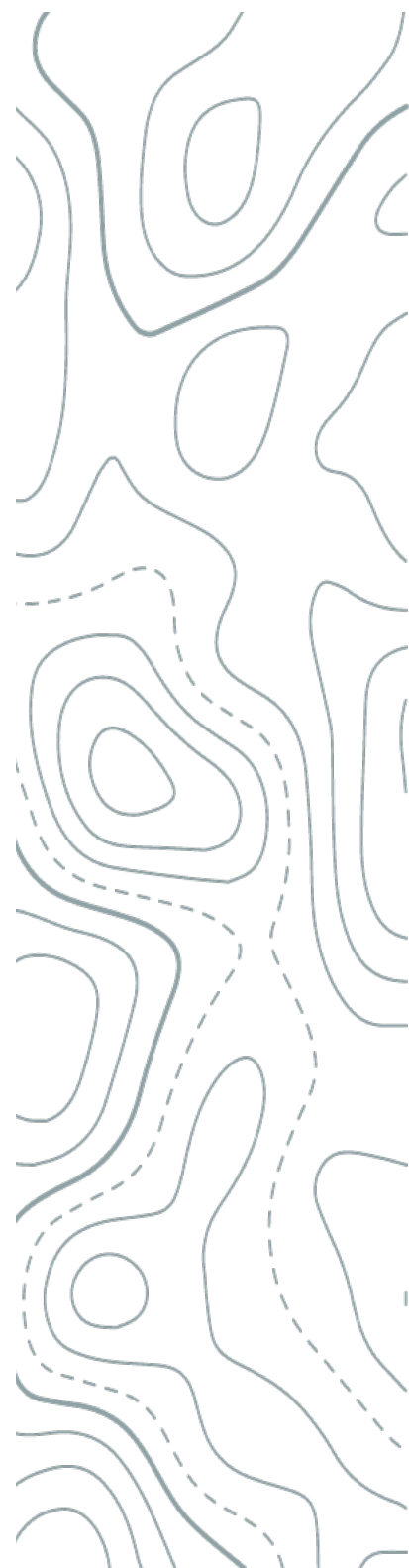
Gateau Marcel med variation af efterårsbær,
sorbet og spødt

eller

Mazarin med havtorn, sorbet, mørk chokoladeganache og
syltet æble

eller

Bagt æble med kanel, karamel sauce, syltet æble, vaniljeiscreme
og sprøde æblechips



fjordgaarden

kurbad - hotel - konference

Fjordgaardens selskabspakker

Festmenu

Vinter

December – Januar – Februar

Forretter

Skummende hummer bisque med jomfruhummer og friske urter

eller

Kalveterrine med variation af beder, nødder og peberrodsfløde

Hovedretter

Helstegt mørbrad af dansk ungvæg med variation af jordskokker, sauteret vinterkål, pommes krokette og trøffel sauce

eller

Sprængt glaseret andebryst og lår med rødbeder i variation, syltede bøgehatte, andesauce og pommes Anna

eller

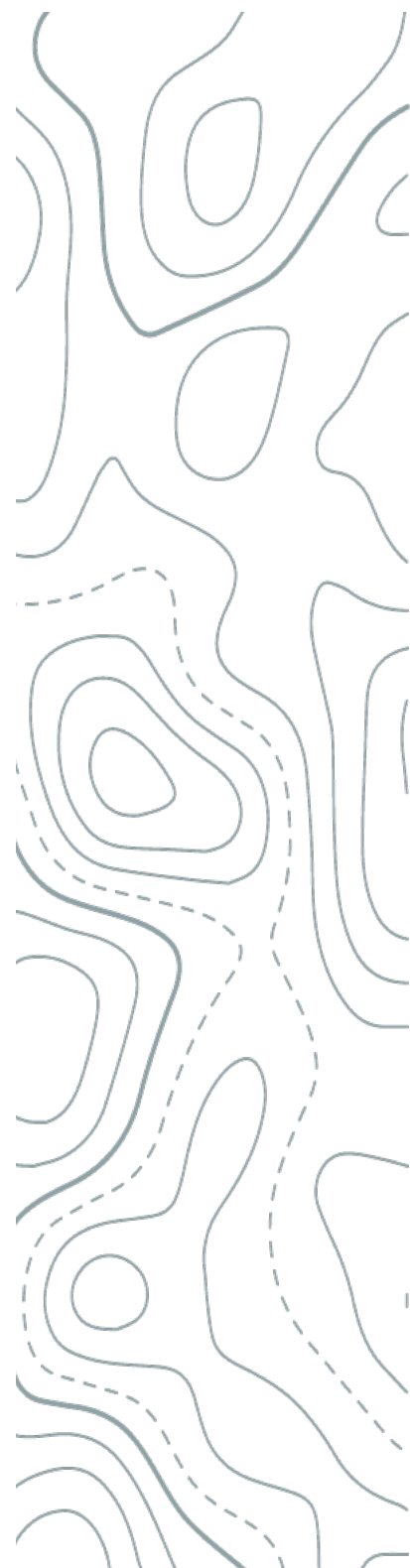
Braiseret svinekæber med rosmarinbagte rødder, pomme puré, bagt selleri og rosmarin sauce

Desserter

Rombraiseret ananas med vaniljeiscreme, hvid chokolade, karamelsauce og blondie

eller

Gataux Marcel med blodappelsin sorbet, syltet appelsin og blodappelsingel



fjordgaarden

kurbad - hotel - konference