KALØVIG
BADEHOTEL
BRASSERIE • ISHUS • BUTIK

Konfirmation 2025

Menuforslag

til en fantastisk konfirmationsfest på

Kaløvig Badehotel

KALØVIG
BADEHOTEL
BRASSERIE • ISHUS • BUTIK

En dag i aldrig glemmer…

Konfirmationsdagen er en stor dag – og en dag vi gerne vil være med til at fejre for din søn eller datter. Sammen kan vi gøre det til en dag, de aldrig glemmer.

Forestil jer, at træde ud af kirken en skøn forårsdag og fortsætte den dejlige dag på Kaløvig Badehotel med familie og venner. Her står vi klar med en boblende velkomstdrink og smukt opdækkede borde klar til fest. Med fantastisk udsigt til vandet og Mols Bjerge kan I nyde kokkens lækkerier resten af dagen.

I vores køkken arbejder hele teamet sammen med ét fælles mål – at kreere spændende og smagfulde menuer af råvarer i høj kvalitet. Det er i vores optik et vigtigt element i festen, og det får hele dagen til at gå op i en højere enhed.

Vi har sammensat forskellige menuforslag, både som buffet og serveret menu, se dem igennem og lad os aftale et møde, hvor vi får aftalt detaljerne til netop jeres konfirmation.

Har I spørgsmål eller vil I aftale møde, så ring på 39 39 02 60 eller skriv til info@kalovigbadehotel.dk

Vi glæder os til at danne rammen om en god konfirmationsfest!

KALØVIG
BADEHOTEL
BRASSERIE • ISHUS • BUTIK

Konfirmationspakke 1

5 timers varighed med:

Velkomstdrink
3 retter menu eller buffet
Drikkevarer ad libitum i 5 timer
Kaffe og the

Pris pr. person kr. 798,-

Konfirmationspakke 2

7 timers varighed med:

Velkomstdrink
3 retter menu eller buffet
Drikkevarer ad libitum i 7 timer
Kaffe og the, hertil chokoladebrud
Natmad

Pris pr. person kr. 998,-

Ekstra information:

Vi dækker op med hvide duge, servietter og stearinlys

Frisk blomst i vase efter sæson

Bordkort og bordplan afleveres 1 uge før festen

Der er halv pris på børn 3-10 år

Der pålægges lokaleleje til opstilling, nedtagning og rengøring:
Salen og teltet kr. 1.498,00
Sal 1, 4 og restauranten kr. 998,00

3 retter menu
vælg forret, hovedret og dessert

Til alle forretter serveres brød og smør

Vores hovedretter serveres med terrin af flødebagt kartoffel tilsmagt med grønne urter eller Pom. Rissoles med urteolie samt glaseret grønt efter sæsonens udbud fra torvet.

Forretter:

Salat af torsk fra egen rygeovn rørt med grønne urter
sprøde chips med dijon og dild, grønne salater, vinaigrette og sauce Verte.

Laks mousseline
luftig soufflé af fersk og røget laks, cremet purésuppe af persillerødder tilsmagt med Amontillado sherry, spinat og porre.

Skagenskinke
hjemmerørt hummus med tahin, ruccola, salat af solmodne tomater

Klassisk tartelet med hønsekød og asparges
i sprød skal, tomat og grønne urter

Hovedretter:

Laks fra Kyst
bagt med basilikumpanade, bourgogne blanc sauce tilsmagt med safran og grønne urter

Langtidsstegt kamfilet af glad dansk gris barbeque style
med mild chipotle, flødelegeret whiskeysauce med piment d' espelette, sprøde svær med røget paprika

Rødvinsmarineret kalv fra Himmerland
stegt med vilde urter, smørmonteret kalveskysauce tilsmagt med timian

Desserter:

Fransk mørk chokoladekage
hindbærsorbet og vaniljeparfait, luftig pannacotta med hvid belgisk grand crû chokolade, skovbærcoulis, brændte mandler, candyfloss.

Trifli af skovens bær
Vaniljecreme og knust makron

Belgisk vaffel
hjemmelavet softice, hvid chokoladesauce med orangelikør, syltede bær

Social Dining

Vores buffet serveret ved bordene, på fade og i skåle.

Forretter:

Salat af torsk fra egen rygeovn
grønne urter og sprødt

Skagenskinke
hjemmerørt hummus med tahin, ruccola, salat af solmodne tomater

Klassisk tartelet med hønsekød, asparges og tomat

Hovedretter

Grillet kam af glad dansk gris
hjemmelavet BBQ, glaseret torvegrønt

Langtidsstegt kalv stegt med timian og rosmarin
skysauce, grøn salat med salte mandler og vinaigrette

Til hovedretterne serveres vores egen tomatiserede favoritsauce samt
terrin af flødebagt kartoffel tilsmagt med grønne urter eller Pom. Rissoles med urteolie.

Desserter

vælg en af nedenstående desserter – anrettes på tallerken

Fransk mørk chokoladekage
hindbærsorbet og vaniljeparfait, luftig pannacotta med hvid belgisk grand crû chokolade,
skovbærcoulis, brændte mandler, candyfloss.

Trifli af skovens bær
Vaniljecreme og knust makron

Veganer menu

Falafel
hummus, dip og salat

Rødbedebøf
glaseret grønt, kartoffel, sylt og salat

Skovbærkompot
sorbet

Natmad

Boller med 3 slags pålæg og tilbehør
efter køkkenets valg

Pizza
1 almindelig og 1 vegetarisk efter sæson
og køkkenets valg

2 hotdogs (byg selv)
med tilbehør