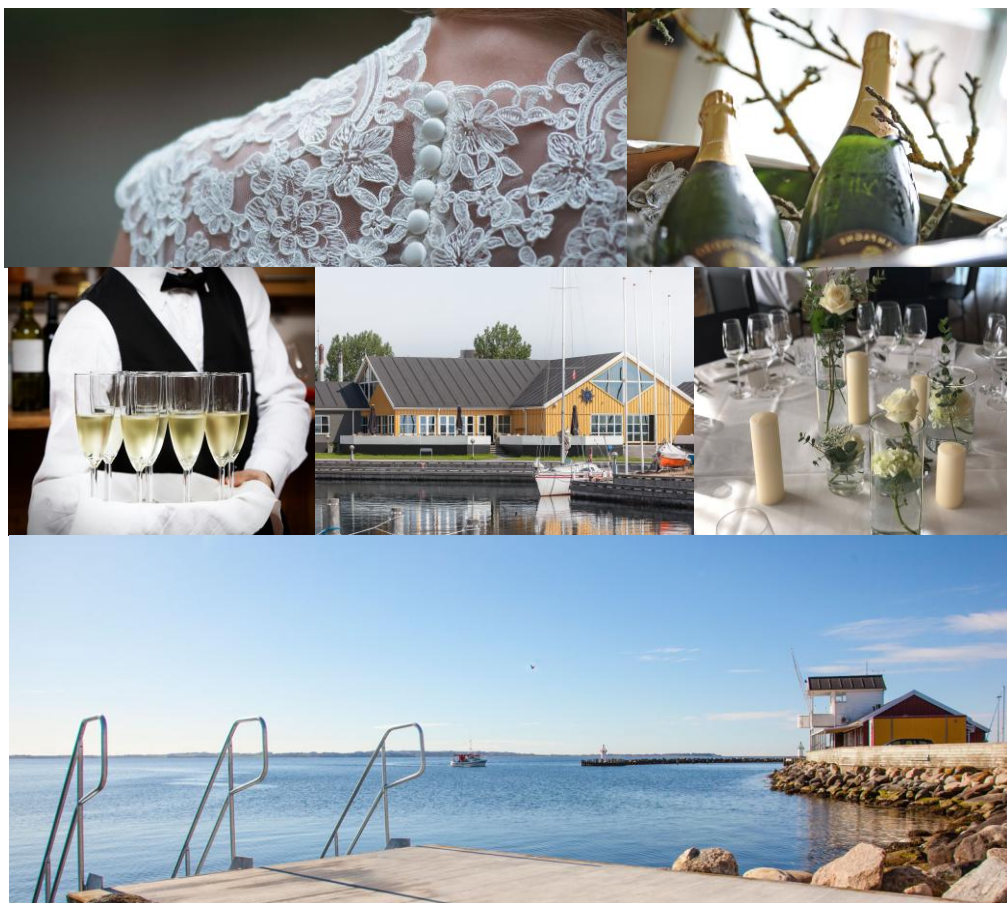


# Konfirmation 2026

Menuforslag

til en fantastisk konfirmationsfest på

Kaløvig Badehotel



## 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 Bjerger 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](mailto:info@kalovigbadehotel.dk)

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



## 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 under 10 år

Der pålægges den samlede faktura et miljøtillæg på 5 %.

Dette er til dækning, af de os pålagte afgifter til bl. a. emballage, transport m.m.

## Booking af tid til planlægning af konfirmationsfesten:

Det er muligt at booke tid til en snak om menu og detaljer vedrørende konfirmationsfesten.

Der kan bookes tid i uge 4 og 5 i tidsrummet 10.00 – 17.00,  
i skal regne med ca. ½ time til planlægningen af jeres fest.

Send ønske på dag og tidspunkt til samtale på [dalhof@kbhaarhus.dk](mailto:dalhof@kbhaarhus.dk)

# 3 retter menu

## vælg forret, hovedret og dessert

Til alle forretter serveres brød og smør

Vores hovedretter serveres med Pom. Rissoles med urteolie samt grønt efter sæsonens udbud fra torvet.

### Forretter:

Smørvendt nye asparges (hvis de er tilgængelige)  
Håndpillede rejer – safran beurre blanc og salat af grønne krydderurter

Laks mousseline og jomfruhummer  
Luftig soufflé af fersk laks – jomfruhummer bisque – porre og ærter

Carpaccio af okse  
Serveres med estragonmayo - syltede tomater - salte mandler - sprøde croutons –  
revet vesterhavsost samt små salater

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

### Hovedretter:

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

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

Rosa stegt kalv  
stegt med vilde urter, smørmonteret kalveskysauce tilsmagt med timian

Farceret kylling ballotine  
Med ramsløg – hønseblanquet - rabarberkompot

### Desserter:

Fransk mørk chokoladecake  
hindbærsorbet og vaniljeparfait, luftig pannacotta med hvid chokolade,  
skovbærcoullis, brændte mandler

Desserttallerken med udvalg fra dessert køkkenet:  
Hvid chokolade panna cotta – vandbakkelse med saltkaramel – lille tarte au citron – vaniljeparfait -  
skovbærcoullis

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

# Konfirmations buffet

Forret og hovedret på buffet, dessert serveres

## Forretter:

Cæsarsalat med romaine salat, strødstegt kylling, bacon og parmesan

Rejecocktail a la Badehotellet med håndpillede rejer

Carpaccio af okse med estragonmayo, syltede tomater, salte mandler, croutons, revet vesterhavsost samt små salater

Klassisk tartelet med hønsekød, asparges og tomat

## Hovedretter

Grillet kam af dansk gris, hjemmelavet BBQ, glaseret torvegrønt

Langtidsstegt kalv med skysauce tilsmagt med timian

Stegte kartofler med timian og hvidløg

Sprød æblesalat med sød creme, nødder og purløg

Frisk salat med rucola, spidskål, sennepsvinaigrette og feta

Hjemmebagt brød og smør

## 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

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

Desserttallerken med udvalg fra dessertkøkkenet:  
Hvid chokolade panna cotta – vandbakkelse med saltkaramel – lille tarte au citron  
vaniljeparfait - skovbærcoullis

## Veganer menu

Braiseret blomkål  
Med kapers, hasselnødder, sennep og blanquette med rygeost

Risotto  
Med stegte svampe, syltede svampe og chips

råsyltede bær  
Med vaniljesauce og sorbet på grønne æbler

## Natmad

3 slags håndmadder efter køkkenets valg

Wraps med krydret oksekød, guacamole og chili

2 hotdogs (byg selv) med alt hvad der tilhører

Italienske sandwiches med 3 slags fyld:

Skinke og hjemmelavet pesto - Artiskokcreme og urtekogt skinke - Tomat, mozzarella og syltede rødløg