

2022



FEST & RECEPTION

I DGI HUSET VEJLE

DGI

Huset

VEJLE

Velkommen

Kære gæst

Tak for din interesse. Vi er glade og stolte over, at du overvejer at holde din fest i DGI Huset Vejle.

I denne folder finder du de første guides til hvad du skal huske, hvad menuen kan være og hvilke priser, du skal regne med. Alt dette er basis for planlægningen af den fest du ønsker dig og din snak med os.

Er du klar til fest, så kontakt mig på ta@dgihusetvejle.dk og lav en aftale.

Vi glæder os til at guide dig sikkert og professionelt igennem planlægning og fest.

Med venlig hilsen
Tina Bork Kaleta

Håndværk og fællesskab

I DGI Huset Vejle arbejder vi hver dag for mad og mennesker i balance. Ikke i helsemæssig forstand, men i form af gode grundlæggende værdier, håndværk og fællesskab. Det kan smages i maden! Vi har et køkken med en fantastisk energi og sammenhold. Her er plads til sang, smil og latter. Og vi elsker at koke for dig. Vi laver rigtig meget mad og meget forskelligt mad - også med smør og fløde. Vi bager selv vores brød og stiller store krav til vores leverandører og deres råvarer. Vi arbejder for et bæredygtigt køkken, køber ind med omtanke og undgår madspild.



Planlæg din fest

Når du planlægger din fest, er der mange ting at tænke på. Vi har samlet denne liste over de ting, vi har brug for at vide, for at kunne hjælpe dig til den bedste fest.

Tid:

Dato
Tidspunkt start
Tidspunkt spising
Forventet sluttidspunkt

Gæster:

Forventet antal
Allergi/særlige forhold

Menu:

Velkomstdrink
Menuvalg
Drikkevarer til maden
Barudvalg
Kaffe/te/avec
Natmad

Lokale:

Bordopstilling
Duge/servietter
Bordpynt/blomster (dekoration kan tilkøbes)
Bordplan
Dansegulv
Bar
Scene/podie

Musik/AV:

Kommer der musik
Strøm/teknik
Skal musiker have mad
Lærred/projektor
Musikanlæg

Godt at vide

Inkluderet i prisen:

Lokaleleje
Bordopstilling
Duge, servietter, lys og stilk
Opdækning og betjening

Overnatning:

Overnatning er ikke muligt i DGI Huset Vejle, men lige på den anden side af parkeringspladsen ligger Vejle Center Hotel, som du kan kontakte på tlf. 76 43 67 00



Konfirmation

MENU 1

Forret, buffet:

- Tarteletter med høns i asparges

Hovedret, buffet:

- Langtidsstegt kalveculotte med friskhakket timian
- Kyllingespyd
- Ovnstegte kartofler med smør og persille
- Whisky sauce
- Flødebagte kartofler
- Årstidens grønne salater
- Hjemmebagt surdejsbrød og smør

Dessert, buffet

- Pandekager med vaniljeis og bær
- Skåret frugt med creme anglaise

MENU 2

Forret, tallerken:

- Varmrøget laks med grønne asparges
- Lufttørret skinke og oliven
- Tomatsalat med mozzarella og syltede rødløg
- Hummus og pesto
- Hjemmebagt surdejsbrød og smør

Hovedret, buffet

- Rosa langtidsstegt kalveculotte
- Saltbagt nakkekam med hvidløg
- Hasselbach kartofler
- Skysauce
- Broccolisalat med bacon
- Årstidens grønne salater
- Hjemmebagt surdejsbrød og smør

Dessert, buffet:

- Chokolade brownie
- Soft ice med drys
- Skåret frugt

PRIS

Pr. person kr. 270,00
Barn 4-12 år kr. 135,00
Barn 0-3 år u/b

PRIS

Pr. person kr. 378,00
Barn 4-12 år kr. 189,00
Barn 0-3 år u/b



Aften fest

MENU 1

Forret, buffet:

- Laksemousse med ristet rugbrød, syrlige æbler og dild
- Tørsaltet dansk okseinderlår med skyrcreme og bagte peber
- Bruchetta med tomat og basilikum
- Hummus og pesto
- Hjemmebagt surdejsbrød og smør

Hovedret, buffet:

- Langtidsstegt kalveculotte med friskhakket timian
- Braiseret durocgris med rosmarin og mørkt øl
- Ovnstegte kartofler med smør og persille
- Rødvinsk
- Årstidens grønne salater
- Hjemmebagt surdejsbrød og smør

Dessert, buffet

- Panna cotta med hindbær og chokolade
- Tiramisu toppet med friske brombær

PRIS

Pr. person kr. 378,00

MENU 2

Forret, tallerken:

- Røget laks med ostecreme
- Smilende vagtelæg med karse
- Hjemmebagt surdejsbrød og smør

Hovedret, tallerken

- Grillet oksemørbrad med frisk timian
- Pommes Anna
- Sauce bordelaise
- Sauterede svampe
- Grillede asparges
- Årstidens grønne salat

Dessert, tallerken:

- Crème Brûlée med friske bær og citronmelisse

PRIS

Pr. person kr. 417,00

Frakost & reception

FROKOST

Buffet:

- Varmrøget laks med rejer og dressing
- Roastbeef med hjemmerørt remoulade
- Mørbradbøffer med svampe a la creme
- Æggekage med bacon og purløg
- Årstidens grønne salat
- Tomatsalat med oliven og mozzarella
- Hjemmebagt surdejsbrød og smør
- Oste med kiks og brød
- Små brownies med syltede nødder

PRIS

Pr. person kr. 251,00

RECEPTION

Buffet:

- Marinerede rejer med chili og lime
- Bresaola med ostecreme
- Paté med tyttebær
- Squash salat i glas
- Emmentaler med oliven
- Chokolade brownie med bær

PRIS

Pr. person kr. 274,00

Udvid din menu

TILKØB

Kransekage/petit fours, 2 stk. pr. person30,00

Natmad, pr. person (børn under 12 år, halv pris):

Hotdogs.....90,00

Aspargessuppe med kødboller og brød90,00

Drikkevarer

Velkomstdrink, alkoholfri, pr. glas25,00

Velkomstdrink, alkohol, pr. glas45,00

Sodavand, 25 cl.....25,00

Øl, 33 cl.....30,00

Cava, pr. flaske..... 285,00

Husets vin, rød/hvid, pr. flaske..... 285,00

Rum Cream/Cognac, pr. glas45,00

Kaffe/te, pr. person35,00

AD LIBITUM

Øl, vin, sodavand ad libitum (3 timer) 295,00

Øl, vin, sodavand ad libitum (7 timer)475,00

Drinksbar efter middag, rom/vodka/gin/Rum cream, (4 timer)..... 180,00



