

2025/26



FEST & RECEPTION

I DGI HUSET VEJLE

Velkommen

Hvor er vi glade for, at du har valgt vores rammer til jeres fest.

Vi kan næsten ikke vente med at snøre skoene og løbe festen sikkert i mål. Som festarrangør i huset er du med til at fremme sundhed og trivsel for alle.

Vi holder ikke kun mindeværdige fester, men også ansvarlige fester. Den slags fest, hvor du trygt kan sætte dig til bordet og stole på, at vi tænker på klimaaftrykket – fra lyskilder, råvareindkøb til rengøringen dagen efter. Naturligvis uden at gå på kompromis med hverken oplevelsen eller den gode smag.

Overskuddet fra din fest geninvesteres i vores omgivelser og faciliteter, der støtter foreningslivet, bevægelsesglæde og fællesskabet.

Det gør dig til en vigtig spiller på holdet.

Vi ser frem til at fejre og skabe minder sammen med jer!

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 kokkerere 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 Milling Hotel Vejle, som du kan kontakte på tlf. 76 43 67 00



Konfirmation

MENU 1

Forret, buffet:

- Tarteletter med høns i asparges

Hovedret, buffet:

- Svinekam
- Kyllingespyd
- Flødebagte kartofler
- Whisky sauce
- 2 blandede salater
- Hjemmebagt surdejsbrød og smør

Dessert, buffet

- Pandekager med vaniljeis og bær
- Skåret frugt
- Chokolade

PRIS

Pr. person kr. 310,00

Barn 4-12 år kr. 155,00

Barn 0-3 år u/b

*Tilkøb af oksekød 200 g
pr. person kr. 40,00

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

- Fyldt kyllingebryst
- Saltbagt nakkekam med hvidløg/chili
- Ristede kartofler
- Skysauce
- 2 blandede salater
- Hjemmebagt surdejsbrød og smør

Dessert, buffet:

- Chokolade brownie
- Rørt is med drys
- Skåret frugt

PRIS

Pr. person kr. 368,00

Barn 4-12 år kr. 184,00

Barn 0-3 år u/b

*Tilkøb af oksekød 200 g
pr. person kr. 40,00



Aften fest

FORÅR/SOMMER MENU

Forret, buffet:

- Laksesalat med ristet rugbrød, syrlige æbler og dild
- Grillede tigerrejer m. hvidløg, urter og citrus
- Bruchetta med tomat og basilikum
- Hummus og pesto
- Hjemmebagt surdejsbrød og smør

Hovedret, buffet:

- Fylldt kyllingebryst m. urter
- Braiseret Gramboggard gris med rosmarin og mørk øl
- Ovnstegte kartofler med smør og persille
- Rødvinsk
- Årstidens grønne salater
- Hjemmebagt surdejsbrød og smør

Dessert, buffet

- Panna cotta med hindbær og chokolade
- 2 slags Unika oste m. kompot

PRIS

Pr. person kr. 410,00

*Tilkøb af oksekød 200 g
pr. person kr. 40,00

EFTERÅR/VINTER MENU

Forret, tallerken:

- Lakseroulade af røget laks
- Røget svinemørbrad m. svampe og syltede løg
- Hjemmebagt surdejsbrød og smør

Hovedret, tallerken

- Braiseret gris m. ovenbagte kartofler
- Sky sauce
- Sauterede svampe
- Grillet asparges
- Årstidens grønne salater

Dessert, tallerken:

- Æbletærte m. karamel, crunch og is
- 2 slags Unika oste m. kompot

PRIS

Pr. person kr. 410,00

*Tilkøb af oksekød 200 g
pr. person kr. 40,00

Frakost & reception

FROKOST

Buffet:

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

PRIS

Pr. person kr. 276,00

RECEPTION

Buffet:

- 2 slags bruschetta
- 2 slags butterdej m. oliven
- 2 slags kransekage

PRIS

Pr. person kr. 164,00

Udvid din menu

TILKØB

Kransekage/petit fours, 2 stk. pr. person37,00

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

Hotdogs (2 pr. mand).....99,00

Pølsebræt med tilbehør og rugbrød99,00

Pizza 2 store slices99,00

Drikkevarer

Velkomstdrink, alkoholfri, pr. glas26,00

Velkomstdrink, alkohol, pr. glas52,00

Sodavand, 25 cl.....30,00

Øl, 33 cl.....33,00

Cava, pr. flaske.....320,00

Husets vin, rød/hvid, pr. flaske.....320,00

Rum Cream/Cognac, pr. glas56,00

Avec, pr. glas57,00

Kaffe/te, pr. person25,00

AD LIBITUM

Øl, vin, sodavand ad libitum (4 timer)432,00

Øl, vin, sodavand ad libitum (7 timer)648,00



