

2021



# FEST & RECEPTION

I 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 skal du huske, hvad kan menuen 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](mailto: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 vittigheder. Og vi elsker at kokkere 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  
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 ad libitum

### Hovedret, buffet:

- Langtidsstegt kalveculotte med friskhakket timian
- Kyllingespyd
- Ovnstegte kartofler med smør og persille
- Whisky sauce
- Flødebagte kartofler
- Grøn salat med feta, nødder og bagte cherrytomater
- Vandmelon med spidskål og sprøde croutoner
- Hjemmebagt surdejsbrød og smør

### Dessert, buffet

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

## PRIS

---

Pr. person kr. 265,00  
Barn 4-12 år kr. 132,50  
Barn 0-3 år u/b

## MENU 2

---

### Forret, tallerken:

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

### Hovedret, buffet

- Rød 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. 280,00  
Barn 4-12 år kr. 140,00  
Barn 0-3 år u/b



# Aften fest

## MENU 1

---

### Forret, buffet:

- Laksemousse med ristet rugbrød, syrlige æbler og dild
- Tørsaltet dansk okseinderlår med skyrcrème 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
- Rødvinskysky
- Årstidens grønne salater
- Hjemmebagt surdejsbrød og smør

### Dessert, buffet

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

## PRIS

---

Pr. person kr. 280,00

## MENU 2

---

### Forret, tallerken:

- Røget laks med ostecrème
- Smilende vøgtelæg 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. 310,00

# Frøkost & 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. 180,00

## 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. 190,00

# Udvid din menu

## TILKØB

---

Kransekage/petit fours, 2 stk. pr. person ..... 30,00

Natmad, pr. person:

Pizza..... 70,00

Pølsebord. Brød, ost, pølse, lun leverpostej ..... 70,00

Aspargessuppe med kødboller og brød, pr. person ..... 70,00

# Drikkevarer

## DRIKKEVARER

---

Velkomstdrink, alkoholfri, pr. glas ..... 20,00

Velkomstdrink, alkohol, pr. glas ..... 45,00

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

Øl, 33 cl..... 30,00

Cava, pr. flaske..... 240,00

Husets vin, rød/hvid, pr. flaske..... 240,00

Rum Cream/Cognac, pr. glas ..... 45,00

Kaffe/te, pr. person ..... 30,00

Øl, vin, sodavand ad libitum (7 timer) ..... 329,00

Aftenpakke m. velkomstdrink ..... 510,00

Bar med tjener, vin, vand og øl kl. 17.30-20.30

Bar med bartender, vin, vand, øl, drinks kl. 20.30-01.00



