



RESTAURANT
Hannerup Skov

Kære gæster.

Vi er stolte over, at i har tænkt på os, til at være en del af jeres kommende store dag.

Vi vil gøre vores til at jeres arrangement på smukke Restaurant Hannerup Skov, kommer til at forløbe lige som i ønsker.

Det historiske gamle hus, Restaurant Hannerup Skov, beliggende i skovbrynet, og med den mest fantastiske udsigt over Lillebælt, vil sammen med vores dygtige kokke, og smilende hold af tjenere, være med til at skabe den perfekte oplevelse, for jer og de mennesker i har valgt at fejre dagen med.

Fra første samtale og indtil den store dag kommer, vil vi altid være behjælpelige med de mange beslutninger, der nødvendigvis skal træffes, inden dagen oprinder.

Vi vil til enhver tid gøre vores ypperligste for at indfri jeres forventninger til dagen.

Hvis i efter vores indledende samtale, og gennemgang af lokaler samt menuer, stadig er interesserede i at holde jeres arrangement på Restaurant Hannerup skov, vil i modtage en bekræftelse pr. mail.

Sammen med bekræftelsen modtager i en faktura, på et depositum svarende til 25% af arrangementsprisen. Denne skal være betalt senest 60 dage før jeres arrangement. Ligeledes modtager i en faktura på kr. 2000,00. Dette er for endelig reservation af lokalet og skal være betalt senest 8 dage efter modtagelsen.

Ved betaling af reservationsgebyret, anser vi aftalen som værende bindende.

Reservationsgebyr, samt depositum fratrækkes naturligvis den endelige regning.

Faktura på den resterende del af arrangementet, fremsendes ca. 14 dage før arrangementet, og betalingen af denne skal være os i hænde inden dagen for arrangementet.

Ved arrangementer hvor der afregnes drikkevarer efter forbrug, afregnes disse ved arrangementets afslutning. Der kan naturligvis betales med gængse kreditkort.

I god tid inden arrangementet, kontakter vi jer for en aftale, hvor vi sammen gennemgår hvordan dagen skal forløbe.

Blandt andet vil vi meget gerne vide hvem der har rollen som toastmaster (vi anbefaler altid en toastmaster, da dette ofte giver et bedre forløb) Ligeledes vil vi gerne kende det endelige antal gæster, vide om der er vegetarer, veganere, allergikere eller øvrigt der kunne være vigtigt.

Jo større kendskab vi har til jeres ønsker og behov, jo bedre en fest kan vi skabe for jer.

Vores materiale er baseret på selskaber med minimum 30 voksne deltagere.

Hvis i er færre end 30 voksne deltagere skal i endelig kontakte os alligevel. Så finder vi en løsning på dette.

Vores arrangementers varighed aftales fra gang til gang.

Hvis arrangementet strækker sig ud over det aftalte, vil der være et tillæg til prisen på kr. 2.000,00 pr. påbegyndt time.

Det er værtens ansvar at arrangementet ikke strækker sig til udover det aftalte.

Drikkevarer der indtages udenfor den aftalte varighed, afregnes efter forbrug.

Eventuelle tillægspriser:

Udvidet adgang til festlokalet:

Der er adgang til festlokalet 2 timer før arrangementet starter, for enkeltpersoner, der evt. kommer med gaver, sange mv. Ligeledes er der adgang for enkeltpersoner 1 time efter arrangementets afslutning, der f.eks. skal pakke gaver væk.

Adgang udover dette kan tilkøbes for kr. 500,00 pr time, i timerne umiddelbart før og efter arrangementet.

Ønskes det kan hele lokalet bookes hele dagen før arrangementet, og hele dagen efter arrangementet, for så vidt lokalerne er ledige. Prisen for dette er kr. 5.000,00 pr lokale, pr dag. (dette kan være nødvendigt såfremt der ønskes en særlig pyntning eller lignende)

Restaurant Hannerup Skov fraskriver sig ethvert ansvar for aflysninger, grundet forhold der ikke kan tages højde for.

Bryllupsarrangement Restaurant Hannerup skov.

Arrangementets varighed:

- Fra velkomst klokken 18.00 til klokken 02.00
- Der mulighed for reception inden festen, tal med os om dette

Velkomstdrink:

- Restaurant Hannerup Skovs friske bobler

Fri bar:

- Restaurant Hannerup Skovs festvine ad libitum, hvidvin, rødvin og rosé
- Fadøl, Carlsberg og Carlsberg 1883
- Sodavand
- Kølgt vand på bordene

Kaffe, the og sødt:

- Almindelig kaffe
- The sortiment
- Lidt sødt til ganen fra Hannerup Skovs køkken

Natmad:

- Vælges fra menuen. Serveres senest klokken 01.00.

Arrangementspris kr. 900,- pr. kuvert.

Arrangement prisen inkluderer:

- Stueetage og 1 sal.
- Restaurant Hannerup skovs standard blomsterarrangement med 3 buketter på hver etage, samt små blomster anretninger på bordene på hver etage. (ønskes det kan der indhentes særskilt pris på blomsterarrangement, udover vores almindelige set up)
- Hvide duge på alle borde og hvide stofservietter

Hertil kommer menuen der fås fra kr. 495,- pr. kuvert.

Restaurant Hannerup Skovs forretter:

Tapas af laks & urter

Koldrøget laks, varmrøget laks, tartar, radise, purløg, rogn og sprødt brød

Ballontine af perlehøne

Cremede ærter, ærteskud, hindbær og persilleolie

Hvidvinsdampet rødtunge

Muslingesky, blåmuslinger, spinat og kørvel

Carpaccio af dansk kalv

Skum af rygeost, karseolie, fennikel, radise og ærteskud

Grillet marineret tun

Sprøde salater, friteret rodfrugt, syltede løg, sprøde urter og mango/chili salsa

+ kr. 20,- pr. kuvert

Restaurant Hannerup skovs mellemretter:

Citrusmarineret kammusling

Sprøde rugflager, blomkål soubise, lakserogn og dildcreme

Mild fiskesuppe med safran

Grillede scampi rejer, røget torsk, sprøde urter og syltet dild

Dansk lufttørret skinke

Sprød radise, syltede springløg, søde urter, Vesterhavs ost og spinat pesto

Restaurant Hannerup Skovs hovedretter:

Dansk kalvemørbrad stegt i salvie

Mark svampe, årstidens grønt, kartoffel og kalvesky

Rosa stegt dyreryg i timian og portvin

Sprøde kantareller, årstidens grønt, kartoffel og portvinnsky

+ kr. 45,- pr. kuvert

Farseret landhanebryst i citrontimian og smør

Syltede svampe, rodfrugt creme & chips, spæde urter, kartofler og mørkelsauce

Grillet oksefilet i grøn peber og havsalt

Marinerede svampe, hvidløgsbagt græskar, kartoffel og peberflødesauce

Restaurant Hannerup Skovs desserter:

Cremet koldskålsfromage

Marengs, hindbær, lakrids, citrus og saltede nødder

Hannerups æbletærte

Grøn æblesorbet, sprød æble, skovbær puré, mynte og pisket creme

Mørk chokoladekage

Sød marengs, syltede citrusfrugter, kandiseret lime, lime sorbet og skovsyre

Restaurant Hannerup Skovs natmad:

Skipperlabskovs

Smør, purløg, rødbede og rugbrød

Hotdogs

Kogte pøler og tilbehør

Quiche Lorraine

Grøn salat

Aspargessuppe

Kødboller og brød

Charcuteri & ost

Hjemmesyltet tilbehør

3 retter kr. 495,- pr. kuvert

4 retter kr. 595,- pr. kuvert

5 retter kr. 695,- pr. kuvert