



RESTAURANT
Hannerup Skov

Kære gæster.

Vi er glade for, 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 et hold af smilende tjenere, være med til at skabe den perfekte oplevelse, for jer og de mennesker I har valgt at fejre dagen med.

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

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 ypperste for at indfri jeres forventninger til dagen.

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

Festpakker	1	2	3	4
Duge / Servietter / Lys	*	*	*	*
Velkomst		*	*	*
3 retters menu	*	*	*	*
Kaffe / The & sødt		*	*	*
Avec til kaffen. 1 pr. kuvert				*
Natmad			*	*
Tilkøb af reception inden middagen m. nødder, frugt & chips	Aftales	Aftales	Aftales	Aftales
Pris	499,-	649,-	749,-	799,-

Tilkøb af øl / Vand / Vin under middagen, til desserten er ryddet. Kr. 299, (Herefter afregnes drikkevarer efter forbrug)

Tilkøb af øl / Vand / Vin / Udvalgt spiritus i arrangementets 8 timer kr. 499,- (Fri bar)

Tilkøb pr. ekstra time udover 8 timer, ved drikkevarer efter forbrug, kr. 1500,-

Tilkøb pr. ekstra time udover 8 timer, ved tilkøb af fri bar, kr. 3500,-

Tillæg ved booking af begge etager pr. kuvert kr. 45,-

Vinter menu 01.01.2023 – 31.03.2023

Alle retter som tallerkenserivering:

Forret:

Ovnbagt laks

Serveres med hvedekerner, safransauce og urter

Hovedret:

Oksemørbrad wellington

Serveres med grønkål, peberfrugt, ristede kartofler og rødvinssauce

Dessert:

Gateau Marcel

Serveres med coulis og havtornsorbet

Forårs menu 01.04.2023 – 30.06.2023

Alle retter som tallerkenserivering:

Forret:

Blinis

Serveres med stenbiderrogn, citronfløde og rødøg

Hovedret:

Langtidsstegt kalveculotte

Serveres med sukkerærter, sharonfrugt, rødøg, sesamstegte kartofler og roget svampesauce

Dessert:

Rabarber trifli

Serveres med vaniljecreme og crumble

Sommer menu 01.07.2023 – 30.09.2023

Alle retter som tallerkenserivering:

Forret:

Hvide asparges

Serveres med håndpillede rejer og hollandaise

Hovedret:

Oksefilet

Serveres med gulerod, broccoli, bøgehatte, nye kartofler og whiskysauce

Dessert:

Jordbær consommé

Serveres med vaniljeis, bær og chokoladeslør

Efterårs menu 01.10.2023 – 31.12.2023

Alle retter som tallerkenserivering:

Forret:

Kold, dampet skærisingfilet

Serveres på sprød salat med urte mayonnaise og rogn

Hovedret:

Kronhjort

Serveres med broccoli, peberfrugt, kantareller, timianstegte kartofler og druesauce

Dessert:

Skovbæris roulade

Lavet af fragelité og skovbæris, serveres med coulis

Alle forretter som tallerkenservering

Vælg mellem disse forretter:

Tarteletter

Med høns i asparges

Seranoskinke

Med frisk melon, sprøde asparges og pesto

Skaldyrscocktail

Rejer, krebs og sprød salat

Lakseroulade

Med rejer og pimentpesto

Røget svinemørbrad

På sprød salat med hybenkompot og balsamico glace

Ovnbagt laks

Med hvedekerner, urter og safransauce

Fisketallerken

Med varmrøget laks, olivenbagt lyssej, rejer og citronfløde

Varmrøget laks

På sprød salat med rygeostcreme

Vælg mellem disse hovedretter som tallerken servering:

Kalvesteg stegt som vildt

Med vildtsauce, Waldorff salat, tyttebær, agurkesalat, årstidens grønt og hvide kartofler

Gammeldags oksesteg

Med skysauce, glaserede perleløg, tyttebær, agurkesalat, årstidens grønt og hvide kartofler

Kalveculotte

Med røget svampesauce, årstidens grønt og timianstegte kartofler

Helstegt oksefilet

Med whiskysauce, årstidens grønt og små ristede kartofler

Kyllingebryst fra Hopballe Mølle

Med krydderurtesauce, årstidens grønt og kartoffelgratin

Oksemørbrad

Med kraftig rødvinssauce, årstidens grønt og pommes anna

+ kr. 75,-

Kalvefilet

Med hummersauce, cognacflamberede krebschaler, årstidens grønt og små ristede kartofler

+ kr. 50,-

Kronhjort

Med druesauce, tyttebær, årstidens grønt og timianristede kartofler

+ kr. 50,-

Vælg mellem disse hovedretter som buffet:

*Krydderurtestegt Nakkekesteg
Braiseret oksecullette
Flødesauce
Tomatsalat med mozarella og pesto
Broccolisalat
Hasselback kartofler*

*Kalveculotte
Kyllingebryst fra Hopballe Mølle svøbt i bacon
Whiskysauce
Bagt rodfrugtsalat med birkes
Hjertesalat med tomat, agurk, oliven
Små stegte kartofler*

*Oksemørbrad
Kronhjort
Svampesauce
Melonsalat med mynte, feta og grøskarkerner
Romainesalat med cherytomat, mozarella og brødcroutons
Halve bagte kartofler
+ kr. 75,-*

Vælg mellem disse desserter som tallerken servering:

COZY islagkage

Med 3 slags is og chokoladesauce

Brownie

Med Daim is og chokoladesauce

Hindbærfromage

Med friske bær og pistacie støv

Årstidens trifli

Med sprød crumble og vanillecreme

Bailey cheesecake

Med kaffecreme

Nøddekurv

Med is og chokoladesauce

Gateau Marcel

Med solbærsorbet og coulis

Desserttallerken

Med brownie, nougatrulade, vaniljeis og havtornsorbet

Natmad på buffet:

Frikadeller

Med kold kartoffelsalat

Lav selv hotdogs (2 pr. person)

Med sennep, ketchup, remoulade, løg, agurkesalat og ristede løg

Klassisk aspargessuppe

Med kødboller, brød og smør

Croissant

Med hønsesalat, rejesalat og skinkesalat

Priser drikkevarer

Mousserende velkomst

kr. 69,- pr. person

Kaffe/the

kr. 45,- pr. person

Kaffe/the og sødt

kr. 85,- pr. person

Husets vin – Rødvin og hvidvin

kr. 299,- pr. flaske

Sodavand

Kr. 35,-

Fadøl – Carlsberg og Carlsberg 1883

kr. 55,-

Blomster

fra kr. 150,-

Alle priser er med forbehold for prisudvikling på råvarer.

GENERELLE REGLER OG BETINGELSER

Nedenfor er angivet de generelle betingelser for bestilling, afbestilling og lignende ved arrangementer på Restaurant Hannerupskov.

Betingelserne er til sikkerhed for alle parter, og er medvirkende til at misforståelser minimeres.

Generelt om reservation og afbestilling

Enhver reservation eller aftale om arrangement skal foreligge skriftligt og være underskrevet af såvel Restaurant Hannerupskov som kunden. E-mail bekræftelser, og øvrige aftaler indgået pr. e-mail anses som underskrevne aftaledokumenter.

Enhver afbestilling eller ændring i forhold til den oprindelige bestilling skal ligeledes ske skriftligt og rettidigt i henhold til de gældende tidsfrister for arrangementet.

Reservation og bestilling

Arrangementets indhold, omfang og ydelser, tidspunkt og varighed, antal kuverter, menu, drikkevarer og anden servering samt særligt aftalte ydelser skal fremgå af fremsendte arrangementsplan. Af denne skal også fremgå den aftalte kuvertpris eller arrangementets samlede pris. Ubekendte som drikkevarer efter forbrug kan naturligvis ikke fremgå.

Alle priser opgives inkl. moms.

Senest 7 dage efter fremsendelse af arrangementsplan skal Restaurant Hannerupskov have modtaget bekræftelsen fra gæsten. Modtages aftalen ikke inden for denne tidsfrist, bortfalder reservationen/aftalen i sin helhed, og et evt. betalt reservationsgebyr er tabt.

Senest 2 uger inden arrangementets afholdelse skal kunden fremsende tidsplan/program for arrangementets afvikling med angivelse af måltider og øvrig servering. Eventuelle taler, optræden, pauser og lignende, der har betydning for tilrettelæggelse og afvikling af arrangementet, skal ligeledes fremgå. For at sikre en tilfredsstillende afvikling af arrangementet skal tidsplanen godkendes af Restaurant Hannerupskov.

Restaurant Hannerupskov er naturligvis behjælpelig med dette, såfremt dette ønskes.

Øvrige priser

Ønskes servietter i andre materialer, foldninger, bundet med snor, eller farver, leveres dette af gæsten. Alternativt laves et tilbud fra Hannerup Skov på prisen for dette.

Udvidet arrangement

Hvis arrangementet strækker sig ud over tiden aftalt i arrangementsplanen, vil der være et tillæg i prisen på DKK 2.500,00 pr. påbegyndt time.

Ansvaret for at arrangementet ikke overskrider det aftalte, påhviler bestiller af arrangementet.

Udvidet adgang til festlokalerne

Der kan tilkøbes adgang til lokalerne for DKK 500,00 pr time, i timerne umiddelbart før og efter arrangementets påbegyndelse/afslutning.

Afbestilling

Afbestilling af hele arrangementet kan rettidigt ske skriftligt senest 6 uger før afholdelse.

Afbestilles hele arrangementet efter denne frist, har Restaurant Hannerupskov krav på en erstatning, svarende til 100% af arrangementsprisen.

Reduktion eller ændring af kuvertantal

Der kan ikke reduceres til under 30 voksne deltagere.

Senere end 6 uger før arrangementet kan der reduceres i kuvertantallet som følger:

Efter 6 uger og til og med 4 uger før arrangementet kan der reduceres op til 20 % af det oprindeligt bestilte kuvertantal, dog ikke under 30 voksne deltagere.

Efter 4 uger og til og med 10 dage før arrangementet kan der reduceres op til 10 % af det oprindeligt bestilte kuvertantal, dog ikke under 30 voksne deltagere.

Reduceringer ud over de nævnte intervaller faktureres med fuld kuvertpris.

Ved reducere af kuvertantal senere end 10 dage før arrangementet faktureres de reducerede kuverter til fuld pris.

Ved væsentlig reduktion af antal, forbeholder Restaurant Hannerup Skov sig retten til at flytte selskabet til et mindre lokale.

Restaurant Hannerupskov kan kræve, at ydelser fra tredjemand, der ikke kan afbestilles, for eksempel musik, særligt indlejet og lignende, betales, uanset om arrangement er afbestilt rettidigt.

Ved manglende fremmøde (no show) har Restaurant Hannerupskov krav på fuld betaling for arrangementet.

Reservationsgebyr og depositum

Når endelig reservation/aftale om arrangement foreligger, betales reservationsgebyr på DKK 5.000,00 og evt. depositum.

Reservationsgebyret fratrækkes den endelige afregning, men tilbagebetales ikke ved afbestilling eller lignende.

Depositum opkræves med 25 pct. af den aftalte budgetterede pris inkl. moms for arrangementet, når arrangementsplan er aftalt.

Yderligere 25 pct. opkræves 14 dage før arrangementets afholdelse.

Depositum fratrækkes den endelige afregning og tilbagebetales ved rettidig afbestilling.

For reservationsgebyr og depositum er der en betalingsfrist på 8 dage netto.

Misligholdes betalingsaftaler er Restaurant Hannerupskov berettiget til at annullere arrangementet. I dette tilfælde refunderes tidligere indbetalt reservationsgebyr og depositum ikke.

Øvrige betingelser

Bliver der i forbindelse med arrangementet anvendt konfetti, ris, balloner med konfetti, røgeffekter, maling, dyr, eller andet der kræver ekstra rengøring, er Restaurant Hannerupskov berettiget til at fakturere dette.

Bliver der røget i lokalet, skal kunden betale for alle udgifter i forbindelse med rengøring efter dette, samt evt. erstatning for udgifter til aflyste arrangementer grundet dette, indtil rengøringen er fuldført.

Alle anvisninger fra personalet skal efterkommes.

Vi gør opmærksom på at vi til tider optager filmklip og tager billeder, før, under og efter selskabet. Disse bruger vi i vores markedsføring. Ønskes dette ikke bedes i sende en særskilt mail, hvor i dette specifikt frabedes.

Annullering fra Restaurant Hannerupskov

I tilfælde af aflysning eller omplacering foranlediget af Restaurant Hannerupskov, kan kunden kræve at blive holdt skadesløse for samtlige dokumenterede omkostninger i den forbindelse.

Endelig afregning og betaling

Endelig afregning af arrangementet, skal ske senest på dagen, efter arrangementets afslutning. Her kan betales med gældende kreditkort eller mobilepay.

Der kan også betales ud fra fremsendt faktura på alle kendte priser. Her skal beløbet være Restaurant Hannerupskov i hænde på dagen for arrangementet.

I det tilfælde, at der afregnes drikkevarer efter forbrug, betales dette ved arrangementets afslutning.

Renter og rykkergebyr

Ved manglende betaling opkræves rykkergebyr efter gældende satser.

Ved for sen betaling opkræves renter fra forfaldsdato til betaling sker. For kunder der hovedsageligt handler udenfor sit hverv, udgør den årlige rente den til enhver tid fastsatte officielle diskonto med et tillæg på 5 pct. For kunder der har indgået aftalen som et led i sit hverv, udgør renten 2 pct. pr. påbegyndt løbende måned.

Reklamation

Enhver reklamation eller krav om godtgørelse skal meddeles Restaurant Hannerupskov senest ved arrangementets afslutning.

Forbehold for prisændring

Der tages forbehold for prisændringer som følge af nye/ændrede skatter og afgifter, overenskomsthændringer og ved væsentlige ændringer i råvarepriser og lignende.

Force majeure

Ved strejke, lockout, ildløs, forstyrrelser i el- og gasleverancer, begrænsninger i leverancer af produkter eller andre ekstraordinære forhold, der ligger uden Restaurant Hannerupskov kontrol, er Restaurant Hannerupskov berettiget til annullering, indskrænkning eller ændring i arrangementet uden erstatningspligt over for kunden.

Voldgift

Uoverensstemmelser i forbindelse med fortolkningen og anvendelsen af disse bestemmelser afgøres ved voldgift, jf. lov om voldgift.

Den part, der ønsker sagen for voldgift, indgiver begæring herom til HORESTA, der efter at have modtaget begæringen snarest muligt udpeger en voldgiftsmand til at repræsentere Restaurant Hannerupskov

Senest 14 dage efter, at den anden part har fået meddelt, at den pågældende voldgiftsmand er udpeget, skal den anden part udpege sin egen voldgiftsmand. Overholdes fristen ikke, er HORESTA berettiget til at udpege begge voldgiftsmænd.

Voldgiftsmændene udpeger selv en uvildig opmand, der skal være jurist.