

FEST i vandkanten

VELKOMMEN TIL EN MODERNE PERLE MED HISTORISK VINGESUS

I gennem flere århundreder har tidligere Rødekro og nuværende Hotel Faaborg Fjord været hjemsted for service og gode arbejdsforhold. Denne ånd vil vi gerne leve videre i og opgradere til nye højder i takt med den udvikling vi ser i dag.

Store panoramavinduer pryder restauranten, hvor dit selskab får panorama udsigt over Faaborg Fjord og det omkringliggende øhav.

Den store terrasse med selv samme udsigt, ligger stor og prangende langs hotellet og glæder sig til at indtage dig og dine gæster til en velkomstdrink.

Sydfyn som også er kendt som Danmarks have, er vores hjemstavn og udgangspunktet for flere elementer i vores gastronomiske tilgang. Rammen er sat med udvalgte lokale fynske og økologiske råvarer.

Vi har 4 restaurantlokaler og utallige muligheder for at gøre dit arrangement unikt. Få velkomstdrinken serveret på badebroen, stranden eller i skoven. Lad festen fortsætte efter endt middag i vores strandbar der indbyder til kulørte lamper og lækre drinks - unikt for dit arrangement.

Tilknyttet er en lounge hvor man kan fortrække til eller man kan åbne op til efter middagen.

Vores dygtige kollegaer sørger for at du og dine gæster får nærværende og nænsom service, som du og dine gæster fortjener.

Vi glæder os til at ligge rammen om dit arrangement og hjælpe dig med at give din fest lidt mere kant.

DE 4 ÅRSTIDER *i vandkanten*

FEST BASERET PÅ VORES BEDSTE ERFARINGER

De 4 årstider indbyder til lækkert sammensat arrangement med alt hvad dit arrangement har behov for. Læn dig tilbage og nyd planlægningen og lad vores kyndige Restaurantchef guide dig igennem menuer og hele "pakken". Vi sørger for lækre råvarer og gode vine, så du trygt kan bruge din energi på alt det udenom rammer og beværtning.

"De 4 årstider"

Grands rosévin | Velkomstdrink

De 4 Årstider | 3 retters menu

Opdækning | Duge, servietter, lys & menubånd

Bordpynt | Blomster

Vin, øl & vand | Ad libitum under middag

Kaffe, the & sødt | Efter middagen

Natmad | Se udvalg

Fri bar | Øl, vin & vand efter middagen

ARRANGEMENT | 7 TIMER | *kuvert pris* | 845 DKK

VIN, ØL & VAND | PR. EKSTRA TIME | *kuvert pris* | 100 DKK

YDERLIGERE TILVALG | SE SIDE 3

SÆSONMENU *i vandkanten*

DEN EKSKLUSIVE SÆSONMENU

"Sæsonmenu" er til dig der gerne vil gøre det lille ekstra for dine gæster. En udsøgt menu med lækre råvarer og kyndig vejledning fra vores Restaurantchef. Vi hjælper Vi guider dig igennem hele "pakken" og giver dig muligheden for at kræse om dine gæster, og alt du skal gøre er at lade Restaurantchefen præsentere dine muligheder for dig. Vi sørger for lækre råvarer og gode vine, så du trygt kan bruge din energi på alt det udenom rammer og beværtning.

"Sæsonmenu"

Grands rosévin | Velkomstdrink

De 4 Årstider | 3 retters menu

Opdækning | Duge, servietter, lys & menubånd

Bordpynt | Blomster

Vin, øl & vand | Ad libitum under middag

Kaffe, the & sødt | Efter middagen

Avec | Skænkes 1 gang

Natmad | Se udvalg

Fri bar | Øl, vin & vand efter middagen

ARRANGEMENT | 7 TIMER | *kuvert pris* | 995 DKK

VIN, ØL & VAND | PR. EKSTRA TIME | *kuvert pris* | 100 DKK

YDERLIGERE TILVALG | SE SIDE 3

KREATIVITET i vandkanten

ALLE DINE ØNSKER OPFYLDES

Fest præcis efter dine ønsker og behov. Sådan er konceptet tænkt. Her kan du bygge dit eget arrangement præcis efter ønsker og budget. Vi hjælper dig selvfølgelig med kyndig vejledning og vores Restaurantchef guider dig til hvilke muligheder, farver og design der gør sig gældende. Spørg endelig hvis der er spørgsmål eller andre ønsker.

"Byg selv"

Eftermiddagskaffe the og kage	75 DKK	Vand	30 DKK
Eftermiddags snack ost pølse	110 DKK	Ad libitum 3 timer	340 DKK
Chips m dip	30 DKK	Bar efter middag	
Snittet grønt dip	30 DKK	øl vand vin 3 timer	250 DKK
Skåret frugt	30 DKK	Tillæg spiritus pr. time	95 DKK
Velkomstdrink	50 DKK	Avec	35 DKK
2 retters Sæsonbetonet menu	310 DKK	Medbragt kage tillæg	25 DKK
3 retters Sæsonbetonet menu	390 DKK		
Ganeskyl ekstra ret	50 DKK	Enkeltværelse fest	600 DKK
Aftenkaffe med sødt	70 DKK	Dobbeltværelse fest	700 DKK
Natmad	115 DKK		
		Brug af Strandbar	2.000 DKK
Duge lys menubånd	20 DKK	Brug af skoven	2.000 DKK
Blomster pr dekoration	175 DKK	Brug af strand	2.000 DKK
øl	35 DKK	Tillæg for brug af Villa	2.000 DKK
Husets vin flaske	275 DKK		

PRISEN AFHÆNGER AF | DINE VALG | kuvert pris | DKK
+ | LEJE LOKATION | Tillægspris | DKK

SÆSONMENU i vandkanten

Januar - Marts

FORRETTER

Krabbe bisque
med marineret kammusling & dild

Røget dyrekølle
med moderniseret waldorff og drue relish

Rilette af griseskank
med glaserede abrikoser, marineret friske salat og
valnøddebrud

Rimmet torsk
med fennikelskum, glaskåls crudite samt skilt
urteolie

HOVEDRETTER

Indbagt svinefilet
Med syltede svampe, glaseret skorzonerrødder
samt kartoffelgratin & sauce supreme

Kalvemørbrad med stegte brisler
ristede rodfrugter og portvinsreduktion hertil
pommes fondant

Bagt havtaske med blåmuslinger
soyabønner og stegte rødder. Hertil en safransauce
og smørstegte kartofler

Perlehøne med rosenkål
panchetta, selleri ragout og ærtesalat. Hertil stegte
petitkartofler og rosmarinsauce

DESSERTER

Fransk æbletærte med kardemomme is
kondenseret mælk & sherry

Nøddebrownie med flamberede figer
fed cremefraiche & mynte

Clafoutis med chokoladeparfait
æblesylt & blød timian

Nyfortolkning af regnbue is
med franske toner

DEN VEGANSKE

Jordskokke timbale
med Svampecreme og sprød persille

Vegansk økologisk bøf
med årstidens grønt, citronolie og pommes fondant

Pocheret æble med havretvill
& vegansk vaniljecreme

SÆSONMENU i vandkanten

April - Juni

FORRETTER

Dampet rødtunge
med hummerfars & citron confit

Lomo med røget brie
glaskål, feldsalat & concasé

Hvedekerne "otto" med fænøskinke
asparges, emmentaler & kørvæl

Muslingesuppe med urter
safran & æblejuice

HOVEDRETTER

Fynsk lammeryg med forårsratatouille
bagte hvidløg & pommes rissolles

Bagt lange filet med estragon tapenade
stegte jomfruummerhaler, asparges & spædegrønt

Krogmodnet oksehøjreb med ærter francoise
pommes anna & sauce bearnaise

Braiseret spoleben med urtepolenta
braiseringsurter & humleskysauce

DESSERTER

Basilikumspanacotta med syltet tomat
& is af hvid chokolade

Mørkchokolade med jordbær gele
brændt mareng & spansk kørvæl

Crème brûlée
à la blomme i madeira

Rabarber sorbet
med mazarin & syltede bær

DEN VEGANSKE

Gazpacho med sprøde kikærter
citronolie & kørvæl crouton

Variation af grillede asparges med
artiskokcreme
crudite af glaskål & ramsløgsolie

Chokolademousse på dadler
med råsyltede jordbær

SÆSONMENU i vandkanten

Juli - September

FORRETTER

Tigerreje creme med syltede skalotteløg
fynske æbler og urteslør

Røget svinemørbrad med tomat chutney
ricottacreme & fransk estragon

Skindstegt kulmule med sauce blanket
spæd spinat & friske ærter

Risotto med stegte kantareller
bresaola & løvstikke

HOVEDRETTER

Kalvebryst med blomkålspure
sommergrønt & pomes spinard

Grillet andebryst med friterede rødfrugter
spidskål & sauce orange

Dyrefilet med persillerodspure
bagte beder & fattigmands asparges

Laksefilet med spæde grøntsager
dild kartofler & sauce neige

DESSERTER

Dansk version af tiramisu på bornholmske
rugkiks
blommesirup & ristede cashewnødder

Bagte pære med vanilje mascarpone
nøddekrokant & kørvel

Solbærkompot med fed chokoladecremé
& sprød kiks

Nyfortolkning af den klassiske rødgrød

DEN VEGANSKE

Italiensk fennikel salat med fransk estragon
citronolie, soya mandler & rød mizuna

Saltbagt selleri med cremet byggryn
flamberede østershatte & urte frit

Havtorns pannacotta
med vegansk is & bagt chokolade

SÆSONMENU i vandkanten

Oktober - December

FORRETTER

Okse consomme med frisk trøffel
julienneurter & vagtel æg

Rilette af svinebryst med kvædekompot
hjertesalat & hasselnød

Menuierestegt aborre
med cremet hvidvinssauce & små urter

Røget andebryst med syltet græskar
fynsk rygeost & ærtesalat

HOVEDRETTER

Marinerede svinekæber med jordskok
grønkål, svampe & madeira

Oksefilet med rosenkålssaute
stegte rodfrugter og sauce bordelaise

Torskeryg med vilde ris
mandler, vinterurter, stegte kartofler & sauce beurre
blanc

Vildand med tranebærkompot
pommes julienne, bagt græskar, pommes anna med
rosmarin & cognac sauce

DESSERTER

Fyldte pandekager
a la suzette

Madeira figner
med sorbet & krokant

Cheesecake med kirsebær
mandler & rom parfait

Mandarin sorbet med fed chokolademousse
bagt tvill & vanilje

DEN VEGANSKE

Kold jordskokkesuppe med fritteret bede
urteslør & stegte pinjekerner

Bagt savoykål & vegansk urtefars
hvidløgspolenta & grøntsagssky

Vegansk ris alamande
med syltede amarena kirsebær

SÆSONMENU i vandkanten

Vælg mellem

"Natmad"

Byg selv Hotdog | med traditionelt tilbehør
Oste- & pølsebræt | med lækkert tilbehør
Let kyllingsalat | med brød, dressing & smør
Den veganske | Aftales efter sæson