



VEJLE CENTER HOTEL

\*\*\*

# KONFIRMATION 2024

## 3-RETTERSMENU

Til jeres konfirmationsarrangement tilbyder vi muligheden for at sammensætte en skræddersyet tre-retters menu, baseret på udvalgte retter fra vores eksisterende buffetforslag.

I kan dermed vælge jeres foretrukne forret, hovedret og dessert.

---

3-retters festmenu inkl. borddekorationer, servietter, lys og duge.  
Minimum 20 kuverter. Pris pr. kuvert.

**445,-**

---



Overstående menuer er til jeres inspiration. Der er naturligvis mulighed for at tilpasse menuen helt efter jeres ønsker og behov.



VEJLE CENTER HOTEL

\*\*\*

# KONFIRMATION 2024

## KONFIRMATIONSBUFFET 1

- Tarteletter med høns og asparges i cremet sauce.
- Puffede scampirejer med urtemayonnaise.
- Landskinke med grønne asparges og parmesanost.
  
- Kalvefilet med krydderurtepanade.
- Svinemørbrad - sauté af forårsgrønt.
- Urte- og hvidløgsstegte nye kartofler.
- Svampesauce.
- Salat på sprød spidskål - bagte rabarber - saltmandler og ærteskud.
- Melonsalat med mozarella bitter salat og ristede græskarkerner - cremet dressing.
  
- Gâteau Marcel.
- Passionsfrugtmosse - marinerede jordbær.
- Vaniljeis.

Konfirmationsbuffet inkl. borddekorationer, servietter, lys og duge.  
Minimum 20 kuverter. Pris pr. kuvert.

460,-

## KONFIRMATIONSBUFFET 2

- Bagt laksefilet - citruscreme - hvide asparges.
- Skaldyrssalat vendt med minisalater - dilledressing.
- Bresola - syltede løg- semi-dried tomater - rygeostsalat.
  
- Oksemørbrad - stegt forårsgrønt.
- Urtefarseret unghanebryst fra Hopballe Mølle.
- Bagte rodfrugter vendt i urtepesto.
- Små nye stegte persillekartofler.
- Rødvinsvampesauce.
- Tomatsalat med feta.
- Mixede salater med grønsager - asiatisk dressing.
  
- Pannacotta med jordbærgelé.
- Hindbærfragilité med marinerede jordbær.
- Frugtsorbet

Konfirmationsbuffet inkl. borddekorationer, servietter, lys og duge.  
Minimum 20 kuverter. Pris pr. kuvert.

470,-

Overstående menuer er til jeres inspiration. Der er naturligvis mulighed for at tilpasse menuen helt efter jeres ønsker og behov.





## NATMAD

Vælg en af retterne

- Hotdogs med det hele, ad libitum
- Hjemmelavet pizzabuffet

---

Natmad. Minimum 20 kuverter.  
Pris pr. kuvert.

**115,-**

---

## FÅ DE SIDSTE DETALJER PÅ PLADS

### VINMENU AD LIBITUM

- Velkomstdrink
- Husets hvid- og rødvin, ad libitum under middagen
- 1 glas dessertvin

Pris pr. kuvert 345,-

---

### DRIKKEVARER PR. FLASKE

- Husets rød- eller hvidvin, pr. flaske 325,-
- Øl, pr. flaske 40,-
- Sodavand, pr. flaske 35,-

---

### SØDT TIL KAFFEN

Vælg enten chokolade, kranskage eller småkager pris pr. kuvert 40,-  
Kaffe/te, pris pr. kuvert 45,-

---

### AVEC TIL KAFFEN

Husets cognac 55,-  
Baileys 55,-



VEJLE CENTER HOTEL

\*\*\*

Willy Sørensens Plads 3, 7100 Vejle  
76 43 67 00, info@vejlecenterhotel.dk