

# Oluf Bagers Gård

Mere end bare god smag

## Konfirmation 2024

På Restaurant Oluf Bagers Gård er jeres konfirmationsfest i gode hænder og hyggelige rammer. Her kan I og jeres gæster sætte jer til bords og fejre konfirmanden, mens I nyder lækker mad og dejlige drikke.

Overlad alt det praktiske til os, og koncentrer jer om festlighederne.

## Menuerne

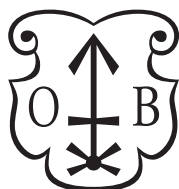
Herunder kan I se de forskellige muligheder, vi tilbyder, i forhold til menu og vine med mere.

### Buffet

- Letrøget laksemousse med sprød rug og kapersvinaigrette
- Dampede hvide asparges med håndpillede rejer og kold hollandaisecreme
- Timianrøget okseinderlår med syltede løg og grøn pesto
- Hjemmelavet tartelet med confiteret kylling og asparges
- Rosastegt oksemørbrad med asparges, bøgehatte og rødvinssauce
- Fyldt unghanebryst med bagte rabarber og nye løg
- Små stegte kartofler med aioli
- Cæsarsalat med brødcroutoner og Vesterhavsost
- Grøn salat med friske bær, feta og saltede kerner
- Chokoladetærte med saltkaramel
- Panna cotta med sprødt, sødt og syrligt
- Pandekager med vaniljeis og chokoladesauce

**395 kr. pr. person**

– Der kan foretages ændringer i menuen mod et mindre tillæg



# Oluf Bagers Gård

Mere end bare god smag

## 3-retters menu

- Koldrøget laks med skilt peberrodscreme, syltet fennikel og urtesalat
- Rosastegt kalvemørbrad med små bagte tomater, ærtecreme, pommes Anna og urtesky
- Mazarinkage med rabarber, cremet vaniljeis og sprødt

**365 kr. pr. person**

– Der kan foretages ændringer i menuen mod et mindre tillæg

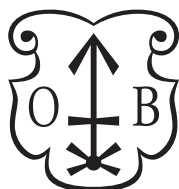
## 9-retters menu

Vælger I vores populære 9-retters koncept, får I retterne serveret ad tre omgange til deling ved bordene:

- 3-4 forretter
- 2-3 hovedretter
- 3 efterretter (ost og desserter)

**425 kr. pr. person**

– Menuen er endnu ikke fastlagt, men vil bestå af sæsonaktuelle ingredienser.  
Den aktuelle menu kan ses på hjemmesiden



# Oluf Baggers Gård

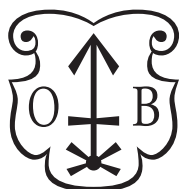
Mere end bare god smag

## Drikkevarer

- Mousserende vin med snacks: 75 kr. pr. person
- Champagne med snacks: 110 kr. pr. person
- Husets hvid- og rødvin: 275 kr. pr. flaske
- Husets dessertvin: 395 kr. pr. flaske
- Kaffe/te ad libitum: 55 kr. pr. person
- Sodavand: 35 kr. pr. stk.
- Hjemmelavet saft: 55 kr. pr. stk.
- Fadøl (stor): 70 kr. pr. stk.
- Specialøl: 75 kr. pr. stk.

## Andet

- Duge: 50 kr. pr. stk.
  - Påregn ca. 10-12 duge på et selskab på 40 personer
- Blomsterdekorationer: 350 kr. pr. stk.
  - Blomsterne skal bestilles senest 14 dage før festen, hvor I også kan ønske særlige farver



# Oluf Bagers Gård

Mere end bare god smag

## Vilkår

Reservationsgebyr på 2.500 kr. betales senest 8 dage efter indgåelse af festaftalen. Først herefter er aftalen bindende. Beløbet tilbagebetales ikke i tilfælde af annullering, men vil blive modregnet i den endelige regning for arrangementet.

## Varighed

Medmindre andet aftales på forhånd, kan konfirmationsfesten maksimalt vare 6 timer. Ved konfirmationer fredag og lørdag skal festen slutte senest kl. 18.00 – også selv om det er mindre end 6 timer efter festens start.

## Søndagsfester

Restauranten har normalt lukket om søndagen, men vi åbner gerne for konfirmationer og andre fester med min. 40 gæster (dvs. at der betales for min. 40 kuverter).

## Eneret på lokaler

Ved booking af selskab i STALDEN betales altid for min. 30 kuverter.

Ved booking af selskab i Spisestuen betales altid for min. 45 kuverter.

## Afbestilling/annullering

Ved afbestilling, annullering eller væsentlig reducere i antallet af gæster umiddelbart før den planlagte arrangementsdato vil følgende afbestillingsgebyr blive opkrævet i forhold til den forventede endelige pris:

- Mindre end 60 dage før: Gebyr svarende til 40 % af den forventede pris
- Mindre end 30 dage før: Gebyr svarende til 75 % af den forventede pris
- Senere end 30 dage før: Afmeldte/udeblevne deltagere faktureres til fuld pris

Afbestillingsgebyret bortfalder, i det tilfælde at den pågældende kapacitet sælges til anden side.