

Fest på Comwell Middelfart

Skal der være fest, så lad der være hos Comwell Middelfart.

Hos os vil du opleve stort engagement, nærvær og værtskab i netop din fest. Veltillavet gourmetmad med udgangspunkt i sæsonens bedste råvarer og flydende fristelser fra vinens verden.

Vi hjælper gerne med gode idéer og forslag til hvordan netop din fest bliver vellykket og lidt udover det sædvanlige. Hvad med for eksempel at starte jeres fest med en vinsmagning krydret med humor, i stedet for den traditionelle velkomstdrink. Musik og dans, overnatning og alt det andet kan vi også tage os af – så du kan koncentrere dig om at nyde festen sammen med dine gæster.

Vores selskabslokaler er velegnede til selskaber fra 10 til 300 gæster. Lad Restaurant Udsigten med den specielle udsigt til både den gamle og nye Lillebæltsbro, danne rammen omkring festen. I Banketsalen er der plads til de større arrangementer. Her er stor scene og dansegulv til en festlig aften med firmaet eller i gode venners lag. For de mindre intime selskaber er Tresor eller Oven Bæltet det naturlige valg. Mange kombinationsmuligheder og stor fleksibilitet gør Comwell Middelfart til det perfekte samlingspunkt for enhver fest.

Detaljerne omkring din næste fest, aftales enten med vores restaurantchef Per Kristian Granli eller restaurantsouschef Mikael Stoustrup. Sammen med os vil du gennemgå alle detaljerne i festens indhold, så du vil få den gode mavefornemmelse om at det hele er i trygge hænder.

Med venlig hilsen
Comwell Middelfart

Per Kristian Granli
restaurantchef



Arrangementspakker

	1	2	3	4	5	6
Eftermiddagskaffe og kage					*	*
Aktivitet. f.eks. Petri spil/vinsmagning						*
Velkomstdrink	*	*	*	*	*	*
Forret	*	*	*	*	*	*
Hovedret	*	*	*	*	*	*
Dessert	*	*	*	*	*	*
Husets hvidvin ad libitum	*	*	*	*	*	*
Husets rødvin ad libitum	*	*	*	*	*	*
Husets dessertvin ad libitum	*	*	*	*	*	*
Kaffe/te	*	*	*	*	*	*
Husets Cognac/likør					*	*
Natmad		*	*	*	*	*
3 timer fri bar øl/vand/vin			*	*	*	*
Opdækning med blomster og lys	*	*	*	*	*	*
Overnatning i dobbeltværelse				*	*	*
Pris pr. kuvert kr.	695	770	980	1430	1480	1630

Vin ad libitum:

Ved underholdning eller indslag på min. 30 minutter, tillægges kr. 30,- .
Vinene må gerne skiftes ud med andre alternativer fra vores udmærkede
vinkort. Tillægspris aftales separat.

Alle nævnte priser er inkl. moms og servering.

Hvis I ikke ønsker arrangementspakker, men hellere bestille produkt for
produkt, giver vi med glæde de informationer og priser der skal til.

Velkomstdrink

1. 1 glas Cava med et hint af frugtsmag
 - fersken
 - hyldeblomst
 - appelsin (Orancio)
 - grenadine
 - solbær (Creme de Cassis)
2. 1 glas Hvidvins-Kirr
3. 1 glas Rosévin

Velkomstdrinken serveres i hotellets lobby eller efter aftale.

Forretter

1. Jordskokkecreme med sprød kalkunbacon
2. Røget tun med wasabi ris i noritang
3. Lun helleflyndre i serrano med citrussauce
4. Wraps med barbeque kylling og tomatsalsa

Alle forretter serveres delikat anrettet på tallerken med brød og smør

Mellemretter

Ønskes en ret nr 4, tilbyder vi mellemretter mod et tillæg i pris.

1. Frisk granité eller sorbet
2. Lune limedryppede kæmperejer
3. Asparges med prosciutto-skinke og citronmayonnaise

Hovedretter

1. Oksemørbrad med grov sennep og ovnsbagte tomater med urtericotta
2. Letsrængt andebryst med rosa-pebersauce og pastinakflan
3. Dansk kalvefilet med kartoffelostekage og citrontimian
4. Krondyrkølle med urtekartoffelmos og rødbedechips

**Alle hovedretter serveres 1 gang.
Årstedens friske grøntsager følger med.**

Desserter

1. Lime og kokostærte med marengs
2. Pecanpie med vanilleparfait
3. Kvædesorbet med bærcompot og twil
4. Hjemmelavet islagkage med appelsinsorbet og blåbærparfait

Natmad

1. Aspargessuppe med kødboller og brød
2. Sydlandsk pølse- og ostebuffet med hjemmebagt brød
3. Røde hotdogs med det hele...
4. 2 slags pizza