

2025



Årets

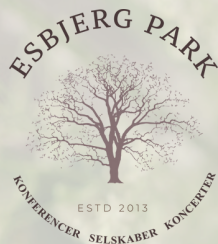
*Bryllupsfest*

På Esbjerg Park



*-når festen skal være noget helt  
særligt*





# *Forevig jeres kærlighed*

*Et bryllup på Esbjerg Park er mere end bare en fest – det er en samling af uforglemmelige øjeblikke. Fra den første skål til den sidste dans vil jeres dag være fyldt med glæde, latter og kærlighed*

**1195,- kr.**  
Pr. person

## ***FESTMIDDAG & VINE***

Husets velkomstdrink

3 retters festmiddag

Fri fadøl, vand, husets hvidvin & rødvin ad libitum

Kaffe og te under desserten

1 cognac eller likør

## ***FRI DRINKS***

(3 slags) Fra kl. 21:30-01:30

## ***NATMAD***

Pølse- & ostebord med tilbehør eller

Sandwich eller Hotdogs med 1 Cocio +30,- kr.



2025

# Menu

Vælg én forret, hovedret og dessert

## Forretter

Koldrøget laks - rygeostecreme - radiser - ærteskud - sprødt rugbrød - syltede rødløg  
Grillet rød tun – tangsalat - sesam - avocadocreme - mangosalsa - mikrogrønt  
Carpaccio af oksemørbrad - sennepscreme - gammelknas - vagtel spejlæg - tomatconfit  
Spansk sortfodsskinke - syltede bøgehatte - olivenpuré - Manchego ost - crostini - chilimayo

## Hovedretter

Bagt laks - sauce blanquette - oliven - tomat - sæsonens grønt  
Kalvefilet - rosa pebersky - rodfrugtpuré - sæsonens grønt +25,-  
Okseculotte - fermenteret hvidløg - rosmarin - sæsonens grønt  
Hopballe Mølle kyllingebryst - grøntsagsbearnaise - estragon - sæsonens grønt  
Oksemørbrad - sort peberpuré - rødvinssky - timian - sæsonens grønt +40,-  
Rosastegt Oksefilet- sort peberpure – rødvinssky-timian – sæsonens grønt +30,-

## Dessenter

3 slags danske gourmet oste - sødt - sprødt - oliven  
Chokoladebrownie - mørk chokolade - bær - vanilje is - broken gel  
Panna cotta - hindbærgelé - hindbær - marengs - hvid chokolade  
Fragilitéroulade – vanilje is – sorbet – bær - chokolade





# Reception før festen

2 timer i tidsrummet fra Kl. 13:00 - 17:00  
Inkl. lokaleleje og blomster

Pris pr. person

249,- kr.



Velkomstdrink



Bryllupskage

Fra Højvangs Bageriet  
Ønsker man selv at medbringe kage, er prisen 185,- kr.



Kaffe/te  
Ad libitum



Apetizer

+55 kr. - Vælg mellem:

- ♥ Scampirejespyd med chiliflager, sort sesam og estragonmayo
- ♥ Ristet rugbrødshapser med koldrøget laks og sylrig cream cheese
- ♥ Arla Unika "Gammel Knas" med kvædekompot og hjemmelavet knækbrød
- ♥ Vanilje panna cotta med havtorngelé og friske blåbær







# *Overnatning*

Ved booking af min. 10 værelser  
tilbydes en Brudesuite med  
morgenmad uden beregning  
ved Scandic Olympic Hotel



Vi samarbejder også med  
A Place To Hotel



# Vinkort

## *Mousserende*

Husets velkomstbobler - Italiensk  
Crémant de Limoux Rosé

## *Hvidvin*

Haut Flassac, Chardonnay Frankrig  
Rustenberg, Chardonnay, Sydafrika  
Riesling, Alsace, Frankrig

## *Rødvin*

Haut Flassac, Syrah Cabernet, Frankrig  
Ca' Vendri, Valpolicella Ripasso Superiore, Italien  
Casa Silva, Pinot Noir Reserva Terroir Familia, Chile

## *Dessertvin*

Vallebelbo, Mascato d' Asti, Italien  
Fonseca, Late Bottled Vintage, Portugal

## *Rosévin*

Casa Silva, Rosé Terroir Réserve Familia, Chile

## *Glas*

75,- kr.  
75,- kr.

## *Flaske*

385,- kr.  
445,- kr.

65,- kr.

285,- kr.

75,- kr.

385,- kr.

85,- kr.

445,- kr.

65,- kr.

285,- kr.

75,- kr.

385,- kr.

85,- kr.

445,- kr.

65,- kr.

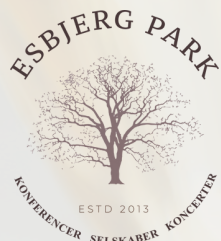
285,- kr.

65,- kr.

385,- kr.

75,- kr.

325,- kr.





# *Tilkøb & tillæg*

Opgradering af vine: 100,- kr. pr. person

En ekstra time: 1000,- kr. i lokaleleje og  
drikkevarer afregnes separat

Tillæg for specialkost: 75,- kr. pr. person

Helligdagstillæg: 50,- pr. person

Tillæg for mindre end 40 kuverter: 395,- kr. pr.  
manglende kuvert



2025

ESBJERG PARK



ESTD 2013

KONFERENCER SELSKABER KONCERTER