

TIL FEST I TORVEHALLERNE



ToRVEhallerne
VELLE



I ToRVEhallerne har vi 14 selskabs- og festlokaler med plads fra 12 til 250 personer.

Vore dygtige medarbejdere vil sammen med jer skræddersy arrangementet, alt efter temperament og ønsker. På de efterfølgende sider vil I finde eksempler på festpakker. Har I specielle menu ønsker kan vi med over 25 års erfaring imødekomme det meste.

I ToRVEhallerne er der ikke mindre end 2 firestjernede hoteller, såfremt jeres gæster ønsker overnatning i forbindelse med arrangementet – og dette til favorable priser.

Vore tre køkkener Bistecca Italian, Jacobsen Dansk Spisehus og det japanske sushikøkken Oasia, leverer smagsfulde menuer af høj kvalitet til mange tusinder gæster årligt, og til festarrangementerne trækker vi de bedste kompetencer herfra.

Ved bestilling skal alle deltagere (på nær børn) nyde samme menu. Vi respekterer naturligvis allergier, diabetes mv. og tilpasser menuen derefter, når blot informationen er os i hænde senest én uge før arrangementets afholdelse.

En vigtig del af festen er musikken. Vi hjælper gerne med at booke DJ, livemusik, jukebox, beerpong borde, myselfie eller lign.

Ved bestilling af festmenu er der et minimumsantal på 15 personer ved tallerkenservert menu, og min. 25 personer ved buffetservering.

I arrangementspriserne er der inkluderet hvide stofduge og servietter, lokaleleje og simple glasvaser med blomster.

Når arrangementet bekræftes, fremsendes opkrævning på kr. 450 per person som depositum og endelig bekræftelse. Depositum fratrækkes den endelige faktura.

Afbestillingsregler vil fremgå på ordrebekræftelsen. Alle priser er inkl. 25% moms.

Jacobsens klassiske festmenuer

Pakke	1	2	3	4	5
Aperitif	x	x	x	x	x
Forret, hovedret og dessert	x	x	x	x	x
Kaffe med sødt	x	x	x	x	x
En avec (cognac, baileys, god rom)		x	x	x	x
Fri vin, øl og vand i 4 timer under middagen	x	x	x	x	x
Natmad		x	x	x	x
Fri bar med vin, øl og vand i 3 timer			x	x	x
Fri bar i 6 drinks i 3 timer efter middagen (selvbetjening)				x	x
Fri bar i 6 drinks i 3 timer efter middagen (betjent bar)					x
Festarrangement kuvertpris inkl. moms	895	1.095	1.295	1.445	1.575

Festarrangementerne afholdes i eget opdækket festlokale med stofduge og servietter, simpelt pæn blomsterpynt opdækkede borde og egen servicering under arrangementet.

Forretter:

Koldrøget Grand Cru laks

butterdejsfleuron – lun spinatcrème – lime

Legeret aspargessuppe

boller – asparges – godt brød

Rejecocktail m. håndpillede rejer

spinatsalat – dressing – citron – godt brød og smør

Butterdejstarteleter

kylling i crème aspargessovs – tomat – persille

Hvide asparges

m. sauce Hollandaise (apr/maj/juni)

Hovedretter:

Stegt flæsk ad libitum

små kartofler – persillesovs – hjemmesyltede
rødbeder

Jægerschnitzel – (paneret skinkeschnitzel)

svampe á la crème – agurkesalat – kartofler

Gl. daws kalvesteg

små- og brunede kartofler – tyttebær – Waldorff –
flødesovs

Helstegt dansk oksefilet (+ 35 kr.)

bagt tomat – sauterede ærter – friskpisket bearnaise
– pommes frites

Helstegt krondyrfilet (+45 kr.)

svampe i vol a vent – tranebærkompot –
rosmarinkartofler – hokkaidopuré (okt/nov/dec)

Wienerschnitzel

pommes sauté – ærter franchise – wiener garniture
– smørsauce

Desserter:

Gl. dags æblekage

makron – flødeskum

Hjemmelavet trefarvet is

lun chokoladesovs

Citronfromage

flødeskum – citronskal

Rødgrød

vanilleis eller kold fløde

Crepe suzette

orangesauce – vanilleis – mandler

Pandekager

jordbærsyltetøj – vanilleis



Tilkøb:

Ostetallerken

med 3 Unika oste – smørristet rugbrød – sylt kr. 85 pp

Natmad:

Aspargessuppe

m. boller – asparges – godt brød

Slagterens pålæg

lun postej – klassisk tilbehør – godt brød

Hotdogs

ristede pølser – klassisk tilbehør

Tarteletter

høns og asparges

Biksemad

bearnaise – rødbeder – spejlæg

Minestrone

bacon – nudler – grønt – godt brød

Lun løgtærte

parmaskinke – salat – godt brød

Middelhavscharcuteri

oliven – tapenader – sylt – godt brød

Løgssuppe

parmesangratinerede brød

JACOBSEN
dansk spisehus & take away

ToRVEhallerne's selskabs- & festmenuer

Pakke	1	2	3	4	5
Aperitif	x	x	x	x	x
Forret, hovedret og dessert	x	x	x	x	x
Kaffe med sødt	x	x	x	x	x
En avec (cognac, baileys, god rom)		x	x	x	x
Fri vin, øl og vand i 4 timer under middagen	x	x	x	x	x
Natmad		x	x	x	x
Fri bar med vin, øl og vand i 3 timer			x	x	x
Fri bar i 6 drinks i 3 timer efter middagen (selvbetjening)				x	x
Fri bar i 6 drinks i 3 timer efter middagen (betjent bar)					x
Festarrangement kuvertpris inkl. moms	935	1.150	1.350	1.550	1.675

Festarrangementerne afholdes i eget opdækket festlokale med stofduge og servietter, simpelt pæn blomsterpynt opdækkede borde og egen servicering under arrangementet.

Foretter:

Vitello Tonnato

kalv – tundressing – kapers – oregano

Hummercrèmesuppe (+35kr.)

jomfruhummerhaler - cognac

Bagt lange

krydderurterisotto - parmesan

Carpaccio af okse (+25kr.)

okse – basilikum – pinjekerner – parmesan

Ravioli m. ricotta & spinat (+35)

lynstegt yellowfintun – hummercrème

Pata Negra sortfodsskinke

smørstegt brioche – trøffelolie – vagtelæg – kørvel

Jordskokkecrèmesuppe

sprødstegt pancetta – jordskokkecrisps - græskarkerneolie

Til alle forretter serveres godt brød og smør

Hovedretter:

Bistecca á la Fiorentina

oksefilet – ovnstegte kartofler – grillet squash – trøffelspinat – chiantisky – grillet citron

Vitello Saltimbocca

rosastegt dansk kalv – sprød parmaskinke – salvie – marsalasauce – rosmarinkartofler – caprese

Helstegt oksemørbrad (+45kr.)

pommes Anna – trøffelsky – svampeflan – pastinak

Tournedos af kalvemørbrad (+55)

sauce choron – pommes frites – gomasalat - jordskok

Rosastegt kalvefilet

spinatavocadosalat – broccolini – salsa bernese – pommes frites

Braiserede svinækæber

rodurtemos – hjemmesyltede rødbeder – æbler

Lammekrone (+45)

rosmarinsauce – kartofler – myntegele – artiskok

Confit de canard & andebryst

orangesauce – persillekartofler – frisk rødkålssalat m. mandler

Dessert:

Torta al limone

citrontærte – marengs – citronsorbet

Gateau marcel

hindbærsorbet - biscotticrumble

Tiramisu

bærsorbet – syltede solbær

Torta al cioccolato

blød chokoladekage – crumble – vanilleis

Trilogi a:

crème brullé – havtornsorbet – cheesecake

Trilogi b:

chokoladefondant – vanilleis – passions panna cotta

Hjemmelavet trefarvet is

lun chokoladesovs



Tilkøb:

Ostetallerken

med 3 Unika oste – smørristet rugbrød – sylt kr. 85 pp

Natmad:

Engelske sandwich

3 slags: spicy tuna – røget laks & agurk – ham´n´cheese serveres på opsatser

Aspargessuppe

m. boller – asparges – godt brød

Slakterens pålæg

lun postej – klassisk tilbehør – godt brød

Hotdogs

ristede pølser – tilbehør

Butterdejstarteletter

kylling i aspargessovs

Biksemad

bearnaise – rødbeder – spejlæg

Minestrone

bacon – nudler – grønt – godt brød

Lun løgtærte

parmaskinke – grøn salat – godt brød

Middelhavscharcuteri

oliven – pesto – tapenader – sylt – godt brød

Fransk løgsuppe

parmesangratinerede brød

Loungefesten

Pakke	L1	L2	L3	L4	L5
Aperitif	x	x	x	x	x
Luksus tapas	x	x	x	x	x
Kaffe med sødt	x	x	x	x	x
En avec (cognac, baileys, god rom)		x	x	x	x
Fri vin, øl og vand i 4 timer under middagen	x	x	x	x	x
Natmad		x	x	x	x
Fri bar med vin, øl og vand i 3 timer			x	x	x
Fri bar i 6 drinks i 3 timer efter middagen (selvbetjening)				x	x
Fri bar i 6 drinks i 3 timer efter middagen (betjent bar)					x
Festarrangement kuvertpris inkl. moms	935	1.150	1.400	1.550	1.675



Loungefesten

Luksustapas i etaper:

Tuntataki

teryaki - forårsløg

Black tiger prawns

mango - granatæble - chili

Røget grand cru laks

rygeost - crumble - dild

Oasia Signature sushi

tempurareje - forårsløg - spicy teryaki

Coppa

artiskok - basilikum

Sousvide kalv på rucola -

balsamico glaze

Salad caprese -

bøffelmozzarella

Spinat/avocadosalat

Rosmarinbagte aspargeskartofler

Aioli

Gl. knas Arla Unika -

Akacie

Panna cotta m. amarena

Crème brullé

Bourbonvanilleis

På buffeten er der friskbagt brød, hummus, pesto, oliventapanade og smør under hele måltidet.



Overnatning på hotellet i forbindelse med festen

Gå direkte op i seng efter festen og stå op om morgenen til en lækker morgenbuffet og en kop friskbrygget café latte, espresso eller varm chokolade.

Pris pr. person i delt dobbeltværelse

575 kr.

Enkeltværelsestillæg 250 kr.

Fortsæt festen i megalounge

Hver fredag og lørdag 21.00 - 02.30 spiller dj'en de nyeste lounge-toner og remixes i megalounge.

Musikken og lyset ændres og lokalet transformeres fra aftenrestaurant til cocktaillounge med stjerner på himlen. Dine gæster vil blive fascineret af loungens betagende design, de 600 kvm. glasloft, de rå murstens vægge, unikke azobe plankeborde og skønne sofamiljøer. Stemningen er uformel og hyggelig, med plads til alle.



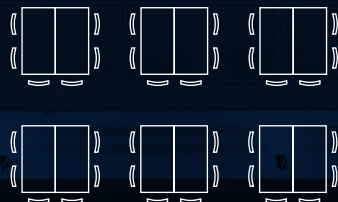
megalounge

Bordopstillinger

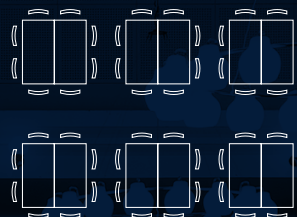
Samlet Bord



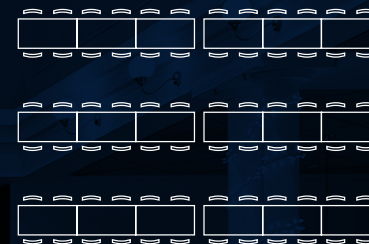
Ø'er af 6



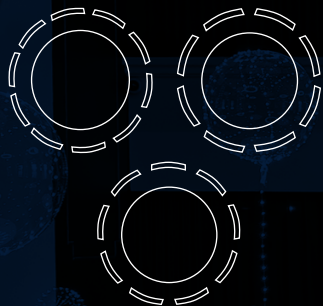
Ø'er af 8



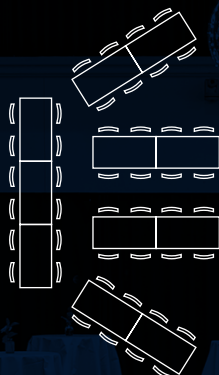
Ø'er af 12



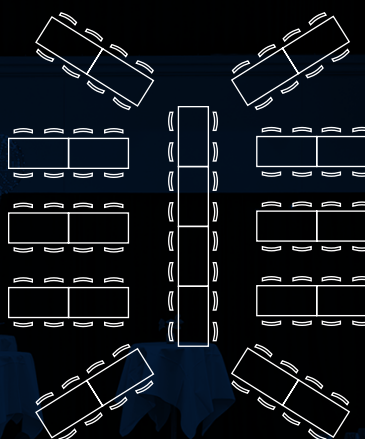
Runde Borde



Viften



Sommerfugl



Lokale	Længde x Bredde	m ²	Samlet bord	Ø'er af 6	Ø'er af 8	Ø'er af 12	Runde orde	Vifte	Sommerfugl
Kammer 4	6,7 x 4,3	30m ²	12	-	-	-	-	-	-
Kammer 5	7,5 x 6,6	42m ²	14	-	-	-	-	-	-
Lokale 6	13,2 x 5,3	70m ²	36	30	32	-	40	-	-
Lokale 7	7,2 x 6,4 + 5,8 x 7,0	91m ²	36	-	40	-	50	-	-
Lokale 8	17,7 x 6,9	124m ²	48	36	56	-	70	66	-
Banketten	23,3 x 9,4	213m ²	72	-	64	156	70	66	66
Scenen	21,8 x 17,7	350m ²	240	-	-	-	210	-	136



BOOK DIN NÆSTE FEST PÅ
79 42 79 00 ELLER
INFO@TORVEHALLERNE.DK



TorVEhallerne
Vejle