

Festarrangement

på Hotel Vejlefjord

Vi byder dig velkommen i skønne historiske omgivelser med masser af stemning og atmosfære.

I vores restauranter og festlokaler finder du de perfekte rammer til at fejre jeres festlige dage.

Allerede omkring år 1900 var fester og traditioner en vigtig del af Vejlefjord. Vejlefjord Sanatoriums overlæge og stifter professor Chr. Saugman anså det for meget vigtigt at bevare patienternes livsglæde og humør. Derfor blev der ofte afholdt fester og andre arrangementer, specielt jul og fastelavn blev fejret i festdragter og med taffelmusik.

Historien fortæller at alle indvendige døre i hovedbygningen stod åbne under festerne, så de patienter der var for syge til at deltage, kunne høre musikken fra festsalen.

Den smukke gamle hovedbygning er stadig klar til fest og vi tilbyder tre forskellige festarrangementer samt vores sæsonmenuer. Menuerne kan sammensættes helt efter jeres smag og naturligvis står vores festkoordinatorer til rådighed med sparring og vejledning.

Naturen hos os er smilende og af enestående skønhed og indbyder til ture på vores historiske kurveje.



HOTEL VEJLEFJORD

Sanatorievej 26 | 7140 Stouby | Tel. 7682 3380 | receptionen@hotelvejlefjord.dk | www.hotelvejlefjord.dk

feeling good



Festopstillinger	Lange borde	Runde borde
Kongesalen	4-16 personer pr. bord. Max 160 personer	10 personer pr. bord. Max 140 personer
Krystalsalen	4-16 personer pr. bord. Max 70 personer	10 personer pr. bord. Max 70 personer
Prydsalen	4-16 personer pr. bord. Max 40 personer	4 x 10 eller 5 x 8 personer pr. bord Max 40 personer
Fjordstuen	Max 50 personer	5 x 10 personer pr. bord. Max 50 personer
Barbara	Max 45 personer	

Kongesalen

Den imponerende Kongesal har panoramavinduer og to store udgange til parken. Salen har akustikvægge og salens form og størrelse giver mange muligheder for opstilling af borde og scene. Fantastiske ramme til store fester.

Krystalsalen og Prydsalen

Disse dejlige lokaler har også udgang til parken og storslået udsigt. Sammen med smagfuld indretning og opdækning gør dette lokalerne populære til selskaber af enhver slags.

Fjordstuen

Fjordstuen er beliggende i hotellets gamle liggehaller. Lokalet har direkte udgang til den lille terrasse og parken, samt selvfølgelig en skøn udsigt.



Restaurant Barbara

Restaurant Barbara ligger i hovedbygningens tagetage, hvorfra der er en enestående udsigt over parken, skoven og fjorden. Den stemningsfulde indretning hvor de fritlagte loftsbjælker sammen med lysekroner og smukke møbler, skaber en helhed med hyggelig atmosfære og elegance. Se billedet herunder.

Barbara er åben for selskaber og ved specielle lejligheder.



Festpakker

STJERNESTUNDER & STORE ØJEBLIKKE



FJORDENS FROKOSTFEST

- Tre retters festmenu eller selskabsbuffet
- Kaffe/the og sødt

Pris pr. person, inkluderer ovenstående i 5 timer

Kr. 578,-

FJORDENS FESTAFTEN

- Tre retters festmenu eller selskabsbuffet
- Kaffe/the og sødt

Pris pr. person, inkluderer ovenstående i 6 timer

Kr. 678,-



PROFESSORENS FESTAFTEN

Sanatoriets overlæge og stifter professor Chr. Saugman

- Husets velkomstdrink
- Tre retters festmenu eller selskabsbuffet
- Husets vine, øl og vand serveret ad libitum under middagen
- Kaffe/the og sødt
- Efter kaffen opstilles selvbetjeningsbar med husets vine, øl og vand til kl. 24.00

Pris pr. person, inkluderer ovenstående i 6 timer

Kr. 1.228,-



LENSGREVENS FESTAFTEN

Lensgreve Christian Friss fra Boller Slot solgte grunden hvor Vejleffjord blev opført

- Husets velkomstdrink
- Tre retters festmenu eller selskabsbuffet
- Husets vine, øl og vand serveres ad libitum under middagen
- Kaffe/the og sødt
- Efter kaffen opstilles selvbetjeningsbar med husets vine, øl og vand til kl. 02.00
- Natmad

Pris pr. person, inkluderer ovenstående i 8 timer

Kr. 1.478,-

Værelsespriser pr. nat i forbindelse med afholdelse af fest

Enkeltværelse i hovedbygning eller Saugmans Palæ Kr. 1.215,-

Dobbeltværelse i hovedbygning eller Saugmans Palæ - 2 pers. Kr. 1.615,-

Enkeltværelse i Vesthuset Kr. 850,-

Dobbeltværelse i Vesthuset - to personer Kr. 1.000,-

Værelserne er uspecificerede og inklusiv morgenbuffet.

Overnatning til værtsparret i direkte forbindelse med aftenfesten er uden beregning.

Entré til De Termiske Bade & Thalasso spa kan tilkøbes

Specialpris pr. person i forbindelse med fest Kr. 410,-

Skal forudbestilles. Aldersgrænse mindst 14 år.

Gældende ved min. 25 kuverter i separat lokale med festdækkede borde. Inkl. blomster, lys, duge, servietter og betjening.

Der er mulighed for forlængelse af festaften, det skal aftales nærmere.

Lokaleleje ud over de angivne timer er kr. 75,- pr. gæst pr. time.

Ovenstående er gældende i 2024
Vi tager forbehold for trykfejl og ændringer

Kontakt vores festkoordinatorer Lars Raun Petersen eller Søren S. Juhler

Tel. 7682 3380 eller fest@hotelvejleffjord.dk



2024

SÆSONMENUER

MARTS
APRIL

FORRETTER

- Stenbiderrogn*, rygeostcreme, kartoffel, agurk, karse og kartoffelchips
- Sprød svampecroquette med stegte østershatte, syltet bøgehat og svampesauce med ponzu

* Da sæsonen for stenbiderrogn kan variere forbeholder vi os retten til at finde alternativer

HOVEDRETTER

- Dansk oksemørbrad a la Wellington, grillet gulerod, syltede rødløg samt Pommes Anna og trøffelsauce
- Rosastegt lammekrone med æbler, løgvariation, brunet løgpuré og lammesauce med syltede sennepskorn

DESSERTER

- Klassisk citrontærte med brændt italiensk marengs og lemon curd
- Karamelliseret hvid chokolademousse med mokka-is, nøddecrumble og lun karamelsauce



"Hovedvægten i sæsonmenuerne er lagt på kvalitet, smag og sæsonernes råvarer. Vi gør alt for at købe disse råvarer, men af kvalitetshensyn og korte sæsoner, kan vi blive nødt til at finde alternativer." Ønsker du information om indhold af allergene ingredienser i vores retter oplyser vi det gerne.
Køkkenchef Pauline Klærke



HOTEL VEJLEFJORD

Festkoordinatorer Lars Raun Petersen eller Søren S. Juhler står til rådighed med råd og vejledning. Kontakt dem på fest@hotelvejlefjord.dk

www.hotelvejlefjord.dk/fest

Sanatorievej 26 | 7140 Stouby | Tlf. 7682 3380



2024

SÆSONMENUER

MAJ
JUNI

FORRETTER

- Nye spæde grøntsager, urtesalat, syltig sauce blanquette og sprød rugcrumble
- Hvide asparges med hollandaise på brunet smør, håndpillede rejer og dild

HOVEDRETTER

- Velfærdskylling med spæde grøntsager, hønsesauce med kyllingeskind
- Stegt havtaske med gulerod, nye løg, champagne beurre blanc og nye danske* kartofler med løvstikker

* Hvis nye danske kartofler ikke er tilgængelige, serverer vi nye udlandske kartofler

DESSERTER

- Rabarbermousse, skovmærkeis, rabarbercrudit , crumble og sprød skovmærke-tuile, samt broken gel af rabarber
- Creme fraiche parfait, karameliseret stikkelsbærkompot, stikkelsbær sorbet og sprød havrecrumble



"Hovedvægten i sæsonmenuerne er lagt på kvalitet, smag og sæsonernes råvarer. Vi gør alt for at købe disse råvarer, men af kvalitetshensyn og korte sæsoner, kan vi blive nødt til at finde alternativer." Ønsker du information om indhold af allergene ingredienser i vores retter oplyser vi det gerne.
Køkkenchef Pauline Klærke



HOTEL VEJLEFJORD

Festkoordinatorer Lars Raun Petersen eller Søren S. Juhler står til rådighed med råd og vejledning. Kontakt dem på fest@hotelvejlefjord.dk

www.hotelvejlefjord.dk/fest

Sanatorievej 26 | 7140 Stouby | Tlf. 7682 3380



2024

JULI AUGUST

SÆSONMENUER

FORRETTER

- Rimmet kammusling med kaviar, hasselnødder, friske æbler og muslingesauce
- Danske kartofler med ramsløg, kartoffelchips, ramsløgsmayo, karse og lun ramsløgsemulsion

HOVEDRETTER

- Rosastegt dansk kalvemørbrad, ærtefranchise, salat a part, smørstegte kartofler og urteblanquette-sauce
- Stegt søtunge, spæde grøntsager, sommersalat og skummende hummersauce

DESSERTER

- Jordbærtærte med koldskålmousse, danske jordbær, koldskålsis og små søde jordbærkys
- Vaniljemousse, hyldeblomst-consommé med hvid the, koldpresset rapsolie, friske hindbær og nougatin



"Hovedvægten i sæsonmenuerne er lagt på kvalitet, smag og sæsonernes råvarer. Vi gør alt for at købe disse råvarer, men af kvalitetshensyn og korte sæsoner, kan vi blive nødt til at finde alternativer." Ønsker du information om indhold af allergene ingredienser i vores retter oplyser vi det gerne.
Køkkenchef Pauline Klærke



HOTEL VEJLEFJORD

Festkoordinatorer Lars Raun Petersen eller Søren S. Juhler står til rådighed med råd og vejledning. Kontakt dem på fest@hotelvejlefjord.dk

www.hotelvejlefjord.dk/fest

Sanatorievej 26 | 7140 Stouby | Tlf. 7682 3380



2024

SÆSONMENUER

SEPTEMBER
OKTOBER

FORRETTER

- Oksehale consommé med vagtelæg, syltet græskar og stegt kål
- Grillet saltbagt selleri, brisler stegt i rugmel, saute af majs og skalotte, ristet hasselnød og svampesauce med ponzu og urter

Note: Brisler kan udskiftes med stegte svampe, hvis retten ønskes vegatarisk

HOVEDRETTER

- Ballotine af Svendborg gourmet gris, rillettekugle med svinekæber, karamelliseret løg og stegt kål, braisersky med tyttebær og sennepskorn
- Fløde pocheret helleflynder med variation af græskar, puré, sylt, ristede kerner, serveret med hummer blanquette med løjrom

DESSERTER

- Blommetærte med vanillieiscreme, bagte blommer, blommесirup og sprød krokant
- Hvid chokolademousse med syrlig æblesorbet, æblegele, frisk æble og æblechips



"Hovedvægten i sæsonmenuerne er lagt på kvalitet, smag og sæsonernes råvarer. Vi gør alt for at købe disse råvarer, men af kvalitetshensyn og korte sæsoner, kan vi blive nødt til at finde alternativer." Ønsker du information om indhold af allergene ingredienser i vores retter oplyser vi det gerne.
Køkkenchef Pauline Klærke



HOTEL VEJLEFJORD

Festkoordinatorer Lars Raun Petersen eller Søren S. Juhler står til rådighed med råd og vejledning. Kontakt dem på fest@hotelvejlefjord.dk

www.hotelvejlefjord.dk/fest

Sanatorievej 26 | 7140 Stouby | Tlf. 7682 3380



2024

SÆSONMENUER

NOVEMBER
DECEMBER

FORRETTER

- Sprøde jordkokker, jordkokkepuré, syltede jordkokker, sprød grønkål og fyldt sauce vinaigrette med æbler og pinjekerner
- Crouquette af hummer med grapefrugt, urtesalat, glaskål og hummerbisque

HOVEDRETTER

- Letsaltet andebryst og rillettekugle i sprød kartoffel, rødbede, stegt palmekål og fyldig andesauce
- Havtaskefilet med selleripuré, grillet selleri, grønkål, mille feu og rødvinssauce med morkler

DESSERTER

- Gateau Marcel med kaffeganache, kirsebørsorbet, kirsebær broken gel og syltede kirsebær
- Gulerodskage med sylt af havtorn, havtornsorbet med gulerod, pisket friskost og gulerodscrudité



"Hovedvægten i sæsonmenuerne er lagt på kvalitet, smag og sæsonernes råvarer. Vi gør alt for at købe disse råvarer, men af kvalitetshensyn og korte sæsoner, kan vi blive nødt til at finde alternativer." Ønsker du information om indhold af allergene ingredienser i vores retter oplyser vi det gerne.
Køkkenchef Pauline Klærke



HOTEL VEJLEFJORD

Festkoordinatorer Lars Raun Petersen eller Søren S. Juhler står til rådighed med råd og vejledning. Kontakt dem på fest@hotelvejlefjord.dk

www.hotelvejlefjord.dk/fest

Sanatorievej 26 | 7140 Stouby | Tlf. 7682 3380



2025

JANUAR FEBRUAR

SÆSONMENUER

FORRETTER

- Sprødstegt brioche med svampe duxelle, trøffel, revet Karamelsten og brøndkarse
- Dampede muslinger, letsyltet selleri Julienne, frisk ost med peberrod og skummede muslingesauce

HOVEDRETTER

- Rosastegt tyndsteg fra Kildegården, pocherede porrehjerter, palmekål, glacerede løg og sauce bordelaise med røget marv
- Souffleret vagtel med morkel, glaserede rødbeder, stegt kajserhat, rosenkål, nødderistet kartoffel og morkelsauce med solbærsaft

DESSERTER

- Drømmekage med jordskokke-is, sprøde jordskokkechips og lun karamelsauce
- Cremefraiche mousse med yuzu broken gel, finger-lime, mandaringranité, krystalliseret chokolade og sorbet af blodappelsin



"Hovedvægten i sæsonmenuerne er lagt på kvalitet, smag og sæsonernes råvarer. Vi gør alt for at købe disse råvarer, men af kvalitetshensyn og korte sæsoner, kan vi blive nødt til at finde alternativer." Ønsker du information om indhold af allergene ingredienser i vores retter oplyser vi det gerne.
Køkkenchef Pauline Klærke



HOTEL VEJLEFJORD

Festkoordinatorer Lars Raun Petersen eller Søren S. Juhler står til rådighed med råd og vejledning. Kontakt dem på fest@hotelvejlefjord.dk

www.hotelvejlefjord.dk/fest

Sanatorievej 26 | 7140 Stouby | Tlf. 7682 3380



2024

RECEPTIONSBUFFETER

KAN TILKØBES TIL BRYLLUPPER

AUGUSTAS BUFFET

- To slags hjemmelavede saltede snacks
- Lun mini Panini med trøffelskinke, ravost, tomat og grov sennep
- Lun mini Panini med pesto, ricotta, syltede rødløg og grillede grøntsager

Pr. kuvert kr. 128,-

CHRISTIANS BUFFET

- Rugcrouton, nordisk bresaola, trøffelmayo og soltørret tomat
- Lun løgtærte med timian, syrnet fløde og havgus
- Sprød spicy kylling med pimentmayo og karse
- Cremet laksesalat på sprød toast med cremefraiche 50, rogn og dild
- Gratineret hvid kloster på sprød brioche med æblesirup

Pr. kuvert kr. 208,-

TO SØDE DESSERTER

- Lille citrontærte med brændt marengs og lemon curd
- Mousse på karameliseret hvid chokolade, nougatknas og blød karamel

Pr. kuvert kr. 88,-

Hotellens receptionsbuffeter har fået navn efter ægteparret **Augusta** og **Christian** Saugman. Læge Christian Saugman var initiativtager af kampen mod tuberkulose i Danmark og var grundlægger til Vejle-fjord sanatorium, som åbnede i 1. marts 1900. Han var naturligvis sanatoriets første overlæge og boede her sammen med sin familie til han døde 56 år gammel efter en galdestensoperation i 1923. Christian og Augusta ligger begravet på toppen af Villemíns høj i parken, så de stadig kan skue ud over den smukke natur, der omfavner Vejle-fjord.



HOTEL VEJLEFJORD

Festkoordinatører Lars Raun Petersen eller Søren S. Juhler står til rådighed med råd og vejledning. Kontakt dem på fest@hotelvejle-fjord.dk

www.hotelvejle-fjord.dk/fest

Sanatorievej 26 | 7140 Stouby | Tlf. 7682 3380



2024

SELSKABSBUFFET

FORRET PÅ TALLERKEN - vælg mellem

- Håndpillede rejer med urtemayo, hjertesalat, urter og sprød hvede
- Gravad oksemørbrad, pisket cremefraiche med citron, umami vinaigrette, syltede skalotteløg og marineret salat

HOVEDRET PÅ BUFFET

- Langtidsstegt svinenakke med stegt spidskål, røget marv og Gammelknas
- Bagt hvid fisk med urtepanade, stegt blomkål og brunet smør med purløg og ristet pinjekerner
- Sprød kylling med spicy peberfrugtsalsa
- Krydrede vegetarboller i tomatsauce
- To fyldige salater efter sæson
- Ristede kartofler med urter og sauce Robert
- Koldhævet brød og smør

DESSERT OG OST FRA BUFFET

- Udvalg af unika oste med sæson kompot, kiks og knækbrød
- Mazarinkage med bærmousse, krystalliseret chokolade og bær
- Chokolademousse, blød karamel og saltede peanuts

- Selskabsbuffeten kan vælges i stedet for tre-retters sæsonmenu i vores festarrangementer: Fjordens frokostfest, Fjordens festaften, Professorens festaften eller Lensgrevens festaften.
- Arrangementerne er gældende ved mindst 25 kuverter i separat lokale med festdækkede borde. Inkl. blomster, lys, duge, servietter og betjening.



HOTEL VEJLEFJORD

Festkoordinatorer Lars Raun Petersen eller Søren S. Juhler
står til rådighed med råd og vejledning.
Kontakt dem på fest@hotelvejlefjord.dk

www.hotelvejlefjord.dk/fest

Sanatorievej 26 | 7140 Stouby | Tlf. 7682 3380

2024

NATMAD

- Udvalg af pålæg fra Nr. Søby slagteren med lune boller og rugbrød
Pr. kuvert kr. 138,-
- Suppe efter eget valg med lune ciabattaflutes
Pr. kuvert kr. 118,-
- Sliders med pulled pork, BBQ-sauce og coleslaw hertil pommes frites
Pr. kuvert kr. 128,-
- Gourmet hotdogs med krydrede pølser i brioche brød
Pr. kuvert kr. 118,-
- Chili sin carne, cremefraiche, guacamole og sprøde tortilla pandekager
Pr. kuvert kr. 128,- (Vegetarisk)

Natmad er indeholdt i prisen i "Lensgrevens festaften".

*Det bedste compliment vi kan få,
er når vores mad, får dig til at føle
dig rigtig godt tilpas.*



HOTEL VEJLEFJORD

Festkoordinatorer Lars Raun Petersen eller Søren S. Juhler
står til rådighed med råd og vejledning.
Kontakt dem på fest@hotelvejlefjord.dk

www.hotelvejlefjord.dk/fest

Sanatorievej 26 | 7140 Stouby | Tlf. 7682 3380



2024

DRIKKEVARER

Kaffe/The	Kr.	42,-
Sødt til kaffen	-	38,-
Husets velkomstdrink	-	78,-
Husets velkomstbobler	-	78,-
Husets velkomstdrink uden alkohol	-	68,-
Husets hvidvin, ØKO	-	358,-
Husets rødvin, ØKO	-	358,-
Husets rosevin, ØKO	-	358,-
Husets dessertvin	-	368,-
Cognac/Likør	-	52,-
Flaske øl	-	48,-
Vejlefjord Øl	-	82,-
Sodavand	-	38,-
Møn saft	-	48,-
Spiritus pr. anbrudt flaske	-	1.100,-
Fri bar med spiritus i 4 timer pr. person	-	238,-



HOTEL VEJLEFJORD

Festkoordinatorer Lars Raun Petersen eller Søren S. Juhler
står til rådighed med råd og vejledning.
Kontakt dem på fest@hotelvejlefjord.dk

www.hotelvejlefjord.dk/fest

Sanatorievej 26 | 7140 Stouby | Tlf. 7682 3380