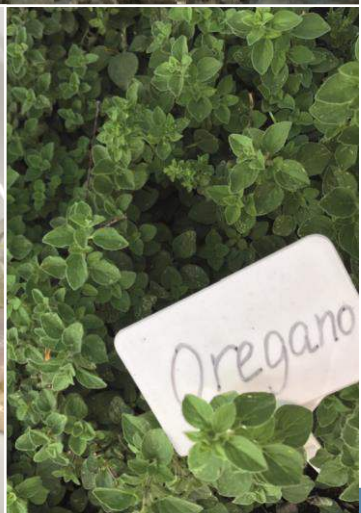
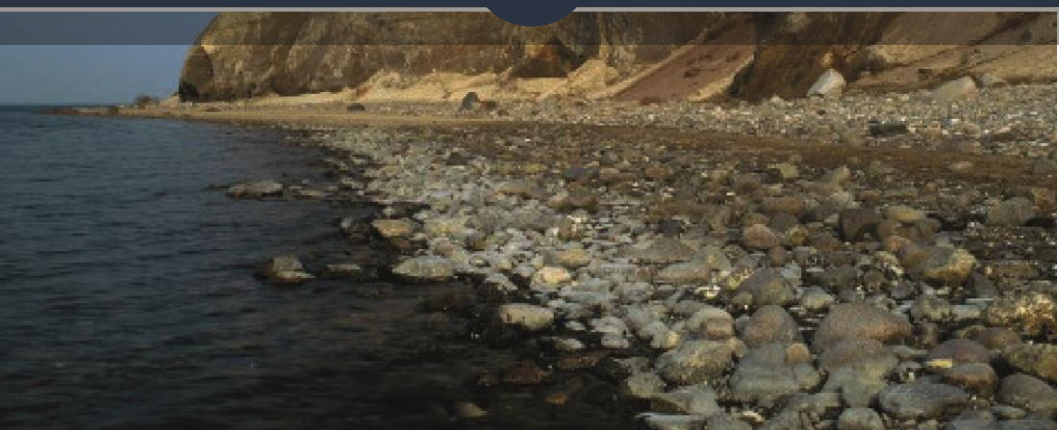


FUR



Hold din fest på
Fur Bryghus



www.furbryghus.dk



65 personer.

Velkommen

På Fur Bryghus sætter vi en stor ære i at skabe de helt perfekte rammer for netop Jeres fest. Uanset om I skal holde rund fødselsdag, bryllup, jubilæum eller konfirmation, kan I være sikre på, at vi står til rådighed og sørger for, at I og jeres gæster vil få en dag, I vil huske lang tid fremover.

Vi sætter personlig rådgivning i højsædet, og vi er først tilfredse, når I er tilfredse. Vi står til disposition igennem hele forløbet fra planlægning til afholdelse af Jeres selskab

I denne brochure finder I forskellige forslag til helaftensarrangementer samt andre spændende forslag. Det vigtigste for os er, at vi sammen finder den løsning, som passer lige til Jer.

Alle forslagene er inkl. borddækning, dekorationer, moms samt venlig og smilende betjening.

På Fur Bryghus har vi lokaler, der passer til enhver. Vi har følgende rammer til Jeres disposition:

- » Pejsestuen med plads til ca. 35 personer
- » Restauranten med plads til ca. 65 personer
- » Loftet med plads til ca. 40 personer
- » Selskabslokaler med plads til 150 personer med scene og lyd samt lysfaciliteter
- » Selskabslokale med plads til ca. 150 personer
- » Selskabslokale med plads til ca. 300 personer

Lad os holde et uforpligtende møde, så vi sammen kan skabe netop de rammer, som I ønsker til Jeres fest.

Vi ser frem til at gøre jeres dag unik!

Med venlig hilsen

Danni Boysen

Restaurationschef/eventkoordinator Fur Bryghus

97593060-23492198

dabo@furbryghus.dk





”Brudekaret” flot pyntet til
lejligheden.

Bryllup på Fur Bryghus

Når I skal holde bryllup på Fur Bryghus, har vi lavet to forslag til, hvordan dagen kan se ud for Jer. På de efterfølgende sider kan I se mere om mulighederne. Alt afhængigt af Jeres ønsker kan vi tilbyde jer alt fra en lækker 3-retters bryllupsmenu med husets vine til vor luksus-pakke med bryllupskage, 4-retters menu samt udvalgte vine.

Uanset hvilken pakke I vælger, vil vi råde og vejlede Jer hele vejen igennem.



Bryllupspakke

Aperitif

Spumante Rosé, cantine Torresella

Forret

Fiskesymfoni af sæsonens havfrisk

*serveres med buket af sprøde salater, syltede perleløg, havtorn
samt crûdite af årstidens grønt,
hertil hjemmebagt surdejsbrød og smør
(Keystone Chardonnay, limited edition, Californien)*

Hovedret

Maltpaneret oksefilet fra Grambogård

*serveres med pastinakpuré med trøffelolie, årstidens grønt
spinatsoufflé og Pommes Anna og porterglace
(Cocoon; Zinfandel, Calofornien)*

Dessert

Kraftig chokoladekage med citroncreme

*serveres med friske bær, citronsnese, vaniljeparfait og coulis
(Mdo, moscat de Ochoa, Navarra, Spanien)*

Kaffe og the

serveres med hjemmebagt kransekage

Natmad

Lune croissanter med rejesalat og kyllingesalat

Øl, vand, og vin ad libitum fra kl. 18.00-01.30

Pris pr. person 995,-

*Helaftenspakken slutter kl. 01.30. Herefter tillægges kr. 450 pr. tjener pr.
time + forbrug af drikkevarer indtil festen slutter.*



Luksus bryllupspakke

Aperitif

Champagne Louis Roederer, carte Blanche

serveres med osteboller

Forret

Bagt helleflynder med grøn soufflé og maltcrumble

*serveres med blomkålspuré, brændt porre, muslingesauce skilt med kørvelolie
og letrøgede limfjordsmuslinger med krydderurter
(2014 Blanch De Mer, Bouchar & Finyalson,
Cape South Coast, Sydafrika)*

Mellemret

Filet af sommerbuk glaceret i brombær balsamico gastric

*serveres med sprød frissésalat, friske brombær,
kantarelmayo, rødbedechips og syltede skalotter
(2014 Bourgogne Rouge Les Ursulines, Jean Claude Boisset, Frankrig)*

Hovedret

Helstegt filet af dansk kalvemørbrad samt brandade af sprængt bryst

*serveres med maltpaneret kartoffelkroket med vesterhavssost,
røget selleripuré, grillede pastinakker med krydderurter,
syltede æbler og Bourgogne-porterglace
(2010 Giraudels de milon, Grand Cru, Saint Emilion, Bordeaux, Frankrig)*

Dessert

Hindbær og chokolade

*Hindbærmousse, hvid chokolade-limecreme,
sprøde mørdejschips, hindbærsiffon, havtornesorbet,
krystalliseret hvid chokolade med estragon og friske hindbær*

Kaffe og the med petit four

serveres med én Bailey eller Cognac

Natmad

Charcuterier med diverse tilbehør

*Røget dyrekølle, portermarineret okseinderlår, knudeskinke,
vildtpaté, hjemmelavet rullepølse og hamburgerryg
serveres med udvalg af pestoer og chutneyer*

Øl, vand, og vin ad libitum fra kl. 18.00-01.30

Pris pr. person 1.295,-

*Helafteenspakken slutter kl. 01.30. Herefter tillægges kr. 450 pr. tjener pr. time
+ forbrug af drikkevarer indtil festen slutter.*

Opdækning i selskabslokale.



Plads til 150 personer.
Perfekte rammer for et
bryllup.

Eftermiddagsreception og bryllupskage

Receptionen efter vielsen består ofte af en god bryllupskage, og her kan vi tilbyde følgende løsninger. Kagen bliver serveret med et glas mousserende vin. Hertil vil der ligeledes være mulighed for at nyde en kold sodavand eller en kold øl.

Kaffe og the

Bryllupskage med 3 lag bunde, kærnemælkscreme, passionsfrugt-mousse, samt glaze pyntet med blomster og frisk frugt serveres med et glas mousserende vin

Pris. pr. person kr. 125,-

Som ovenstående inkl. jordbær dyppet i Valrhona chokolade samt øl og vand til receptionen

Pris pr. person kr. 175,-





tilberedt mad af højeste
kvalitet.

Fødselsdagspakke

Velkomstdrink

FUR Royal

Forret

Letrøget torsk fra egen rygeovn

*serveres på ragout af årstidens grønt og syltede tomater,
hertil hjemmebagt surdejsbrød*

Hovedret

Ale-marineret svinemørbrad i svøb af hanemousseline

*serveres med porretimbale og sæsonens svampe,
hertil timiankartofler samt rødvinssauce*

Dessert

Pærekage med hvid chokolademousse

*serveres med pærepuré, syltede pærer, vaniljeis og krystalliseret
hvid chokolade*

Kaffe og the

serveres med hjemmebagt kransekage

Øl, vand, og vin ad libitum fra 18.00-01.30

Pris pr. person kr. 779,-

*Helaftenspakken slutter kl. 01.30. Herefter tilregges kr. 450 pr. tjener pr.
time for brug af drikkevarer indtil festen slutter.*



Rompocheret ananas med



ananassirup, saltet karamel,
citronsne og marengs.

Luksus fødselsdagspakke

Velkomstdrink

Champagne

Forret

Lakserilette med marinerede tigerrejer

serveres med æble-peberrodscreme, jordskokker, pilsner-syltede rødøg, saltede mandler og champagne-kørvelskum

Hovedret

Krogmodnet oksefilet fra Grambogård

serveres med selleripuré, grillet fennikel, årstidens grønt, hertil smørristede petitzkartofler samt porterglace

Dessert

Rompocheret ananas med citronsorbet

serveres med friske bær, annanassirup, saltet karamel, citronsne og marengs

Kaffe og the

serveres med chokolade og kransekage

Natmad

Oste-pølsebord med diverse tilbehør og hjemmebagt brød

Øl, vand og vin ad libitum, fra kl. 18.00-01.30

Pris pr. person kr. 925,-

Helaftenspakken slutter kl. 01.30. Herefter tilbydes kr. 450 pr. tjener pr. time + forbrug af alkoholvarer indtil kl. 03.00 slutter.



til maks. 150 personer. På billedet ses opdækning til en 60-års fødselsdag.

Konfirmationsmenu

Velkomstdrink

Fur Shandy

(Fur Ale samt ginger beer isterninger og lime)

Forret

Krydret kyllingesalat med tørsaltet sprød bacon

*serveres med marineret hjertesalat, ananas-mango relish,
grøn asparges og syltede fennikel*

Hovedret

Carvery buffet

Helstegt portermarineret svinefilet

Helstegt hvidløgsmarineret oksefilet

Barbequemarineret, sprængt kalkunbryst

serveres med ovnbagte pettkartofler

med krydderurter og flødebagte kartofler,

hertil to slags salater, to slags dressinger samt brød og smør

Dessert

Hjemmelavet islagkage med to slags valgfri is

*hertil jordbærcoulis, overtrukket med chokolade og pyntet
med hvid chokoladeganache og friske bær*

Pris pr. person kr. 410,-

Prisen er eksklusiv yderligere drikkevarer





fra Grambogård med mild
pebersauce. Her går
dyrevelfærd og kvalitet op i
en højere enhed.

Luksus konfirmationsmenu

Velkomstdrink

Spritz Fur Style

(Prosecco, quintinye rouge, appelsin-isterninger)

Forret

Laksemousse samt hvidløgsmarinerede tigerrejer

*serveres med mild chilimayo, frissésalat, syltet cherrytomat
og jordskokkechips*

Hovedret

Helstegt oksefilet fra Grambogård med mild pebersauce

*serveres med kartoffelroulade med bacon, spinatsoufflé,
pastinak-æblepuré samt syltige, bagte rødæg med krydderurter*

Dessert

Pocheret æble fyldt med mousse af passionsfrugt

serveres med nøddecrumble, broken gel, æblesorbet og æblechips

Kaffe og the

serveres med hjemmebagt kransekage

Natmad

Hotdogs/pølser med brød

serveres med behørigt tilbehør

Pris pr. person kr 545,-

Prisen er eksklusiv yderligere drikkevarer



citron.

Natmad

Gammeldags flæskeæggekage

med rødbeder, sennep og rugbrød

88,-

Cremet aspargessuppe

med kødboller og flutes

78,-

Karrysuppe

med fyld af kylling og peberfrugt, hertil flutes

78,-

Små frikadeller

med kartoffelsalat med purløg

88,-

Spareribs

med coleslaw salat samt brød

110,-

Oste- og pølsebord

med klassisk garniture samt rugbrød og flutes

128,-

Hotdogs/pølser med brød

med behørigt tilbehør

85,-

Lune croissanter

med rejesalat og kyllingesalat

88,-

Tærtebuffet (2 varianter)

med 2 slags salater og surdejsbrød

98,-





med smørbagte
timiankartofler og årstidens
grøntsager.

Buffet

Forret

Varmrøget laks fra egen rygeovn

*serveres med pestomarinerede håndpillede rejer,
syltede fennikel og limecreme*

Tortillatårn med muslingeragout,

serveres med sprød frissésalat og purløgsmayo

Kyllingesalat med ingefær, lime og chili

serveres med sprød tørsaltet bacon samt ananas-mangorelish

*Til forretterne serveres diverse hjemmebagt
surdejsbrød, smør og tapanade*

Hovedret

Appelsin-hvedeølsmarineret svinefilet

Krydderurtefarseret unghane

*serveres med smørbagte timiankartofler,
mild dijonsauce og to slags årstidens salater*

Dessert

To slags oste med oliven samt syltede nødder

Brownie med moccacreme samt jordbærcoulis

Citronfromage med citronskum og nøddecrumble

Pris pr. person kr. 389,-





glaze.

Luksus buffet

Forret

Laksecanneloni med rygeostemousse

serveres med sprød frissésalat, syltede løg og krydderurtecreme

Tempereret torsk med ramsløgsmayo, brændte mandler og maltcrumble

Stegt, marineret unghane med citron

serveres med citron-æble-pastinakpuré, chips af vesterhavssost og maltcrumble

Hjemmerøget okseinderlår

serveres med marineret hjertesalat og svampemayo,

*Til forretterne serveres diverse hjemmebagt
surdejsbrød, smør og tapenade*

Hovedret

Langtidsstegt oksefilet fra Grambogård med timian og hvidløg

Lammekølle fyldt med krydderurter med soltørret tomat og feta

*serveres med spinatsoufflé, perlebyg-risotto med svampe
og krydderurter, Pommes Anna og porterglace.*

*Hertil salat af marineret grønt, syltede
cherrytomater og græsk feta*

Dessert

Økologisk ostebræt med syltede nødder

Nøddekage med passionsfrugt og glaze

Karamelmousse med nøddecrumble

Pris pr. person kr. 465,-



Variation af hindbær og
hvid chokolade.



Tapasbuffet

Velkomstdrink

*Fur Royal
(cava-porter-hyldeblomst)*

Forret

Laksecanneloni med rygeostecreme og grøn asparges

Grillede tigerrejer med aioli og frissésalat

Tortillatårn med kyllingesalat, avocado samt sprød bacon

Røget skinke samt okseinderlår med svampemayo,
basilikumpesto og tranebærchutney

Stegte dadler svøbt i bacon, hertil marineret hjertesalat

Hovedret

Langtidsbagt torsk, skaldyrslagout, ærteskud
Unghane i sauce af hvedeøl med perleløg og svampe

Kartoffeltærte med tørsaltet bacon,
marineret hjertesalat med dagens sylt

Grillet medaljon af svinemørbrad,
brændt porre, mild æble-alesauce

Dessert

To slags økologiske oste fra Thise Mejeri med syltede nødder

Hindbærmousse med sprød mørdej og hvid chokolade

Rabarbertrifli med chantilycreme med calvados

Buffeten er inklusiv diverse hjemmebagt brød

Pris pr. person kr. 345,-

Prisen er eksklusiv drikkevarer



Koldrøget laks fra egen
rygeovn. På Fur Bryghus
salter, modner og ryger vi
selv al vores laks. Vores ga-
ranti for den bedste kvalitet.

Luksus tapasbuffet

Velkomstdrink

Prosecco spumante Rose

Forret

Krabbemousse i sprød mørdej med grillet asparges

Koldrøget laks, citronmayo, rugbrødschips og frissésalat

Rejer i tempuradej, sauce ravigotte med ingefær og marineret rucola

Unghanesalat i svampecreme med sprød bacon og ærteskud

Roset af røget okseinderlår med estragonmayo

serveres med langtidsbagte tomater med hvidløg og estragon

Hovedret

Torskekroket med røgede muslinger, blomkålscreme, muslingesauce

Grillede fennikel, stegte ølpølser og lun tomatsalsa

Grillet lammekotelet med syltede svampe
i hvidløgsolie og svamperisotto

Confiteret bryst af Fur frilandsgris og spidskålssalat

Kartoffelroulade med tørsaltet bacon

Dessert

Vesterhavsost med oliven, feldsalat

i hvedeølsvinaigrette og sprøde vesterhavschips

Citronfromage på sprød bisquitbund med citronglaze

Jordbærcheesecake

Buffeten er inklusiv diverse hjemmebagt brød

Pris pr. person kr. 445,-

Prisen er eksklusiv ydligere drikkevarer

Bryghusets egne
frilandsgrise med
krølle på halen.
Det er dyrevelfærd.



Bæredygtighed & dyrevelfærd

Bæredygtighed

På Fur Bryghus arbejder vi hele tiden med en så bæredygtig produktion som muligt. Det er ikke kun en reaktion på jordens knappe ressourcer og ”brug og smid væk” kulturen - bæredygtighed er økonomisk ansvarlighed, og det vil vi gerne være.

Vi vil gerne tage hensyn. Vi bor midt i et af de skønneste områder i Danmark, midt i skoven, med engen og fjorden som nærmeste nabo. Det forpligter, og vi vil gerne sikre, at også de næste generationer får glæde af det.

- » Vi giver vores restprodukt fra bryggeriprocessen til en lokal landmand, der anvender det som et supplement til fodring af fedekvæg.
- » En del af masken anvendes ligeledes i vores hjemmebagte brød, der serveres i restauranten.
- » Fra april 2016 har vi hvert år haft 2 hold af 9 frilandsgrise, som lever af alle vores grøntrester fra køkkenet – suppleret med rigtigt svinefoder.
- » De har et liv med masser af plads, fantastisk opvækst, og det giver nogle grise med krølle på halen.
- » I 2014 skiftede vi alle vores papirmaterialer ud med T3 Natural-papiret, der udelukkende er fremstillet af genanvendte mælkekartoner, eller tilsvarende Tetra Pak emballage.

Dyrevelfærd

Dyrevelfærd har altid betydet meget for os, her på Fur Bryghus. Det kan blandt andet ses via vores egne frilandsgrise. Fra 1. januar 2018 har vi indgået et sammenarbejde med Grambogård, som har specialiseret sig i kvalitetskød fra fritgående dyr, hvor der er 100% fokus på dyrevelfærd, respekt for dyrene og ikke mindst den gode smag.

Alt vores okse- og grisekød kommer fra Grambogård samt selvfølgelig vores egen produktion af frilandsgrise. Vi bruger kødet fra Grambogård, da det er vores garanti for, at dyrene har haft en rolig og



Glade kalve fra en af producenterne fra Grambogård. Åbne stalde med god plads og frisk strøelse. I godt vejr kommer de på åbne marker.



Dyrevelfærd fra Grambogård

Lidt om vores oksekød

Faste Grambogård medarbejdere, der brænder for deres arbejde, tager sig af okserne i hele opvækstperioden. Det giver dyrene tryghed og et roligt liv. Det nære og enestående samarbejde mellem landmand og slagter tilgodeser dyrenes behov. Samtidig sikrer samarbejdet, at vores oksekød smagsmæssigt er en helt speciel oplevelse. I den sidste del af dyrenes levetid bliver de så tunge at det kan være svært for studene at leve i dybstrøelse uden at få ondt i anklerne. I op til de seneste 6 måneder kan dyrene derfor leve i sengebåsestald med bløde halmmadrasser eller med sand på gulvet.

På vores moderne og fødevarerikrede slagteri fra 2004 behandler vi vores dyr og kød så skånsomt som muligt. Dyrene bliver slagtet umiddelbart efter, at de er ankommet til slagteriet. Vi tror på, at traditionelle og mere langvarige modningsmetoder gør kødet mere mørt og smagen mere kraftig. Oksens rygkød modner for eksempel på krog i ca. 3-4 uger. Det er vores garanti for altid at have oksekød af højeste kvalitet, med en fantastisk mørhed

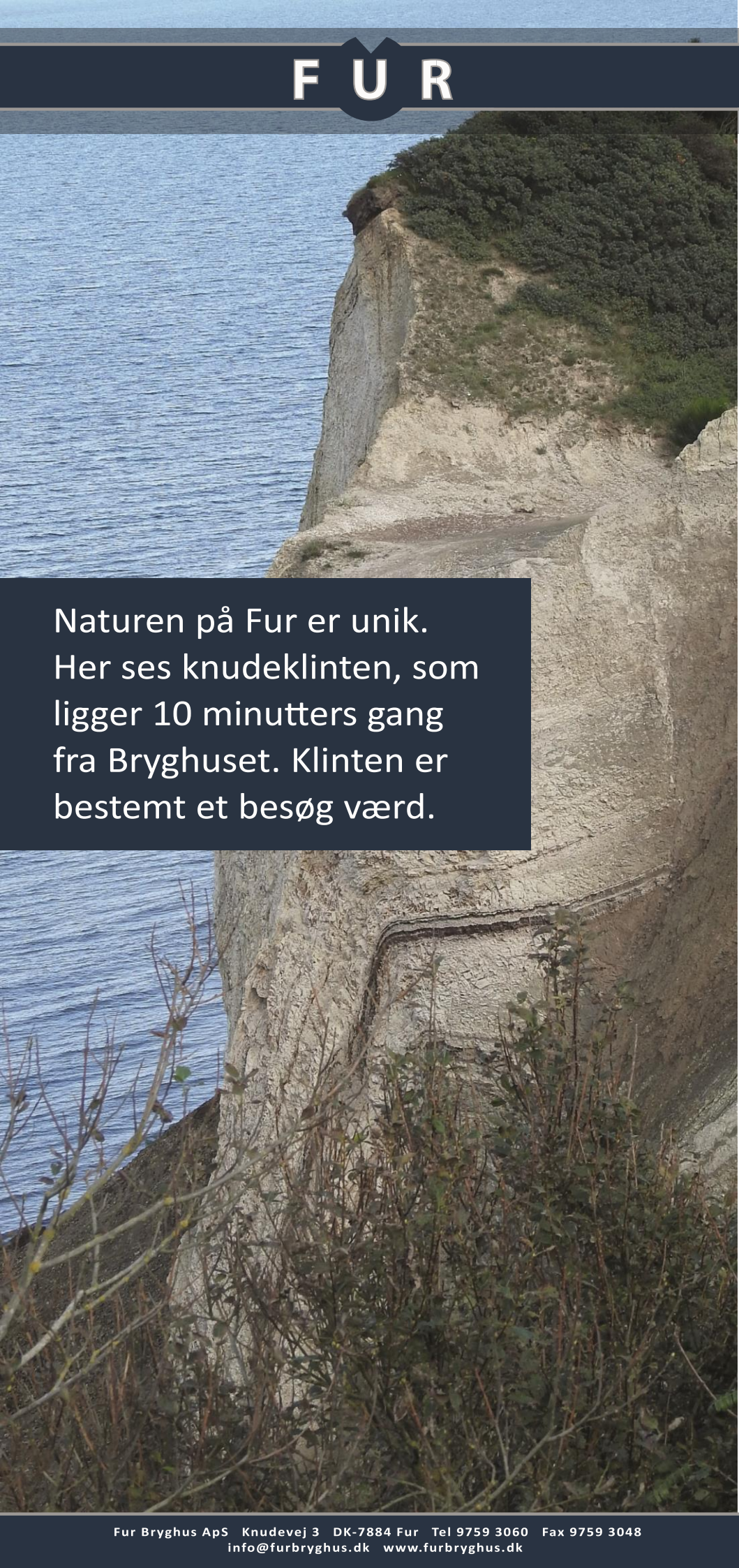
Lidt om vores grise

Fra naturens side bruger grisene helt op til 45 % af døgnet på at være aktive og resten på hvile. Fra grisene er 10 uger gamle går de frit rundt i store luftige stalde og har adgang til foder døgnet rundt. Desuden har de dybstrøelsen at rode i og frisk halm hver dag. Sådan sikrer vi os, at vores grise er tilfredse og glade. Det kan naturligvis være svært at vide, om en gris er glad, men hvis de ikke mobber hinanden og har krølle på halen er det gode tegn – og sådan er det med Grambogårdgrisene. Desuden er der et lovkrav om adgang til rode- og beskæftigelsesmateriale. Det indfrier vi til fulde; der er nemlig 40-60 cm dybstrøelse i vores løsdriftstalde – afhængigt af årstiden.

Langsom og naturlig vækst

Grambogårds grise får lov at blive lidt større end de fleste andre grise. En Grambogårdgris spiser ca. 20 % mere foder end en konventionel gris i opfedningsperioden. Det skyldes, at de har masser af plads at løbe rundt på, og så forbrænder de mere. Vi slakter grisene, når de vejer cirka 90 kg. Det tager lidt længere tid end normalt for grisene at nå den vægt, fordi de bevæger sig så meget i stalderne. Som regel er grisene klar til at blive slagtet, når de er cirka 6 måneder gamle, og det er de samme velkendte medarbejdere, der sikrer den skånsomme behandling af dyrene både i stalden og på vej til slagteriet.

FUR



Naturen på Fur er unik.
Her ses knudeklinten, som
ligger 10 minutters gang
fra Bryghuset. Klinten er
bestemt et besøg værd.