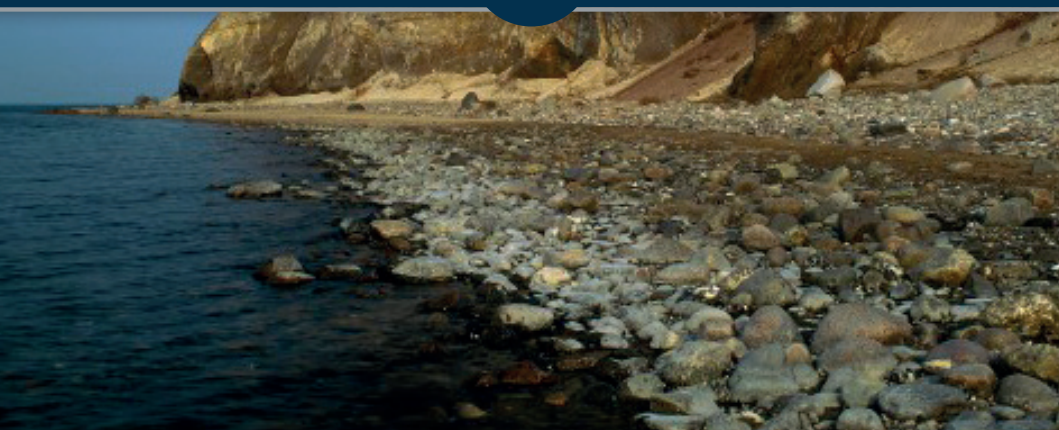



# FUR



Hold din fest på  
Fur Bryghus





Restauranten med plads  
til 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/eventchef Fur Bryghus*

*97593060-23492198*

*dabo@furbryghus.dk*





Inspirationsbillede.  
"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 Le Contesse, øko, Italien

## Forret

### Koldrøget laks

(hjemmerøget)

*Purløgsmayo, æble-relish, jordkokchips, urtesalat, nødde vinaigrette med brunet smør*

Husets hvidvin

## Hovedret

### Helstegt krogmodnet oksefilet fra Grambogård

*Pommes Anna m. timian, sæsonens grillet grønt/garniture, trøffel-pebersauce*

Husets rødvin

## Dessert

### Citronmazarin

*Brændt marengs, urte iscreme, ristet havre*

Husets dessertvin

## Natmad

### Oste/pølse bord

*Med egen charcuterier og ost fra Thise mejeri*

*Hertil behørigt tilbehør og surdejsbrød*

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

Pris pr. person 1225,-

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

# Luksus bryllupspakke

## Aperitif

French 75

(Champagne, gin, frisk citron)

## Forret

### Stegt vesterhavsfisk

*Sæsonenes grillede grøntsager, røgede muslinger, skaldyrsblanquette sauce*

2022 Sauvignon Blanc, Estate, Misty Cove, Australien

## Hovedret

### Slethvar med jomfruhummer stegt på crouton

*Hummer bisque, årstidens grønt og kartoffel*

Pinot Noir Septembre, Edouard Delaunay, Bourgogne, Frankrig

## Dessert

### Gateau Marcel

*Havtorngelé, chokoladegrulat, vanilje-/tonka-iscreme, ølkaramel*  
Château Peyruchet Cuvée J. Baptiste 1. Côtes De Bordeaux, Frankrig

## Natmad

### Oste/pølse bord


*Med egen charcuterier og ost fra Thise mejeri*

*Hertil behørigt tilbehør og surdejsbrød*

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

Pris pr. person 1.495,-

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



Opdækning i selskabslokale.  
Scene med lyd- og lysanlæg.  
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. 175,-

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

Pris pr. person kr. 295,-





Altid spændende og lækker  
tilberedt mad af højeste  
kvalitet.

# Fødselsdagspakke

## Velkomstdrink

*Fur Shandy  
(Fur ale, lemon sodavand, lime)*

## Forret

### **Varmrøget torskesalat**

*(fra egen rygeovn)  
Årstidens sprøde salater, urteolie, grøn mayo,  
brødcruiton, urtesalat*

## Hovedret

### **Hopballe kylling**

*(2 varianter)  
Grillet hjertesalat, sæsonens friske grøntsager, hønsereduktion,  
små kartofler vendt i urtesmør*

## Dessert

### **Mazarin-pærekage m. hvid chokolademousse**

*Vanilje-iscreme, brændt hvid chokolade*


## Kaffe og the

*Serveres med hjemmebagt kransekage*

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

**Pris pr. person kr. 1.025,-**

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



Rompocheret ananas med  
citronsorbet, friske bær,  
ananassirup, saltet karamel,  
citronsne og marengs.

# Luksus fødselsdagspakke

Velkomstdrink  
Champagne

Forret

**Confiteret kylling**

*Karl Johan- og trøffelcreme, syltede svampe, sprød cruiton,  
tørsaltet bacon, urter*

Hovedret

**Krogmodnet oksefilet fra Grambogård**

*Pommes Anna med timian, sæsonens grillet grønt/garniture,  
trøffel-pebersauce*

Dessert

**Rom-pocheret ananas**

*Saltet karamel-iscreme, tuille, ananas consomé, citronverbena-olie*

Kaffe og the

*Serveres med hjemmebagt kransekage*

Natmad


**Oste-/pølsebord**

*Med egne charcuterier og ost fra Thise mejeri,  
hertil behørigt tilbehør og hjemmebagt surdejsbrød*

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

Pris pr. person kr. 1.345,-

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



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

# Konfirmationsmenu

## Velkomstdrink

Fur Shandy  
*(Fur ale, lemon sodavand, lime)*

## Forret

### Confiteret kylling

*Karl Johan- og trøffelcreme, syltede svampe, sprød cruicon,  
tørsaltet bacon, urter*

## Hovedret

### Buffet

*Farseret perlehønebryst, stegte svampe, dijonsauce,  
Helstegt krogmodnet oksefilet, bagte løg, rødvinns glace,  
Krydder ristet petit kartofler, Pommes Anna  
Hertil 2 slags salater m. dressing  
Surdejsbrød og saltet smør*

## Dessert


### Bryghusets hjemmelavede islagkage

*2 slags hjemmelavet is i lag med nøddekrokant.  
Serveres med sæsonens bær samt skum*

Pris pr. person kr. 595,-

*Prisen er eksklusiv yderligere drikkevarer*





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

# Luksus konfirmationsmenu

## Velkomstdrink

*Lemoncello spritz  
(Citron likør, prosecco, le Contesse øko)*

## Forret **Koldrøget laks** (hjemmerøget)

*Purløgsmayo, æble-relish, jordskokchips, urtesalat,  
nøddevinaigrette med brunet smør*

## Hovedret **Confiteret svinebryst**

*Knust kartoffel, løg kompot, æble crudité, grillet kål, æble gastrique*

## Dessert **Luftig citronfromage**

*Saltkaramel iscreme, mandelkage, mandel crumble*

## Natmad **Frikadeller m. kartoffelsalat**

Pris pr. person kr. 695,-

*Prisen er eksklusiv yderligere drikkevarer*





Limfjordsøsters naturel  
med citron.

## Natmad

Kartoffelsalat med frikadeller	115,-
Oste-/pølsebord med 3 slags pålæg, varm leverpostej, 2 slags oste. serveret med behørigt tilbehør	135,-
Lune croissanter med kyllingesalat og rejesalat	115,-
2 slags tærter med grøn salat	115,-
Rød karry suppe med tiger rejer og brød	125,-
Hotdogs med tilbehør	125,-





Krydderfarseret unghane  
med smørbagte  
timiankartofler og  
årstidens grøntsager.

# Buffet

## Forretter

### Varmrøget torskesalat

*Årstidens sprøde salater, urteolie, grøn mayo, urtesalat*

### Confiteret kylling

*Serveres med Karl Johan- og trøffelcreme, syltede svampe,  
sprød cruïton, tørsaltet bacon, urter*

### Koldrøget laks

*Purløgsmayo, æble-relish, maltcrumble, marinerede urter*

## Hovedret

### Urtemarineret grisefilet

*Årstidens grillet/bagt grønt, perlebyg-risotto, 2 slags årstidens salat*

### Farseret perlehønebryst

*Stegte svampe, dijonsauce, ristede petit kartofler*

## Dessert

**Ostebræt fra Thise mejeri med behørigt tilbehør**

**Citronmazarintærte med brændt marengs**

**Chokolademousse med appelsinganche**

Pris pr. person kr. 625,-





Citronmazarintærte med  
brændt marengs.

# Tapasbuffet

## Forretter

Blinis, rejesalat, citronmayo, karse

Hjemmerøget laks, purløgsmayo, æble-relish, sylrig creme

Grillede tigerrejer, aioli, tangsalat

Unghanesalat, mørdej, svampemayo, sprød bacon, urter

12 mdr. Bryghus skinke, trøffelmayo, mandler i brunet smør

## Varme retter

Kroket af braiseret gris, humus, bagte urter

Vol au vent, skaldyrsragout, urtesalat

Glaceret svinekæbe, grillet hjertesalat, solbær

Grillet lam, sæsonens grøntsager, knust kartoffel

## Desserter

Grubelagret Vesterhavssost, Halkidiki oliven, chutney

Citronmazarintærte, lemoncurd, brændt marengs

Cheesecake, Barley Wine-gelé

*Buffeten er inklusiv diverse hjemmebagt brød*

Pris pr. person kr. 625,-

*Prisen er eksklusiv yderligere 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 samarbejde 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 der er vores garanti for, at dyrene har haft en rolig og god opvækst, samt af dyreetiske grunde og respekt for det gode dyreliv. Det er god smag!





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 fødevarer sikrede 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 rygekød 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 møbber 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 slagter 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 staldene. 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.