



Konfirmationsfester på Lærkegård 2026

Kuvertpris pr person. (børn under 10 år 350 kr)

659 kr

Prisen er betinget af mindst 35 deltagere i cafeen & 25 deltagere i gildesalen

Prisen inkl:

- Husets bobler som velkomstdrink (også alko fri)
- snacks til velkomstdrink
- forret
- hovedret
- dessert
- Øko filterkaffe fra strandvejsristeriet og the
- vandkarafler

Yderligere drikkevarer afregnes efter forbrug til cafeens gældende priser

OBS ved benyttelse af cafeen (max 60 personer) tillægges et gebyr på 3000 kr.

Ved benyttelse af gildesalen (max 40 personer), tillægges **ikke** gebyr.

Tilvalg:

-Hjemmelavede små cookies & chokolade til kaffen pr person 45 kr

-Hjemmelavet specialkage (cheesecake, moussekage ell lign) pr person 50 kr

-Runde borde med plads til 8 personer inkl hvide duge pr bord 350 kr.
(max 40 personer)

- Kraftige middagsservietter hvide, blå ell lyserøde samt farvede lys pr person 10 kr
(hvide lys, husets servietter og gårdens blomster er inkl i prisen)

- Avec til kaffen (baileys, cognac & portvin) afregnes efter forbrug

Opsætning & praktiske oplysninger:

Prisen inkluderer almindelig bordopsætning med cafeens normale borde og hvide duge, husets servietter, lys/lamper og enkelt pynt.

Eget pynt og bordkort kan selvfølgelig medbringes og afleveres dagen før, bordkort afleveres sorteret pr bord.

Der er en lille højtaler i lokalet, hvor der kan sættes eget musik til vha mobil, IPAD ell PC Der vil være serveringspersonale til rådighed under arrangementet

Leje af projektor/lærred eller fjernsyn inkl apple TVbox 300 kr

Arrangementer er beregnet til 6 timer derefter beregnes pr påbegyndt time 1000 kr
(slut senest kl 01.30)

Aftenarrangementer: Der tillægges aftengebyr på 500 kr per time efter kl 22

Priser er betinget af deltagerantal mellem 35-50 personer (gildesalen mindst 20 personer)

Lokale, betingelser mm:

Ved bestilling af arrangementet betales 4500 kr for cafeen og 2500 kr for gildesalen i depositum, der modregnes i den endelige afregning efter arrangementet.

Evt prisstigninger varsles senest 3 mrd før arrangementet

Priser er inkl moms

Antal personer angives endeligt senest 14 dage før arrangementet

Betaling finder sted efter festarrangementet, indbetalt lokaleleje modregnes

Vi tager de fleste betalingskort, bankoverførsel eller kontant.

Afbestilling af hele arrangementet:

Mindre end 1 måned før den planlagte startdato beregnes afbestillingsgebyr på 40 % af den samlede bekræftede pris.

Mindre end 14 dage før den planlagte startdato beregnes afbestillingsgebyr på 75 % af den samlede bekræftede pris. Mindre end 1 uge før arrangementet er planlagt til at begynde beregnes afbestillingsgebyr på 100 % af den samlede bekræftede pris.

Mindre end 3 måneder før arrangementet, beregnes et afbestillingsgebyr svarende til indbetalt depositum

Andet:

Ved arrangement i **cafeen**, er terrassen og området omkring cafeen til rådighed. Vær opmærksom på at der er to mindre overløbssøer på ejendommen, så mindre børn bør ikke lades uden opsyn.

Ved arrangementer i **gildesalen** er vores hyggelige gårdsplads til rådighed. Toiletter tilgås over gården

Der pålægges et ekstra gebyr, hvis gæster ødelægger noget eller der kræves ekstraordinær rengøring, svarende til skadens omfang.

Parkering: parkeringspladser på Lærkegårds ejendom skal anvendes, der må IKKE parkeres ned ad privat vej til nabogården eller inden for togbomme ved togoverskæring

Priser er vejledende og der skal tages højde for evt prisstigninger

Planlægningsmøder: Der inkluderes et planlægningsmøde ca 1 mrd før arrangementet, varighed 1 time.

Hvis der er særlige ønsker til arrangementet, maden, allergier, kost referencer eller andet, er vi fleksible, så lad os tage en snak 😊

Venlig hilsen

Allan & Camilla Albrecht

Lærkegård gårdbutik & cafe

Markebækvej 2, Skævinge CVR 41080973

Menu forslag

Menu 1

Forret

Lakserilette på bund af Fennikel- radisecrudite' & rugbrødschips (kan kuvertanrettes)

Hovedret som buffet

Rosa stegt kalvekød m. karamelliserede løg

Hvidløgsmarineret kyllingebryst med skind

Grøn salat med granatæble, salatost, ristede græskarkerner & balsamico

Rå marineret kartoffelsalat vendt med krydderurter

Hjemmelavet kold bearnaiscreme

Lærkegårds hjemmebagte brød med smør

Dessert

Hjemmelavet rabarber/jordbær trifli med frisk flødeskum

Menu 2

Forret

Cremet ærtepure toppet med rejer & grønt, med sprød rugbrødschips (kan kuvert anrettes)

Hovedret (som buffet)

Kalveculotte med timian

Hjemmelavede kyllingefrikadeller

Flødekartofler

Tomatsalat med små tomater, mozzarella, frisk basilikum og balsamico

Hjemmelavet dressing med krydderurter

Hjemmebagt brød & smør

Dessert

isbar med 2 slags is & div topping

Tilkøb mm:

Der kan tilkøbes ekstra retter til menuen pris pr person *ca* 60 kr

Forslag til andre retter:

- Serano med melon, basilikum og pestodressing (forret)
- flødekartofler (hovedret)
- ovnristede små kartofler med krydderurter (hovedret)
- Champignon- eller rødvin's sauce (hovedret)
- Hvid chokolademousse med nøddecrumble & rabarberkompot (dessert)
- Brownie med hindbærmousse & drys med hvid chokolade (dessert)

Menuerne kan kombineres efter ønske

