



## Den klassiske festpakke

Festen foregår i hovedhusets stemningsfulde galleri (52 kvm), hvor der er højt til loftet, smuk gammel stuk, kamin, lysekroner, udgang til den charmerende veranda, til den store terrasse og til den store have, hvor der er dådyr, harer og fasaner - og en gyngel med 8 meter langt reb i det 200 år gamle egetræ.

I sidder under lysekronen ved et langbord, som er flot dækket op med hvide duge, smukke blomster, hvide stearinlys i kandelabre, smukt porcelæn, fine vinglas og pæne servietter.

I har festlokalet for jer selv, da vi kun byder ét selskab indenfor ad gangen - og I vil derfor kunne nyde vores fulde opmærksomhed.

Vi serverer en lækker tre-retters menu, bestående af forret, hovedret og dessert. Til middagen kan I vælge mellem forskellige vinløsninger. Vi anbefaler tre gode glas - ét til hver ret - som er særligt udvalgt til at passe til maden. I slutter af med en god kop stempelkaffe eller the. Med i prisen er også husets velsmagende postevand ad libitum.

*Hvis I bliver og overnatter, kan I efter middagen blive siddende og hygge jer i Galleriet, gå på terrassen eller slappe af i fællesområdet på førstesalen. Se separat ark om overnatning.*

Fra 8 til 24 gæster

(vi har plads til 16 overnattende gæster - se separat ark)

(pris pr. person inkl. moms)

Middag med virkelig gode vine	1.397,- kr.
Middag med gode vine	1.247,- kr.
Middag med vine efter regning	997,- kr.

Note: Vi har kun kvalitetsvine, som vi selv holder af at drikke. Vinene er fra små producenter og har alle en historie. Langt de fleste er økologiske. Vi sammensætter en vin-menu med et glas pr. ret ud fra jeres menu - vores ambition er, at I skal få den bedst mulige oplevelse af, hvordan mad og vin kan spille sammen og løfte hinanden. Ønsker I flere eller andre vine, er der mulighed for at gå i vinkælderen og vælge flere. Er nogen i selskabet ikke til vin, kan man naturligvis vælge en øl eller vand i stedet. Efter ønske kan vi også sammensætte en øl-menu.

OBS! Dette er vores standard-pakker. Vi skræddersyer altid gerne, hvis I har andre ønsker.

Hesede Hovedgård | Hesede Hovedgård 1 | 4690 Haslev | tlf. 27 21 12 33  
info@hesedehovedgaard.dk | www.hesedehovedgaard.dk | facebook og instagram @hesedehovedgaard