

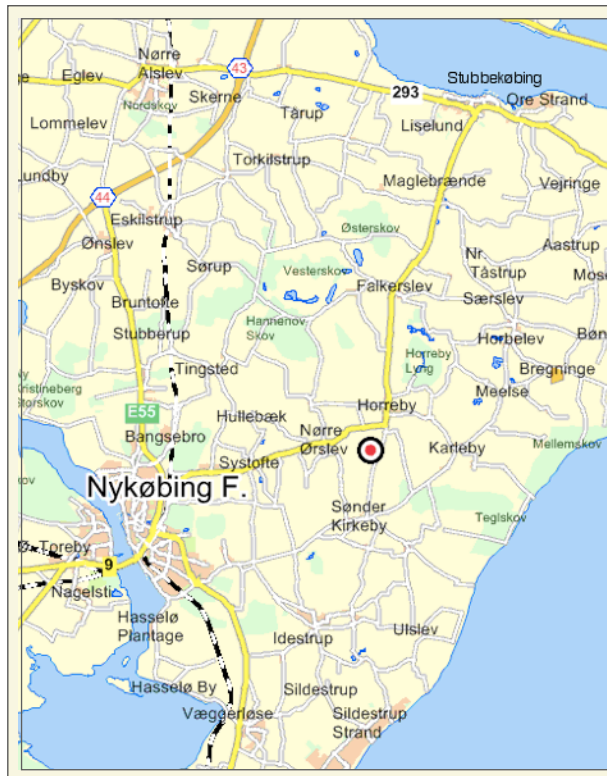


OGSÅ MED OVERNATNING OG MORGENMAD

Mange foretrækker efterhånden at inkludere overnatning og efterfølgende fælles morgenmad i deres festarrangement. Dette giver alle gæsterne mulighed for at deltage i festlighederne uden at skulle tænke på, hvem der nu skal køre hjem bagefter. Samtidig synes de fleste at det er hyggeligt at snakke sammen over morgenmaden dagen efter.

Overnatning er baseret på at værelser og lejligheder fyldes op og at I finder ud af hvem der skal sove sammen.

Højgård serverer et godt morgenmåltid med hjemmebagt brød, hjemmelavede marmelader og leverpostej, gode oste, limousine spegepølse, blødkogte æg, yogurt, cornflakes, juice kaffe og te mm.



OM HØJGÅRD

Vi ligger helt ude på landet med 300 m til nærmeste nabo. Det er en tidligere landbrugsejendom som har historie helt tilbage til 1850, og gården har heddet Højgård næsten lige så længe.

Vi købte gården i 2003 og efter ombygning af en staldbygning åbnede vi i maj 2006 med 5 dobbelt værelser og 5 ferielejligheder, som alle har eget bad og toilet.

Vores selskabslokale har plads til 50 personer og vi har sengeplads til 31 personer og 9 yderligere i campingvogne

BJERREGÅRDSVEJ 2
4800 NYKØBING
TLF 5481 6527

HØJGÅRD

FESTER



FEST PÅ LANDET

Vi tilbyder festarrangementer fredag, lørdag og søndag i hyggelige, hjemlige omgivelser med eller uden overnatning til absolut fornuftige priser for indtil 50 personer.

Vi tilbyder også brunch-arrangementer og julefrokoster.

Slip for det besværlige...

VI SØRGER FOR DET PRAKTISKE

I fortæller os hvordan festen skal forløbe.

Vi dækker bord med lys, blomster og duge og lægger jeres bordkort ud hvis det ønskes.

Vi kan skaffe en jukeboks hvis det ønskes

Vi sørger for bestilling af maden.

Vi gør maden klar og retter den an som buffet

Vi rydder af og vasker op

Vi laver kaffen

Vi anretter natmaden

MADEN KOMMER FRA BEIER'S KØKKEN

Vi har valgt udelukkende at benytte mad fra Beier's Køkken, da vi kan stå inde for kvaliteten herfra.

Menuerne er baseret på at hovedretten er en buffet. Forretter, desserter og natmad kan tilvælges efter ønske.

Menuerne ændres ind imellem, men her er nogle eksempler fra kortet:

Forretter

- Hønsesalat på ananasring
- Varm røget laks
- Rejecocktail

Buffet

- Helstegt kalvefilet
- Kalkunbryst m. bacon og ost
- Rødvinsmarineret svinekam
- Ålerøget skinke



MEDBRING SELV DINE DRİKKEVARER

I køber jeres drikkevarer og kommer med dem inden festen.

Vi stiller køledisk, glas og isterningemaskine til rådighed.

I kan også medbringe velkomstdrinks, chips, slik og chokolade

I kan selv medbringe musikanlæg eller levende musik, eller vi kan skaffe en jukeboks

I sørger selv for at håndtere de ting, som I selv medbringer.

Hvis det ønskes kan vi også levere drikkevarer mm.

- Flødekartofler
- Bagt karoffelmos m. bacon og løg

- Mexico kartofler

Desserter

- Romfromage
- Islagkage
- Æblekage



PRISEKSEMPLER (V. 30 PERSONER)

PR. PERSON	UDEN B&B	MED B&B
BUFFET	KR 275	KR 485
3 RETTER	KR 325	KR 535
3 RETTER + NATMAD	KR 375	KR 585
BRUNCH	KR 198	KR 358