

Katalog 2026
Bryllup



ESBJERG
KONFERENCE
& EVENT

Indhold

- 01 - Om os
- 03 - Bryllup
- 05 - Hvad kan vi tilbyde?
- 07 - Bryllup i unikke rammer
- 07 - Bryllupsopdækning
- 08 - Har I styr på jeres bryllupssuite?
- 08 - S sammensæt den perfekte bryllupsmenu
- 09 - Bryllupskage fra Kageriget
- 11 - Vælg form på bryllupskagen
- 14 - Smagsvarianter
- 15 - Petitfours & kagetapas
- 19 - Lokaler - Carlsberg Lounge
- 20 - Lokaler - Claus Sørensen Lounge
- 21 - Lokaler - EfB Caféen
- 22 - Kontakt





Om os

Siden 2009 har vi været dedikeret til at facilitere en bred vifte af arrangementer på Blue Water Arena. Med vores unikke beliggenhed, tilbyder vores selskabslokaler og mødelokaler de perfekte rammer til både private og erhvervsarrangementer. Uanset om du drømmer om en fest med rodeotyr, eller foredrag; om det er ugens gå-hjem-møde, årets store firmajulefrokost, børnefødselsdag eller en magisk bryllupsfest, garanterer vi, at hvert arrangement er gennemført ud til fingerspidserne.

Vores mission er at skabe skræddersyede arrangementer med høj service, professionalisme og kvalitet. Vi ønsker at være den fortrukne destination for afvikling af arrangementer og events i Esbjerg. Vi engagerer os i et tæt samarbejde med dig for at skabe præcis det arrangement, du drømmer om, hvor vi sætter fokus på grundighed, fleksibilitet og nærvær.

– Vi kan, hvad du vil!

Vores mission

Vi skaber skræddersyede arrangementer med høj service, professionalisme og kvalitet. Vi samarbejder tæt med dig, så arrangementet bliver præcis, som du ønsker – og sådan, dine gæster husker det.

Vores værdier

Grundighed – vi har styr på detaljerne, så du kan slappe af

Fleksibilitet – vi tilpasser os jeres behov, ønsker og format

Nærvær – vi er med hele vejen og gør det personligt

Det får du hos os

Unikke rammer på Blue Water Arena

Lokaler til både små og store arrangementer (2-900 gæster)

Én kontaktperson og et erfarent team bag afviklingen

Mulighed for forplejning, opsætning og AV, tilpasset jeres arrangement

Vores rejse er præget af dedikation, lokal forankring og ønsket om at skabe oplevelser, der føles lette at planlægge – og svære at glemme.

Vi glæder os til at byde dig velkommen





Bryllup

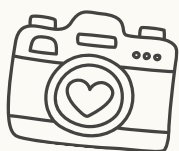
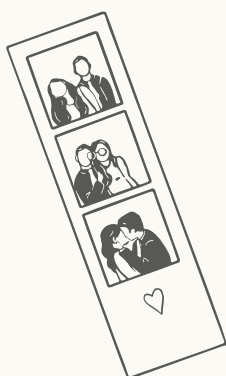
Vi skaber smukke og nærværende rammer til jeres bryllupsdag. Vi hjælper med alt det praktiske, så I kan læne jer tilbage og nyde dagen – i lyse omgivelser og unikke rammer på Blue Water Arena.





Smukke rammer. God mad. Tryk afvikling.

Jeres dag skal føles som jer. Vi skaber en bryllupsfest med plads til nærvær, grin og de små øjeblikke – i en setting, hvor alt spiller sammen.



Hvad kan vi tilbyde?

Festlokale, borddækning og service

Bordservering med 3 retter

Hotelværelse på A Place To (Ved bestilling af min. 45 pers.)

Husets velkomstdrink samt rød- og hvidvin ad libitum

Et glas dessertvin

Sodavand, Carlsberg Pilsner, Tuborg Classic og to specialøl ad libitum

Drinkskort med husets standard drinks i 4 timer

Mulighed for at tilføje cocktails til drinkskortet i 4 timer +63,- pr. kuvert

Kaffe og the serveres ved bordene

Et glas avec til kaffen; Cognac/Bailey/Portvin

Natmad – Hotdogbuffet (tilkøb Cocio ad libitum for +30,- pr. pers.)

Tillæg ved specialkost +95,- pr. kuvert

Forlængelse af arrangement +60,- pr. tilmeldt deltager pr. time

Børn 0-2 år er gratis og 3-10 år -40% pr. kuvert

Tilkøb: 3 timers reception fra kl. 15.00 med bryllupskage inkl. kaffe/the 229,- pr. kuvert

Fra 1.249 kr. pr. kuvert

inkl. moms





Bryllup i unikke omgivelser

Drømmer I om et bryllup med grønne omgivelser og lyse lokaler? Med vores placering på Blue Water Arena tilbyder vi lyse og moderne rammer til jeres store dag, hvor vi lægger vægt på at skabe den stemning og atmosfære, I drømmer om. Vi er fleksible og nærværende – og gør os umage helt ud i fingerspidserne, så festen bliver præcis, som I ønsker.

Bryllupsopdækning

Vi sørger for et smukt dækket bord med hvide duge, menukort og elegante stofservietter bundet med natursnor og grønt i midten. Hertil sølv lysestager med hvide lys, sølvtallerkener samt rødvins-, hvidvins-, dessert- og vandglas. Vi sætter desuden blomster på bordene, som matcher din brudebuket.

Har I lavet egne bordkort, sørger vi for, at de bliver lagt på, som I ønsker. Vi er også behjælpelige med at lave bordkort, der matcher opdekningen.

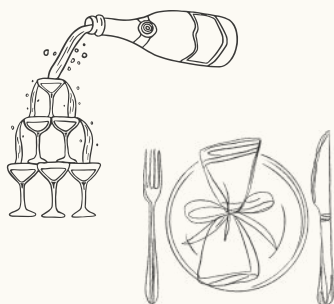
Har I styr på jeres bryllupssuite?

Ved bryllupsfester med minimum 45 personer er der inkluderet et hotelværelse på A Place To Hotel, som ligger ca. 400 meter fra festen. Har I gæster, der skal overnatte, hjælper vi gerne med at booke værelser til aftalepriser.

Sammensæt den perfekte bryllupsmenu

En velsmagende menu er en vigtig del af bryllupsfesten. Vi tilbyder en lækker tre retters tallerkenanrettet menu, hvor I selv kan være med til at vælge jeres foretrukne retter. Når de sene timer melder sig, tilbyder vi hotdogbuffet som natmad – med mulighed for tilkøb af Cocio.

Hvis I ønsker at starte med en bryllupsreception med bryllupskage samt kaffe og the fra kl. 15, er det også muligt at tilkøbe det.



Bryllupskage fra Kageriget

Når I tilkøber reception hos Esbjerg Konference & Event, er bryllupskage inkluderet. Kagerne leveres i samarbejde med Kageriget.

I kan vælge én af følgende

- Bryllupskage på søjle
- Enkeltstående bryllupskage
- Stablet bryllupskage
- Kagetapas (kagebord)

Bestilling

I sender jeres ønsker til os – så bestiller vi hos Kageriget og bekræfter tilbage til jer.

Vigtigt

Ønsker I noget, der ligger uden for katalogets muligheder (specialdesign, særlige dekorationer m.m.), skal I kontakte Kageriget direkte om muligheder og pris.





Vælg form på bryllupskagen

Bryllupskage på søjle

I hjerteform med overtræk i marcipan eller fondant og roser/blomster i ønsket farve.

3 etager: ca. 30 personer

4 etager: ca. 60 personer

5 etager: ca. 90 personer

Hvis I bliver flere, kan der laves ekstra kage ved siden af (min. 10 personer), så antallet passer.



Enkeltstående bryllupskage

Enkeltstående kager (og ekstra kager med pynt i stil med hovedkagen), samt opsmurte kager med hvidchokolademousse, pyntet med citron eller appelsinskiver, samt lidt grønt.

Et stilrent valg med et enkelt kageudtryk – perfekt hvis I ønsker en mere enkel og moderne bryllupskage.



Stablede bryllupskager

2 etager: 25-50 personer · 3 etager: ca. 50 personer · 4 etager: ca. 80 personer

Ved flere gæster kan der laves en ekstra kage, pyntet i samme stil som bryllupskagen.

Model 1 – klassisk: Fondant eller råhvid marzipan med rosebuketter placeret forskudt på etagerne i ønsket farve.

Model 2 – drapering: Fondant med drapering på siden og blomster/nelliker i ønskede farver. Velegnet hvis I ønsker tekst på øverste etage.



Smagsvarianter

Passion

Let og luftig bund med ristede hasselnødder, chokolademousse på flødechokolade og karamel samt et lag forfriskende passionscreme.

Fyldig og frisk – med dejlig eftersmag af hasselnødder.

Triple

Svampet chokoladecake bagt med marcipan og mørk chokolade. Hvid chokolademousse af belgisk Callebaut smagt til med vanilje. Mild skovbærcreme, afsluttet med lys lagkagebund.

En fyldig og elegant dessertkage med sødme, friskhed og blød chokoladesmag.

Sommer

Let og luftig bund med ristede hasselnødder, to slags frugtmousse med jordbær, lime og vanilje samt lys lagkagebund på toppen.

Let, frisk og "smager af sommer" – med et lille knas.

Moderne

Frisk citronmousse på marcipanbund med knasende ganachefyld og sød smag af hindbær. Afsluttet med lys lagkagebund.

En moderne udgave af citronfromage – frisk, sød og let syrlig.

Royal

Flødechokolade-konfektbund, chokolademousse med 70% frugtig mørk chokolade og fromage med hjemmekogt rabarber-hindbærkompot. Afsluttet med mandelbund.

En sød og mild smag – med et elegant strejf af syre.

(nyfortolkning af kongeparrets bryllupskage i anledning af tronskifte)

Toffee

Chewy bund på farin og smør, chokolademousse med 70% frugtig mørk chokolade vendt med salt-toffee stykker og afrundet med frisk appelsinmousse. Lys lagkagebund på toppen.

En smag der samler sødt, surt, salt – og et strejf af bitter.

Petitfours & kagetapas

Som alternativ til bryllupskagen kan I vælge petitfours/kagetapas - et kagebord med små kager, hvor I selv sammensætter jeres favoritter.

Vælg 5 af kagerne til jeres kagebord.



Karamel

Chokoladekonfektbund med karamelmousse, hvori der er overraskelser af passionskaramel. Toppet med passionsglace.



Kransekage m. nougat

Kransekage af mandelmasse fyldt med nougat. Skønt, blødt, sødt og fyldigt - kransekagestykke.



Kransekage m. appelsin

Kransekage af mandelmasse tilsmagt med appelsin og dyppet i mørkchokolade. Skønt, blødt og friskt - kransekagestykke.



Bedste

En lækker lille fyldig kage med chewy toffee bund og hasselnøddemousse og toppet med saltkaramelganach.



Kransekage klassisk m. mandler

Kransekage af mandelmasse. Skønt, blødt og sødt - kransekagestykke.



Ny moderne

Svampet marzipanbund, hindbærganache og citronmousse. Pyntet med rubychokoladeknas.



Æble-ring

Fyldig kage med en fast mandelbund på sprød mørdej, toppet med en delikat æblekompot tilsmagt med ingefær.



Chokolade med chokolade

Chokoladebund bagt med mørk chokolade, toppet med mørk chokoladeganache. Chokolade fra Honduras 70% kakao.



Havtorn

Swampet marcipanbund med mousse af havtorn, blodappelsin og stykker af mørkchokolade.



Choko/hindbær

Chokoladebund med marcipan og belgisk chokolade, hvidchokolademousse med vanilje og pyntet med frysetørret hindbær.



Chokoladebombe

Lækkert knæk af mørk chokolade med en blød chokolademidte - på kranskekagebund.



Napoleonshatte

En bagt linsedejsbund med kranskekagemasse i midten, dyppet i mørkchokolade.



Romhjerter

Lækkert knæk af mørk chokolade med en fyldig marcipanmasse smagt til med Jamaica-rom - på kranskekagebund.



Guldstamme

Guldstammer, der er lavet af chokoladebunde smagt til med Jamaica-rom, abrikos og kakao. Overtrukket med marcipan og dyppet i belgisk chokolade.



“

Først og fremmest tusinde tak for at gøre vores kærlighedsfest helt vildt fantastisk! Vi havde den bedste dag i jeres omgivelser, og ligeså havde vores gæster. I skal have stor ros for jeres venlighed og professionalisme i forbindelse med at få festen arrangeret – vi har fra starten været helt trygge ved at lægge ansvaret hos jer! Dermed har vi også kunne slappe mere af i ugerne op til den store dag, og det var bare helt perfekt. Middagen fortjener også en kommentar – vi kan ikke sige andet end wauw – lækkert! I får helt sikkert en kæmpe anbefaling herfra.

Lise og Casper

”







LOKALER

Carlsberg Lounge

Carlsberg Loungen er et af områdets største og mest fleksible lokaler med sine 1.410 m², hvilket gør den ideel til bryllupsfester i både mindre og større selskaber. Loungen kan desuden deles op i tre mindre lokaler, så I kan skabe et mere intimt udtryk - og samtidig få en naturlig opdeling af dagen. Mange vælger eksempelvis at holde reception i ét lokale, mens middag og fest foregår i et andet, så der er en tydelig rød tråd og et godt flow gennem arrangementet.

Indretningen er stilren og moderne med en rolig atmosfære, der giver jer et neutralt og elegant udgangspunkt, som let kan tilpasses jeres tema og farver. Loungen er udstyret med bar med et bredt udvalg af

drikkevarer samt nem adgang til toiletter, så aftenen kan glide naturligt. I kan benytte VIP-indgang 1 eller 2, og loungen ligger på 2. sal. Har I behov for elevator, findes den ved indgang 1. Der er mulighed for AV-udstyr og hjælpemidler, herunder lounge-TV, projektor, mikrofoner, headset, AV-opkobling til PC samt whiteboard/flipover. Derudover kan der efter aftale opstilles scene.





LOKALER

Claus Sørensen Lounge

Claus Sørensen Loungen byder på en flot udsigt over både Granly Hockey Arena, grønne områder og A Place To Hotel og er et alsidigt lokale, der egner sig til bryllupper med større selskaber. Med sine 600 m² er der god plads til at skabe en smuk ramme om middagen, talerne og de øjeblikke, I gerne vil huske.

Lokalet har et enkelt og moderne udtryk, der gør det nemt at tilpasse rummet til jeres stil – uanset om I drømmer om et klassisk udtryk eller noget mere minimalistisk. Loungen er udstyret med bar med et bredt udvalg af drikkevarer og

forfriskninger samt nem adgang til toiletter. Adgang sker via VIP-indgang 2, og loungen ligger på 2. sal. Har I behov for elevator, kan indgang 1 benyttes. Der er mulighed for AV-udstyr og hjælpemidler, herunder lounge-TV, projektor, mikrofoner, headset, AV-opkobling til PC samt whiteboard/flipover. Derudover kan der efter aftale opstilles scene.





LOKALER

EfB Caféen

EfB Caféen er både stedet, hvor fansene samles før EfB's hjemmekampe, og hvor spillerne til dagligt spiser. Det er et velbenyttet lokale – og det forstår man godt. Med sin fantastiske beliggenhed ud mod forpladsen ved Blue Water Arena strækker caféen sig over 235 m² og kan rumme op til 100 personer, hvilket gør den til en oplagt ramme for en bryllupsfest med en mere uformel og nærværende atmosfære.

Caféen er udstyret med en fuldt fungerende bar, der tilbyder et bredt udvalg af drikkevarer og forfriskninger, og der er nem adgang til toiletter. Det giver en afslappet

og praktisk ramme, hvor både middag og fest kan afvikles naturligt – og hvor gæsterne let kan bevæge sig rundt. Der er mulighed for AV-udstyr og hjælpemidler, herunder projektor, mikrofon, headset, AV-opkobling til PC samt whiteboard/flipover, hvis I ønsker indslag, taler eller præsentationer som en del af programmet.



Skal vi tage en snak?

Er du nysgerrig på at høre mere, eller vil du gerne se vores lokaler? Du er altid velkommen til at kontakte os for en rundvisning eller et uforpligtende tilbud. Sammen gennemgår vi jeres ønsker og behov og finder den løsning, der passer bedst til jer.



Lars Fyhn

Direktør
lf@eke.dk
(+45) 28 87 38 87



Kia Matthisson

Eventkoordinator
khm@eke.dk
(+45) 76 12 66 19



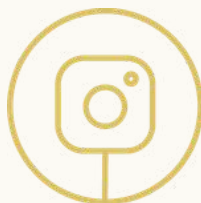
Emma Pugdal Plykker

Eventkoordinator
epp@eke.dk
(+45) 60 13 15 40

Vi glæder os til at byde dig velkommen hos
Esbjerg Konference & Event



Esbjerg Konference & Event



esbjergkonferenceogevent



Esbjerg Konference & Event



www.eke.dk