

Den store dag

konfirmationen, der huskes



Gør din fest til en uforglemmelig oplevelse



Vi har styr på det hele

Glæd dig til en fest med lækker mad, der er lavet i høj kvalitet. Maden bliver tilpasset dine ønsker og serveret af vores venlige personale.

Vi har masser af erfaring med at planlægge fester og tilbyder 4 forskellige lokaler, alle med flot udsigt.

Vores mad er inspireret af fransk madlavning med et nordisk præg, og vi bruger friske råvarer, der passer til årstiden.

Kvalitet er altid vigtig for os

På Severin er vi både personlige og professionelle. Vi er stolte af det, vi laver, og gør os umage for at skabe de bedste rammer for den store dag. Derfor kan I slappe af og bare nyde dagen.

Når I holder konfirmation på Severin, får I jeres eget festlokale med udsigt til vandet, og vores eventteam hjælper jer hele vejen igennem.

I kan også bruge vores aktivitetsrum i kælderen, som er perfekt til at få mere hyggelig tid sammen både før, under og efter konfirmationen.

Har I helt særlige ønsker til bordpynt eller blomster på dagen? Vi tilpasser gerne udsmykningen, så den passer til konfirmandens stil og ønsker. Kontakt os for at høre mere.

Den store dag

7-timers arrangement – min. 30 voksne

- Eget lokale med Severins festopdækning - hvide eller hørfarvede duge og servietter samt enkelt blomst i vase
- Forret serveret og præsenteret
- 3 hovedretter på buffet
- Dessert serveret og præsenteret

kr. 555,- pr. person

½ pris for børn under 12 år - børn under 3 år gratis

Konfirmationsmenu

Forret på tallerken (vælg 1)

- Økologisk ørred fra Vejle Ådal med rogn, rygeostcreme og rugbrødschips
- Asparges med håndpillede røgede rejer, purløg og karse
- Butterdejsskal med flødestuvet kylling og asparges
- Lufttørret skinke fra Kæragergaard med syltede bøgehatte, trøffelcreme og friséesalat

Til forretterne serveres friskbagt surdejsbrød

Hovedret på buffet (vælg 3)

- Dansk kalveculotte med smørdampede forårsløg
- Dansk gårdkylling med asparges fra Knabegården
- Lam fra Sydfyn med danske asparges fra Knabegården
- Bagt hvid fisk med urterasp
- Skinkesteg med sprøde svær og hjemmesyltet kål

Til hovedretterne serveres årstidens kartofler, rødvinssauce med tyttebær og sennepskorn samt årstidens salater

Dessert på tallerken (vælg 1)

- Jordbærtærte med flødecreme, friske jordbær og krystalliseret hvid chokolade
- Verdens bedste chokoladecake med hjemmelavet vanilleparfait, crumble, skovbærkompot og karamel
- Isvaffel på buffet med 3 slags hjemmelavet is, guf og bær

Vi tager højde for kostpræferencer og tilbyder vegetariske alternativer. Kontakt os for mere information.



Det lille ekstra til dig og dine gæster

- Kaffe/te og sødt fra eget konditori kr. 80,-
- Nødder og salte snacks kr. 40,-
- Natmad fra kr. 105,-

Drikkevarer

- Husets vine, vand og øl ad libitum, 3 timer kr. 385,- (Børn under 12 år ½ pris)
- Husets vine, vand og øl ad libitum, 7 timer kr. 625,-
- Velkomstdrink kr. 88,-
- Sodavand kr. 45,-
- Alm. øl kr. 49,-

Priserne er gældende for 2026



Midt i skønne Danmark



Severin er stedet for spirende samvær

Severins eventkoordinatorer hjælper med at skræddersy en uforglemmelig fest i rolige omgivelser.

- 107 værelser
- 4 restauranter
- Stort barområde
- Aftenlokale

*Severin er nr. 1 af 9 hoteller
i Middelfart og blandt de
10 % bedste hoteller i verden*



Udsigten

Severin ligger i Middelfart med panoramaudsigt over Lillebælt og de to broer.

Vi byder på en rundvisning, kaffe og en hyggelig snak.

*100 meter fra
motorvej E20*

*Tæt på
grønne are-
aler & skov*

*308 gratis
parkerings-
pladser og 14*