

Katalog 2026
Barnedåb



ESBJERG
KONFERENCE
& EVENT

Indhold

- 01 - Om os
- 03 - Barsedåb
- 05 - Hvad kan vi tilbyde?
- 07 - Fokus på det vigtigste
- 07 - Grønne omgivelser og ideelle lokaler
- 08 - Søde fristelser fra Kageriget
- 08 - Service fra start til slut
- 09 - Brunch buffet
- 11 - Tapas buffet
- 15 - Dessert
- 17 - Personlig dåbskage
- 18 - Smagsvarianter
- 19 - Petitfours & kagetapas
- 21 - Lokaler - Carlsberg Loungen
- 22 - Lokaler - Claus Sørensen Lounge
- 23 - Lokaler - EfB Caféen
- 24 - 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





Barnedåb

Den første fest i livet skal være noget helt særligt. Hos Esbjerg Konference & Event hjælper vi med at gøre barnedåben til en mindeværdig dag fyldt med varme, smil og nærvær. Vi tager os af det praktiske, så I kan læne jer tilbage og nyde dagen sammen med familie og venner – og selvfølgelig dagens lille midtpunkt.





Det får I hos os

Unikke rammer på Blue Water Arena

Lokaler til både små og store selskaber

Én kontaktperson og et erfarent team bag afviklingen

Mulighed for forplejning, opsætning og AV – tilpasset jeres dag



Hvad kan vi tilbyde?

3 timers arrangement (i tidsrummet 10.00 - 15.00)

Brunchbuffet

Kaffe, the, isvand og juice ad libitum

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

Mulighed for at erstatte brunch med tapas (+60,- pr. kuvert)

Mulighed for at tilkøbe personlig dåbskage og kagebord

Tillæg ved specialkost +95,- pr. kuvert

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

Fra 390 kr. pr. kuvert

inkl. moms





Fokus på det vigtigste

Barnedåben er en hyldest til den nye tilføjelse til familien - og derfor sætter vi jeres ønsker og behov i centrum. Vi hjælper med planlægningen, så dagen føles let at være i, og så I kan bruge energien på det vigtigste: at være til stede med jeres gæster. Fra opdækning og servering til flow i programmet sørger vi for, at det hele hænger sammen.

Grønne omgivelser og ideelle lokaler

Midt i Esbjerg på Blue Water Arena får I lyse, moderne rammer og grønne omgivelser, der passer perfekt til en afslappet og hyggelig barnedåb. Med vores fleksible lokaler kan vi skabe præcis den stemning, I ønsker - uanset om I drømmer om en intim fejring eller et større selskab.

Søde fristelser fra Kageriget

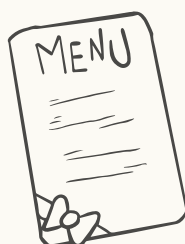
Til barnedåben tilbyder vi kager i samarbejde med Kageriget. Her får I en sød afslutning, der både smager fantastisk og præsenterer sig flot på bordet - og som kan tilpasses jeres stil og tema.

I kan vælge mellem to løsninger:

- 1) Personlig dåbskage
- 2) Petitfours & kagetapas (kagebord)

Service fra start til slut

Vores erfarne personale er til stede gennem hele arrangementet og sørger for, at dagen glider naturligt. I kan trygt læne jer tilbage og nyde tiden med jeres gæster, mens vi tager os af servering, opfyldning og oprydning.



Brunch buffet

Brunch passer perfekt til barnedåb: det er uformelt, lækkert og giver plads til både snak, smil og små pauser undervejs. Buffeten indeholder en god blanding af klassiske brunchfavoritter og søde indslag – så der er noget for både børn og voksne.

Scrambled eggs med bacon, pølser & purløg

Lun leverpostej med sprødstegt bacon & champignon

Ostefad med tre slags oste fra Jernved Mejeri. Hertil serveres vindruer & nøddesirup

Pålægsskål med hamburgerryg, rullepølse & spegepølse fra Slagter Christiansen Fanø.
Dertil serveres grønt

To slags marmelader

Skyr med hjemmelavet granola & akaciehonning

Frisk frugt efter årstiden

Muffins

Lune brunchpandekager

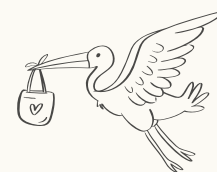
Hjemmebagte spinatvafler med hytteost

Tærte

Wienerbrød

Hertil serveres hjemmebagt brød & rugbrød med smør

*Leveres i samarbejde med
Jernved Mejeri og Slagter Christiansen Fanø*



Tapas buffet

Ønsker I en lidt mere frokostpræget løsning, kan I vælge tapas. Tapas skaber en hyggelig stemning, hvor gæsterne kan gå til og fra, og hvor der er mange små smage at dele.



Menu

Blinis med koldrøget laks, peberrodscreme, tyttebær & frisk karse

Hjemmelavet quiche lorraine med løg & bacon

Krydderpaneret kuller med tartarsauce

Bruschetta med friske tomater, basilikum & syltede rødløg

Lufttørret skinke serveret med melonsalat & rucola

Ølpølser fra Slagter Lampe samt grignotons med parmesan

Kyllingespjyd med mild chilidressing

Persillehummus & hjemmelavet basilikumsaioli

Ostestave af gouda med brændeælde & emmentaler

Oliven & røgede mandler

Friskbagt brød & smør

*Leveres i samarbejde med
Guldager Forsamlingshus*

Tilkøb til tapas

Tilkøb pr. enhed: 27 kr. inkl. moms

Rugbrødschips med varmrøget lakserilette & sprødt æble
Bagte Medjool-dadler med baconsvøb
Bruschetta med stuede svampe & ærtekarse
Vitello tonnato-rulle med kapersbær
Minisandwich af focacciabrød med prosciutto cotto & sprød salat
Fetacreme & oliventapenade
Hjemmebagt kransekage med bund af 70 % chokolade
Panna cotta med bærcoulis
Brownie med ganache & ristede nødder
Mazarinkage med brændt marengs
Gammeldags æblekage med crumble & letpisket flødeskum

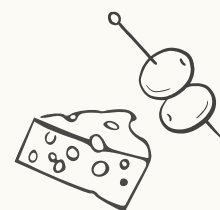
Tilkøb pr. enhed: 39 kr. inkl. moms

Tapasfad med tre slags italiensk & spansk charcuteri samt hjemmesyltede grøntsager

Tilkøb pr. enhed: 55 kr. inkl. moms

Fad med 3 slags modne oste, druer, kompot & knækbrød

Leveres i samarbejde med Guldager Forsamlingshus



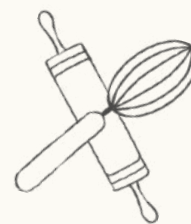
Dessert

En sød afslutning samler gæsterne og sætter et hyggeligt punktum på dagen.

Til barkedåben kan I vælge den dessertløsning, der passer bedst til jeres selskab og jeres stil - uanset om I drømmer om en klassisk dåbskage som midtpunkt eller et kagebord med små fristelser og variation.



Kageriget



Personlig dåbskage

Ønsker I en klassisk dåbskage som midtpunkt på dessertbordet, kan I vælge en personlig dåbskage fra Kageriget. Kagen kan tilpasses i udtryk og farver, så den passer til jeres tema og stemning på dagen.

Kagen kan laves rund eller sekskantet og overtrækkes med fondant i fx lyserød, lyseblå eller lys lilla. Tekst kan udføres i frihånd (gratis) eller med støbte bogstaver/tal (19 kr. pr. stk.). Ønskes monogram/store tal kan det tilvælges (+150 kr.). Kagen pyntes med nelliker og små blomster i ønsket temafarve.

Tilkøb: +65 kr. pr. kuvert

Ønsker I en dåbskage, der ligger uden for katalogets muligheder (specialdesign, særlige dekorationer m.m.), skal I kontakte Kageriget direkte om muligheder og pris. I kan også læse mere på deres hjemmeside: <https://www.kageriget.dk/>



Smagsvarianter

Passion

Let og luftig bund med ristede hasselnødder, chokolademousse på flødechokolade og et lag forfriskende passionscreme.
Fyldig og frisk – med dejlig eftersmag af hasselnødder.

Sommer

To slags frugtmousse: jordbær tilsmagt med lime og lime tilsmagt med vanilje – omkranset af lyse lagkagebunde.
Let, frisk og "smager af sommer".

Toffee

Chewy bund på farin og smør, mørk chokolademousse vendt med salt-toffee stykker og afsluttet med frisk blodappelsinmousse. Lys lagkagebund på toppen.
En smag der samler sødt, surt, salt – og et strejf af bitter.



Petitfours & kagetapas

Vil I servere en dessert med flere små smagsprøver? Vælg Petitfours & kagetapas og sammensæt selv jeres udvalg ved at vælge 5 fra listen. Leveres af Kageriget.

Tilkøb: +100 kr. pr. kuvert



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 tilsagt 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 marcipanbund, 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

Svampet 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.



Romhjerte

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.



LOKALER

Carlsberg Lounge

Carlsberg Loungen er et af områdets største og mest fleksible lokaler med sine 1.410 m², hvilket gør den velegnet til barnedåb i både mindre og større selskaber. Loungen kan opdeles i mindre rum, så I kan skabe en mere intim stemning, hvis det ønskes – og samtidig få god plads til buffet, gavebord og hygge i et roligt flow gennem arrangementet.

Indretningen er stilren og moderne, og loungen er udstyret med bar med et bredt udvalg af drikkevarer samt nem adgang til toiletter. 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, og der kan efter aftale opstilles scene.





LOKALER

Claus Sørensen Lounge

Claus Sørensen Loungen byder på en flot udsigt over både Granly Hockey Arena og A Place To Hotel og er et alsidigt lokale, der egner sig til barkedåb i både mindre og større selskaber. Med sine 600 m² er der god plads til at samle familien i en rolig ramme, hvor der er plads til både buffet, taler og hyggelige indslag.

Loungen har et enkelt og moderne udtryk, der gør det let at tilpasse rummet efter jeres ønsker og behov. Den 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, og der kan efter aftale opstilles scene.





LOKALER

EfB Caféen

EfB Caféen er både der, hvor fansene opholder sig inden EfB's hjemmekampe, og hvor spillerne til dagligt spiser. Det er et velbenyttet lokale – og det forstår man godt. Med sin 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 barnedåb med en 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. 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 I nysgerrige på at høre mere, eller vil I gerne se vores lokaler? I er altid velkomne 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



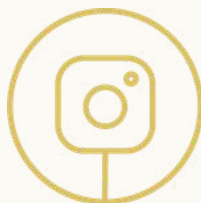
Emma Pugdal Plykker

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