
TailorMade
"ERHVERVSLIVETS BEDSTE PARTNER"
byDolphin



Velkommen

Vi ønsker at være erhvervslivets bedste samarbejdspartner og i tæt dialog skabe helt unikke oplevelser for jeres medarbejdere og gæster.
Derfor vores brand: "Tailormade by Dolphin".

Vi vil gerne stå for jeres næste reception, kunde- eller personalearrangement – både hvis I ønsker at komme ud af jeres vante rammer og besøge os, eller hvis I ønsker, at vi skal rykke ind i jeres lokaler og stå for alt fra bordopdækning, mad, servering og opvask.

Med vores Tailormade by Dolphin vil vi gerne signalere, at næsten alt er muligt, og at vi er klar på alt fra temafester til seriøse erhvervskonferencer. Men også et mix og alt der imellem. Vi er jeres forlængede arm til at skabe minderige oplevelser, som man kan glæde sig til inden og glæde sig over efter!

Vi kan hos os skabe unikke rammer fra 6 personer og op til 450 personer.



Firmaarrangementer

Skal dit næste firmaarrangement være en god blanding af fagligt indhold, socialt samvær og sjove aktiviteter?
Så er Dolphin Hotel Herning det ultimative valg.
Vores mange forskellige lokaler er ideelle til møder, foredrag og konferencer, mens området omkring os indbyder til aktiviteter i det fri.
Vores dedikerede team sidder klar til at skræddersy jeres arrangement, så det bliver præcis, som I ønsker det.

REFERENCER:

FCM
WITT
KPA
DILLING
SPAR NORD
SELFMADE
DANSK ERHVERV
SIEMENS GAMESA
ERHVERVSRÅDET
HERNING KOMMUNE
MIDTJYSK LEDERFORUM
SPAREKASSEN KRONJYLLAND
og mange mange flere.



KULTURSPONSORATER

Vi skræddersyer en kulturpakke, der passer til virksomhedens størrelse og medarbejderstab.
Med cirka 90 kulturarrangementer årligt tilbyder vi et bredt udvalg.

Kulturpakken tilsættes også ofte en social dimension, som kan bruges i virksomhedens ESG-regnskab.
- Giv dine medarbejdere gode oplevelser, styrk din ESG, og opnå store fordele som kulturpartner hos Dolphin Familien.
Derudover har vi vores populære Dolphin Festival ved Hotel Herning og en række events på Dolphin Hotel Herning.
Vi støtter aktivt Selvhjælp Herning, og #11påryggen, hvor vi også et par gange årligt vil lave charity's, der styrker vores og vores partners ESG.
Tag fat i os, så skræddersyer vi den perfekte pakke.

PRIVATE DINING

Vi stræber efter at skabe mindeværdige gastronomiske oplevelser – ikke kun i vores lokaler, men også hos jer.
Private Dining er en eksklusiv oplevelse, hvor vores talentfulde kokke forener de fineste råvarer i smukt præsenterede og velsmagende retter, hvilket skaber en personlig og nærværende oplevelse, som I vil glæde jer til og mindes.

MØDER, RECEPTIONER OG KONFERENCER

Fra intime møder til arrangementer med op til 450 deltagere.
På Dolphin Hotel Herning sætter vi gerne rammerne for dit næste arrangement – uanset om det er møde, konference, kursus, udstilling, reception eller noget helt andet, du har planer om.
Her kan du forvente inspirerende rammer, god mad, professionel drift og god logistik.
Hold dit næste arrangement i skønne omgivelser med gode muligheder for parkering, så dine gæster ikke skal bekymre sig om noget.
Med 170 gode 3-stjernede værelser i Herning kan vi sørge for en god nats søvn.
En overnatning hos os inkluderer altid en lækker morgenmad.
Vores dedikerede team sidder klar til at skræddersy jeres arrangement, så det bliver præcis, som I ønsker.

Firma Julefrokost

HOLD JERES JULEFROKOST I DOLPHIN GARAGE

Dolphin Garages julefester er til jer, der holder af lækker julemad, dans og en fest uden lige – når Chief 1 tager sine venner med Saseline Sørensen, Julie Rugaard og Thomas Buttenschøn. Efter koncerten hopper Chief 1 på dj-pulten og fortsætter festen.

Alle aftener serveres en overdådig og klassisk julemenu.

- Fantastisk julemenu inkl. 1 snaps.
- Natmad
- Livemusik med Chief 1 & hitfesten
- Chief 1 på DJ-pulten

Pris pr. kuvert **kr. 699,-**
(ekskl. drikkevarer)

Dertil kan der tilkøbes forskellige drinkspakker.
I kan vælge den pakke, der passer præcis til jeres fest.



DATOER FOR JULEFESTER

Fredag den 27. november, kl. 18.00-01.00
Lørdag den 28. november, kl. 18.00-01.00
Fredag den 04. december, kl. 18.00-01.00
Lørdag den 05. december, kl. 18.00-01.00




CHEFEN
&
HIT-FESTEN
5

DAGSMØDER





DAGSMØDE
- Morgenbuffet
- Frokost
- Kaffe,te,vand,frugt
- Eftermiddagskaffe

Fra 469,- min. 12 pers.
ekskl. øl,vin,sodavand

HELDAGSMØDE
- Morgenbuffet
- Frokost
- Eftermiddagskaffe
- Kaffe,te,vand,frugt
- 2-retters tallerkenserveret menu inkl. 1 glas vin

fra 849,- min. 12 pers.

AKTIVITETER
- Vi kan tilbyde at arrangere
- øl, gin, og vinsmagning
- Teambuilding
- Musik-foredrag
- Guidede ture i området
- Kun fantasien sætter grænser



OVERNATNING
- I forbindelse med aktivitet
- 4 juniorsuiter
- 165 trestjernede dobbeltværelser
- specialpris i samkøb med andet
- lufthavnsservice




Herning
Kommune


DOLPHIN GARAGE


ZDH
Herzlich Willkommen
Zum Deutschen Abend 2025









FINE DINING

byDolphin

RESTAURANT BY DOLPHIN

by Dolphin er skabt med ønsket om at skabe unikke og ekstraordinære gastronomiske oplevelser. Vi vil udfordre status quo og drive nutidens og fremtidens restaurationsvirksomhed.

I spidsen for by Dolphin står Niklas Guldbrandt, omgivet af et stærkt, ungt og dynamisk team. Niklas er et af Danmarks største kokketalenter, lokalt forankret og med sikker hånd, når det gælder smag, nytænkning og design.

Restaurant by Dolphin er åben hver torsdag og efter aftale, med konceptet Chefkokkens Surprise.

EN HYGGELIG AFTEN HOS BY DOLPHIN INDEHOLDER:

- Appetizer & sprudlende cava. Alkoholfri mousserende vin kan også tilbydes
- Hjemmebagt brød med Thise smør
- Yderligere tre smagfulde serveringer inspireret af sæsonen
- Syv velvalgte vine fra vores vin bar, her findes der også alkoholfrie alternativer
- Øl, sodavand, isvand & forfriskende saft
- Et enkelt glas af chefens velvalgte avec
- Vores velvalgte kaffe & te, koffeinfri til dem der ønsker det
- Sødt til kaffen





KOM OG LAD DIG OVERRASKE…
Den gode smag, en smuk præsentation og sæsonens kvalitetsråvarer, i hovedtræk fra lokale producenter og samarbejdspartnere, som vores dygtige kokketeam tryller med.

Vinmenuen består af 7 forskellige vine i vinbaren og er udvalgt efter sæsonen og menuens skiftende indhold.
Betragt det som en vinsmagning, det gør vi i hvert fald.
Foruden vin tilbyder vi også special øl samt safter og avec, og naturligvis alkoholfrie vine og øl.

Man ankommer senest kl. 18.30 og får en lille velkomstdrink serveret.
Chefkokken har valgt 4 eksklusive serveringer, som serveres ved bordet, mens man selv henter vine (også alkoholfri), safter, kaffe og avec på et drinksbord.

Arrangementet slutter kl. 22.00
Menuen er kreeret efter chefkokkens favoritter, lokale og ofte økologiske ingredienser og med største kærlighed og omhu.

Fire serveringer by Dolphin inkl. vinmenu
Pris : **kr. 599,-**
Arrangementer er også velegnet til personaleforeninger

Hvad er Dolphin Familien?

by Dolphin er en del af Dolphin Familien, som driver Hotel Herning og Dolphin Hotel Herning, rejsebureauet Dolphin Rejser A/S, samt event- og kultursted Dolphin Garage. Dolphin familien ejes af Julie, Tinna og Jan Ørum Vermø.

WHY:
Vi vil skabe oplevelser, som man kan glæde sig til inden, og glæder sig over efter!

HOW:
Vi er altid på udkig efter at skabe ekstraordinære måder at give vores gæster en god oplevelse/følelse.

WHAT:
Vi udvikler og leverer serviceoplevelser til både private- og erhvervsgæster.

MEDARBEJDERMÅL:
Go the ekstra mile – for vores gæster og for dine kollegaer.

Med andre ord Tailormade by Dolphin er skabt med ønsket om, at være den forlængede arm til erhvervslivet.
Hos os er alt muligt – nu I Hernings største privatejede kultur- og eventsted.
Vi glæder os til at skabe ekstraordinære måder og matche lige den oplevelse, I ønsker at få.

På glædelig gensyn

Julie Vermø
Tlf : 9722 1522
Direkte : 5125 3040

Jan Vermø
Tlf : 9722 1522
Direkte : 2985 5055

www.bydolphin.dk

