

## FESTMAPPE 2018



**Menuforslagene på de følgende sider skal ses som et ideoplæg.**

**Er der andre ønsker, sammensætter vi i fællesskab den perfekte festmenu.**

## Festarrangement på Hotel Skanderborghus indeholder:

- Lokale** : Separat lokale med udsigt til enten skov, sø eller park
- Bordopstilling** : Der er flere muligheder for opstilling.
- Opdækning** : Bordene dækkes smukt med duge og servietter samt smukt service og høje glas
- Pynt og lys** : Der pyntes med blomsterdekorationer og levende lys
- Velkomstdrink** : Velkomsten serveres enten i lokalet eller i hotellets Lounge efter aftale
- Menu** : Se menuforslag / festpakkerne
- Drikkevarer** : Under middagen serveres husets selskabsvin ad libitum. Ønskes der øl eller sodavand i stedet for vin indgår dette i pakken. Under middagen koldt postevand på bordene
- Buffet** : Efter middagen opstilles buffet med kaffe/the sødt samt øl, vand og husets vin.  
Buffeten er fri i max. 2½ timer
- Natmad** : Se menuforslag / festpakkerne
- Hotelværelser** : Gratis overnatning inkl. morgenbuffet til værtsparret ved fester over 20 personer  
til festgæster koster overnatning 800,- kr. pr. dobbeltværelse inkl. morgenbuffet.  
Festværelser skal bestilles og aftales med receptionen direkte og kan **ikke** bestilles via web. booking  
Tjek ind på værelserne fra kl. 14,00 og tjek ud senest kl. 11,00

### FEST ARRANGEMENT 1

#### Cider kir

Cider med frosset frugt  
\*\*\*

#### Indbagt laks

Laksefilet, indbagt i butterdej med spinat.  
Serveret med lune urter og sauce Verte  
\*\*\*

#### Hvidvin

\*\*\*

#### Kalvesteg stegt Garni

Mør kalvesteg, serveret med sprøde grøntsager,  
små ovnbagte kartofler og kalve flødesauce  
\*\*\*

#### Rødvin

\*\*\*

#### Hjemmelavet islagkage

Pyntet med flødeskum og frisk frugt  
\*\*\*

#### Dessertvin

\*\*\*

#### Buffet

**Kaffe & the** samt småkager  
**Øl, sodavand og husets selskabsvin**  
(ad libitum i max. 2½ timer)  
\*\*\*

#### Klar suppe

Serveret med boller, urter og hjemmebagt brød

**pr. couvert**

**825,-**



### FEST ARRANGEMENT 2

#### Kir

Kold hvidvin med solbærlikør  
\*\*\*

#### Fisketallerken

4 slags fisk/skaldyr, smukt anrettet på tallerken  
serveret med dressing og hjemmebagt brød  
\*\*\*

#### Hvidvin

\*\*\*

#### Carvery buffet:

Rosastegt Amerikansk Colorado Roast,  
Baconbarderet mørbrad,  
Marineret kyllingebryst-filet.  
Salatbar med forskellige grøntsager,  
urter og dressing. Hjemmelavet kartoffelbåde  
Kartoffel a la creme  
\*\*\*

#### Rødvin

\*\*\*

#### Blødende chokoladecake

Anrettet med frisk frugt og coulis  
Serveret med rørt vaniljeis  
\*\*\*

#### Dessert

I  
\*\*\*

#### Buffet

**Kaffe & the** samt Kransekagestykker  
**Øl, sodavand og husets selskabsvin**  
(ad libitum i max. 2½ timer)  
\*\*\*

#### Aspargessuppe

Med kødboller, hertil hjemmebagt brød

**pr. couvert**

**885,-**

## FEST ARRANGEMENT 3

### Kir Framboise

Kold hvidvin med hindbærlikør

\*\*\*

### Tapas tallerken

Spændende forret tallerken inspireret af middelhavskøkkenet med 5 små tapas-retter, serveret med hjemmebagt brød

\*\*\*

### Hvidvin

\*\*\*

### Langstidsteg Colorado Roast

Super-mør Amerikansk Roast, serveret med lune majs, bagte kartofler og barbecue sauce

\*\*\*

### Rødvin

\*\*\*

### Desserttallerken

3 små desserter, dessertskål med is, chokolade konfektkage og marineret frugt smukt anrettet på tallerken

\*\*\*

### Dessertvin

\*\*\*

### Buffet

#### Kaffe & the samt

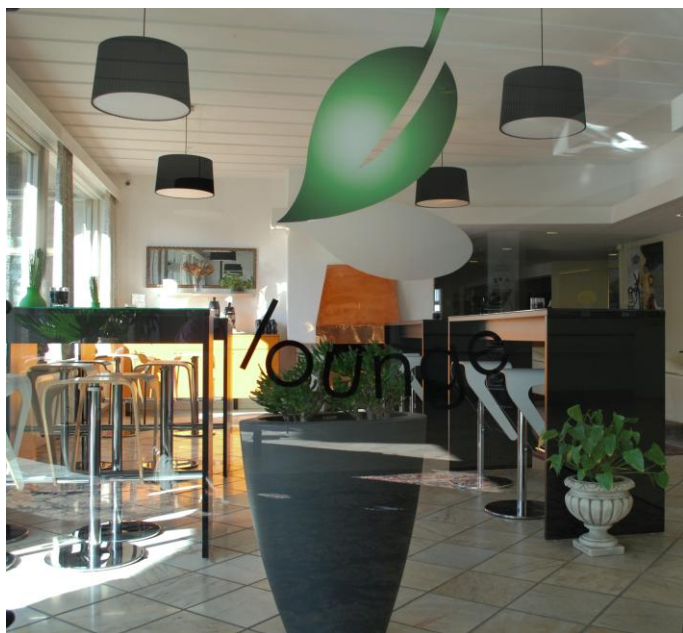
Hjemmebagt kransekage konfekt  
**Øl, sodavand og husets selskabsvin**  
(ad libitum i max. 2½ timer)

\*\*\*

**Hot Dog ”gør det selv”**  
med klassisk tilbehør

pr. couvert

950,-



## FEST ARRANGEMENT 4

### Cava

Spansk mousserende vin

\*\*\*

### Varmrøget laks

Anrettet med spæd salat serveret med flødestuvet spinat og hjemmebagt brød

\*\*\*

### Hvidvin

\*\*\*

### Helstegt oksemørbrad

med svampe saute, grøntsags timbale, spring-løg, pommes røsti og portvinsauce

\*\*\*

### Rødvin

\*\*\*

### Hjemmebagt karamelkurv

Fylt med frisk frugt og is/sorbet

\*\*\*

### Dessertvin

\*\*\*

### Buffet

#### Kaffe & the

**Øl, sodavand og husets selskabsvin**  
(ad libitum i max. 2 timer)

\*\*\*

### Pålægssbord

med pølser, pålæg, leverpostej, lune frikadeller og brieost

pr. couvert

1025,-

## VELKOMSTDRINK

<b>Cider kir</b>	<b>45,-</b>
Cider med frosset frugt	
<b>Kir</b>	<b>55,-</b>
Kold hvidvin med solbærlikør	
<b>Kir Framboise</b>	<b>55,-</b>
Kold hvidvin med hindbærlikør	
<b>Velkomst buffet</b>	<b>75,-</b>
med hvidvin/øl/Cava og snacks	
<b>Kir Royal,</b>	<b>65,-</b>
Mousserende vin med hindbærlikør	
<b>Cava</b>	<b>65,-</b>
Spansk mousserende vin	

## FORRETTER

<b>Tapas tallerken</b>	<b>95,-</b>
Spændende forret tallerken inspireret af middelhavskøkkenet med 5 små tapas-retter, serveret med hjemmebagt brød	
<b>Varmrøget laks</b>	<b>95,-</b>
Anrettet med spæd salat serveret med flødestuvet spinat og hjemmebagt brød	
<b>Fisketallerken</b>	<b>95,-</b>
4 slags fisk/skaldyr, smukt anrettet på tallerken serveret med dressing og hjemmebagt brød	
<b>Tarteletter</b>	<b>80,-</b>
2 stk tarteletter med hønsekød og asparges sauce	
<b>Serrano skinke</b>	<b>90,-</b>
Anrettet med friske spirere, hyben chutney og sød melon, hertil hjemmebagt brød	
<b>Stjernesnud</b>	<b>90,-</b>
Dampet og stegt rødspættefilet anrettet på salatbund med rejer, asparges, dressing hertil hjemmebagt brød	

## HOVEDRETTER

<b>Kalvesteg stegt som vildt</b>	<b>185,-</b>
Mør kalvesteg, serveret med sprød grøntsag, hvide- & brunede kartofler, Waldorff salat, tyttebær og vildt sauce.	
<b>Kalvesteg stegt Garni</b>	<b>185,-</b>
Mør kalvesteg, serveret med 2 slags sprøde grøntsager, små ovnbagte kartofler og flødesauce	
<b>Kalvefilet</b>	<b>245,-</b>
Kalvefilet serveres med bacon-bønner, sprøde grøntsager, pommes Anna og kraftig kalvefont	
<b>Langstiddsteg Colorado Roast</b>	<b>195,-</b>
Super-mør Amerikansk Roast, serveret med lune majs, bagte kartofler og barbecue sauce.	
<b>Helsteg oksemørbrad</b>	<b>255,-</b>
med svampe saute, grøntsags timbale, spring-løg, pommes røsti og portvinssauce	
<b>Farseret Unghanebryst</b>	<b>185,-</b>
Grøntsager jullienne, rabarber kompot, kartoffel a la creme og estragon sauce	
<b>Carvery buffet:</b>	<b>245,-</b>
Rosastegt Amerikansk Colorado Roast, Baconbarderet mørbrad, Marineret kyllingebryst-filet. Salatbar med forskellige grøntsager, urter og dressing. Hjemmelavet kartoffelbåde Kartoffel a la creme	



## NATMAD

<b>Biksemad</b>	75,-
Klassisk biksemad serveret med sauce Bearnaise og rødbeder	
<b>Hot Dog</b> ”gør det selv” med klassisk tilbehør	90,-
<b>Frikadeller</b> med 2 slags kartoffelsalater	75,-
<b>Sandwich</b> med forskelligt pålæg og salater	70,-
<b>Aspargesuppe</b> serveret med boller og hjemmebagt brød	75,-
<b>Pålægsgbord</b> med pølser, pålæg, leverpostej, lune frikadeller, brieost og hjemmebagt grovbrød	95,-

## KAGE & SØDT

<b>Småkager</b>	20,-
<b>Små kokos makroner</b> med chokolade	30,-
<b>Hjemmebagt kranseskage stykker</b>	35,-
<b>Flødeskums lagkage</b> med makroner	35,-
<b>Fyldt chokolade</b>	40,-
<b>Små Sarah Bernhard kage</b>	35,-
<b>Hjemmebagt kringle</b>	30,-
<b>Hjemmebagt bolle</b> med smør	25,-



## DESSERTER

<b>Hjemmelavet islagkage</b> Pyntet med flødeskum og frisk frugt	85,-
<b>Chokolademousse</b> Pyntet med frisk frugt og fløde	90,-
<b>Blødende chokoladecake</b> Anrettet med frisk frugt og coulis serveret med rørt vaniljeis	90,-
<b>Hjemmebagt karamelkurv</b> Fyldt med frisk frugt og is/sorbet	95,-
<b>Desserttallerken</b> 3 små desserter, dessertskål med is, chokolade Konfektkage og marineret frugt smukt anrettet på tallerken	95,-
<b>Fragilite roulade</b> Med råsyltede skovbær, frugt & parfait	95,-



### BUFFET 1

#### Tarteletter

2 stk tarteletter med hønsekød og asparges sauce  
*Serveres som forret på bordet*

\*\*\*

**Fersk røget laks** m/ peberrodscreme

**Pastasalat** m/ kylling & bacon

**Lun grøntsagstærte**

**Kalvesteg med grønt**

**Honningglaseret andebryst**

**Kartoffelbåde og flødesauce**

**Frisk frugtsalat** med vanille-creme

**Osteanretning** m/ 3 slags oste

**Hjemmebagt brød**

**Pris pr. couvert 385,-**

Min. 15. personer ved buffet

### BUFFET 2

#### Lakseroulade med flodkrebs

Anrettet med spæd salat, pyntet med krebs og kaviar,  
 serveret med hjemmebagt brød og dressing

*Serveres som forret på bordet*

\*\*\*\*

**Ovnbagt hvid fisk** med grøntsager

**Varmrøget laks** med fennikelsalat

**kalvesteg med chutney**

**Glaseret skinke**

**kartoffel a la creme**

\*\*\*\*

**Fragilite roulade**

Med råsyltede skovbær og is

**Pris pr. couvert 410,-**

Min. 15. personer ved buffet

### BUFFET 3

#### Tapas tallerken

Spændende forret tallerken inspireret af  
 middelhavskøkkenet med 5 små tapas-retter,  
 serveret med hjemmebagt brød

\*\*\*

**Indbagt laks** og sauce Verte

**Marineret kalvesteg** med urter

**Baconbarderet mørbrad**

**Broccolisalat**

**Lun grøntsagstærte**

**Kartoffelret**

**Flødesauce**

\*\*\*

**Brie og Emmentaler** med frisk frugt

**Indbagt pæretærte** med hindbær creme fraiche

**Hjemmebagt brød og smør**

**Pris pr. couvert 425,-**

Min. 15. personer ved buffet

### BUFFET 4

**Marineret sild** med karrycreme

**Krydder sild** med kapers

**Stegte sild** i eddike

*Sild bliver serveret på bordet øvrige retter fra buffeten*

\*\*\*

**Lun friskstegt fiskefilet** med remoulade

**Røget laks** med lun røræg

**Tarteletter** med høns i asparges

**Mørbradbøf** med bløde løg

**Kamsteg** med rødkål

**Oksekød** med peberrod

**Små frikadeller** med kartoffelsalat

**Osteanretning** med 3 slags ost


**Frugtsalat** frisk frugt i rå creme

**Hjemmebagt brød og smør**

**Pris pr. couvert 365,-**

Min. 15. personer ved buffet



<b>SØNDAGS BRUNCH I PANORAMA RESTAURANTEN</b>	<b>BRUNCH I SEPARAT LOKALE</b>
<p style="text-align: center;"><b>Søndags Brunch</b></p> <p style="text-align: center;"><i>I hotellets restaurant, serveres hver søndag mellem kl. 9,00 &amp; 12,00 Kun på forudbestilling</i></p> <p>Hjemmebagt franskbrød &amp; rugbrød Friskbagte rundstykker Forskellige marmelader Yoghurt &amp; skyr med hjemmelavet sirup. Forskellige korn og mysli produkter Forskellige slags pålæg Frisk grøn salat og Pastasalat, Morgen kage Frukt og ostefad med forskellige ost Lune pandekager med sirup Varm leverpostej med champignon Lun rørræg med bacon Brunch pølser Kaffe &amp; the samt 2 slags Juice.</p> <p style="text-align: center;"><b>Pris pr. couvert 178.-</b> <i>Børn under 12 år 95,-</i></p> 	<p style="text-align: center;"><b>Panorama Brunch 1</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Min. 20 personer, serveres i separat lokale, på valgfri dag Kun på forudbestilling.</b></p> <p><b>Brød</b> 2 slags hjemmebagt franskbrød &amp; 2 slags rugbrød 4-5 slags friskbagte rundstykker</p> <p><b>Det kolde</b> 3-4 forskellige slags marmelade og syltetøj Yoghurt &amp; skyr med hjemmelavet sirup. Forskellige korn og mysli produkter 4 forskellige slags pålæg Frisk grøn salat og Pastasalat, Morgen kage / sødt. Frukt og ostefad med forskellige ost</p> <p><b>Det lune</b> Lune pandekager med sirup Kogte æg Varm leverpostej med champignon Lun rørræg med bacon Brunch pølser &amp; lune grøntsagstærte</p> <p><b>Drikke</b> Kaffe, the 2 slags juice</p> <p style="text-align: center;"><b>Pris pr. couvert 198.-</b> <i>Børn under 12 år 155,-</i></p>
<p style="text-align: center;"><b>Panorama Brunch med Bobler</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Min. 20 personer, serveres i separat lokale, på valgfri dag. Kun på forudbestilling.</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Panorama Brunch 2</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Min. 20 personer, serveres i separat lokale, på valgfri dag. Kun på forudbestilling</b></p>
<p><b>Brød</b> 2 slags hjemmebagt franskbrød &amp; 2 slags rugbrød 4-5 slags friskbagte rundstykker</p> <p><b>Det kolde</b> 3-4 forskellige slags marmelade og syltetøj Yoghurt &amp; skyr med hjemmelavet sirup. Forskellige korn og mysli produkter 4 forskellige slags pålæg hertil forskelligt tilbehør. Lakssalat, Kyllingesalat, Lufttørret skinke med melon Frisk grøn salat og Pastasalat, Morgen kage / sødt. Frukt og ostefad med 4 forskellige ost</p> <p><b>Det lune</b> Lune pandekager med sirup Kogte æg Varm leverpostej med champignon Lun rørræg med bacon Brunch pølser &amp; lune grøntsagstærte</p> <p><b>Drikke</b> Kaffe, the 2 slags juice Fra buffet, Muscato D'Asti og mousserende vin</p> <p style="text-align: center;"><b>Pris pr. couvert 285.-</b> <i>Børn under 12 år 185,-/bobler</i></p>	<p><b>Brød</b> 2 slags hjemmebagt franskbrød &amp; 2 slags rugbrød 4-5 slags friskbagte rundstykker</p> <p><b>Det kolde</b> 3-4 forskellige slags marmelade og syltetøj Yoghurt &amp; skyr med hjemmelavet sirup. Forskellige korn og mysli produkter 4 forskellige slags pålæg hertil forskelligt tilbehør. Lakssalat, Kyllingesalat, Lufttørret skinke med melon Frisk grøn salat og Pastasalat, Morgen kage / sødt. Frukt og ostefad med forskellige ost</p> <p><b>Det lune</b> Lune pandekager med sirup Kogte æg Varm leverpostej med champignon Lun rørræg med bacon Brunch pølser, &amp; lune grøntsagstærte</p> <p><b>Drikke</b> Kaffe, the 2 slags juice</p> <p style="text-align: center;"><b>Pris pr. couvert 235.-</b> <i>Børn under 12 år 185,-</i></p>

## KAFFE & DRIKKEVARER

<b>Kaffe og the</b>	<b>38.-</b>
<b>Øl</b>	<b>39.-</b>
<b>Bar med øl, Vand og husets vin</b> (max 2 timer) (kun ved selskab).	<b>125.-</b>
<b>Vin ad libitum</b> Hvid-, Rød & dessertvin under middagen	<b>295.-</b>
<b>Spiritus i baren</b> pr. 1/1 fl. (alm. mærker). Kun ved selskaber	<b>400.-</b>
<b>Sodavand</b>	<b>35.-</b>
<b>Kildevand</b>	<b>20.-</b>
<b>Cognac eller likør</b> pr. genstand.	<b>38.-</b>
<b>Husets selskabsvin</b> pr. 1/1 fl. hvid- eller rødvin	<b>288.-</b>
<b>Husets dessertvin Muscato D'Asti.</b> Let perlende hvid dessertvin,	<b>325.-</b>



## KAFFEBORDE

<b>Kaffebord 1</b> Kaffe & The, friskbagt kringle og småkager	<b>85.-</b>
<b>Kaffebord 2</b> Kaffe & The, flødeskumslagkage, småkager	<b>90.-</b>
<b>Kaffebord 3</b> Kaffe & The, 2/2 boller med smør, friskbagt kringle og småkager.	<b>110.-</b>
<b>Kaffebord 4</b> Kaffe & The, 2 stk. franskbrødssnitter pålæg og hjemmebagt kringle (ekskl. evt. øl/vand)	<b>125.-</b>
<b>Kaffebord 5</b> Kaffe & The, hjemmebagt kringle, lagkage og småkager	<b>120.-</b>
<b>Pålægsbord (dagarrangementer)</b> Pæn buffet med forskellige slags pølser og pålæg, lune frikadeller, leverpostej med bacon, brieost og hjemmebagt grovbrød	<b>175.-</b>

## DIVERSE PRISER

<b>Medbragt kage til kaffen</b> Ønsker De selv at medbringe kaffe brødet til kaffen, kun i forbindelse med fest. Serverings afgift pr. pers.	<b>20.-</b>
<b>Medbragt bryllupskagen</b> Ønsker De selv at medbringe bryllupskagen. Serverings afgift pr. pers	<b>30.-</b>

## SMØRREBRØD & SANDWICH

<b>Uspecificeret smørrebrød</b> Klassisk smørrebrød med pålæg udvalgt af kokken	<b>55.-</b>
<b>Franskbrødssnitter</b> med pålæg	<b>30.-</b>
<b>Franskbrød</b> med Danbo ost.	<b>45.-</b>
<b>Sandwich</b> Grovbolle med sprød salat og lækker pålæg	<b>55.-</b>
<b>Sandwich mini</b> Grovbolle med sprød salat og lækker pålæg.	<b>30.-</b>
<b>Franskbrød</b> med mager rullepølse.	<b>45.-</b>

## BLOMSTER

<b>Blomster dekoration</b> i passende farver er inkl. i festprisen
<b>Blomster dekoration</b> Med blomster efter ønske. laves efter regning

