

FESTMAPPE 2019



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 skysauce

Rødvin

Hjemmelavet islagkage

Pyntet med flødeskum og frisk frugt

Dessertvin

Buffet

Kaffe & the samt småkager

Øl, sodavand og husets selskabsvin

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

To gode salater

Små ovnbagte kartofler med groft salt

Skysauce

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

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

Hot Dog ”gør det selv”

med klassisk tilbehør

pr. couvert

900,-



FEST ARRANGEMENT 4

Cava

Spansk mousserende vin

Varmrøget laks

Anrettet med spæd salat serveret med flødestuved
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

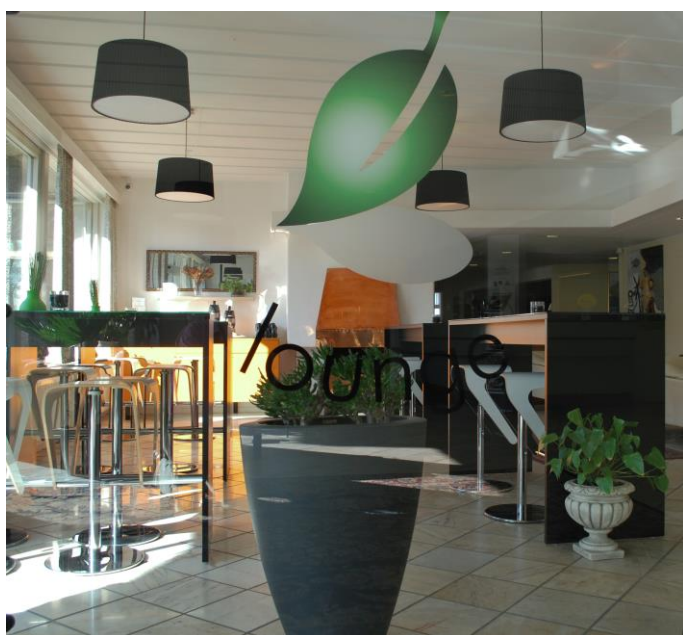
(ad libitum i max. 2 timer)

Pålægssbord

med pølser, pålæg, leverpostej,
lune frikadeller og briost

pr. couvert

995,-



VELKOMSTDRINK

Cider kir	45,-
Cider med frosset frugt	
Kir	55,-
Kold hvidvin med solbærlikør	
Kir Framboise	55,-
Kold hvidvin med hindbærlikør	
Rose vin	65,-
Kir Royal,	65,-
Mousserende vin med hindbærlikør	
Cava	65,-
Spansk mousserende vin	

FORRETTER

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

HOVEDRETTER

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



NATMAD

Biksemad	85,-
Klassisk biksemad serveret med sauce Bearnaise og rødbeder	
Hot Dog ”gør det selv” med klassisk tilbehør	90,-
Frikadeller med 2 slags kartoffelsalater	75,-
Sandwich med forskelligt pålæg og salater	70,-
Aspargesuppe serveret med boller og hjemmebagt brød	75,-
Pålægsbord med pølser, pålæg, leverpostej, lune frikadeller, brieost og hjemmebagt grovbrød	95,-

KAGE & SØDT

Småkager	20,-
Små kokos makroner med chokolade	30,-
Hjemmebagt kransekage stykker	35,-
Flødeskums lagkage med makroner	35,-
Fylt chokolade	40,-
Små Sarah Bernhard kage	35,-
Hjemmebagt kringle	30,-
Hjemmebagt bolle med smør	25,-



DESSERTER

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



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 395,-

Min. 20. 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. 20. 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. 20. 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 rørræg

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 375,-

Min. 20. personer ved buffet



BRUNCH efter ønske	BRUNCH med Velkomstdrink I SEPARAT LOKALE
<p>Kontakt hotellet for nærmere</p> <ul style="list-style-type: none"> - Receptioner - Specielle menuer - Erhverv - 	<p style="text-align: center;">Panorama Brunch 1 Min. 25 personer, serveres i separat lokale, på valgfri dag Kun på forudbestilling.</p> <p>Brød 2 slags hjemmebagt franskbrød & 2 slags rugbrød 4-5 slags friskbagte rundstykker</p> <p>Det kolde 3-4 forskellige slags marmelade og syltetøj Yoghurt & skyr med hjemmelavet sirup. Forskellige korn og mysli produkter 4 forskellige slags pålæg Frisk grøn salat og Pastasalat, Morgen kage / sødt. Frugt og ostefad med forskellige ost</p> <p>Det lune Lune pandekager med sirup Kogte æg Varm leverpostej med champignon Lun rørag med bacon Brunch pølser & lune grøntsagstærte</p> <p>Drikke Kaffe, the 2 slags juice</p> <p style="text-align: center;">Pris pr. couvert 245.- <i>Børn under 12 år 155,-</i></p>
Panorama Brunch med Bobler Min. 25 personer, serveres i separat lokale, på valgfri dag. Kun på forudbestilling.	Panorama Brunch 2 Min. 25 personer, serveres i separat lokale, på valgfri dag. Kun på forudbestilling
<p>Brød 2 slags hjemmebagt franskbrød & 2 slags rugbrød 4-5 slags friskbagte rundstykker</p> <p>Det kolde 3-4 forskellige slags marmelade og syltetøj Yoghurt & 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. Frugt og ostefad med 4 forskellige ost</p> <p>Det lune Lune pandekager med sirup Kogte æg Varm leverpostej med champignon Lun rørag med bacon Brunch pølser & lune grøntsagstærte</p> <p>Drikke Kaffe, the 2 slags juice Fra buffet, Muscato D'Asti og mousserende vin</p> <p style="text-align: center;">Pris pr. couvert 285.- <i>Børn under 12 år 185,-/bobler</i></p>	<p>Brød 2 slags hjemmebagt franskbrød & 2 slags rugbrød 4-5 slags friskbagte rundstykker</p> <p>Det kolde 3-4 forskellige slags marmelade og syltetøj Yoghurt & 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. Frugt og ostefad med forskellige ost</p> <p>Det lune Lune pandekager med sirup Kogte æg Varm leverpostej med champignon Lun rørag med bacon Brunch pølser, & lune grøntsagstærte</p> <p>Drikke Kaffe, the 2 slags juice</p> <p style="text-align: center;">Pris pr. couvert 235.- <i>Børn under 12 år 185,-</i></p>

KAFFE & DRIKKEVARER

Kaffe og the	38.-
Øl	39.-
Specialøl Klosterbryg 0,5 l	65.-
Vin ad libitum	295.-
Hvid-, Rød & dessertvin under middagen	
Spiritus i baren	400.-
pr. 1/1 fl. (alm. mærker). Kun ved selskaber	
Sodavand	35.-
Kildevand	20.-
Cognac eller likør	38.-
pr. genstand.	
Husets selskabsvin	288.-
pr. 1/1 fl. hvid- eller rødvin	
Husets dessertvin Muscato D'Asti.	325.-
Let perlende hvid dessertvin,	

