

FESTMAPPE 2022



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 blomster 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.
Natmad : Se menuforslag / festpakkerne
Hotelværelser : Gratis overnatning inkl. morgenbuffet til værtsparret ved fester over 25 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

kir

Kold hvidvin med frugtlukør

Kold røget laks

Med spæd salat, dilldressing
og hjemmebagt brød

Hvidvin

Kalvesteg stegt rosa

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

845,-



FEST ARRANGEMENT 2

Asti

Kold mousserende vin

Fisketallerken

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

Hvidvin

Carvery buffet:

Rosastegt kalvesteg
Baconbarderet mørbrad,
Marineret kyllingebryst

To gode salater

Små ovnbagte kartofler med groft salt

Skysauce

Rødvin

Brownie

Anrettet med frisk frugt og coulis
Serveret med vaniljeis

Dessertvin

I

Buffet

Kaffe & the samt chokolade
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 4 små tapas-retter, serveret med hjemmebagt brød

Hvidvin

Langstiddsteg oksetyksteg

Super-mør 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

Konfekt og chokolade

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 nøddekurv

Fylt med frisk frugt og is/sorbet

Dessertvin

Buffet

Kaffe & the og chokolade

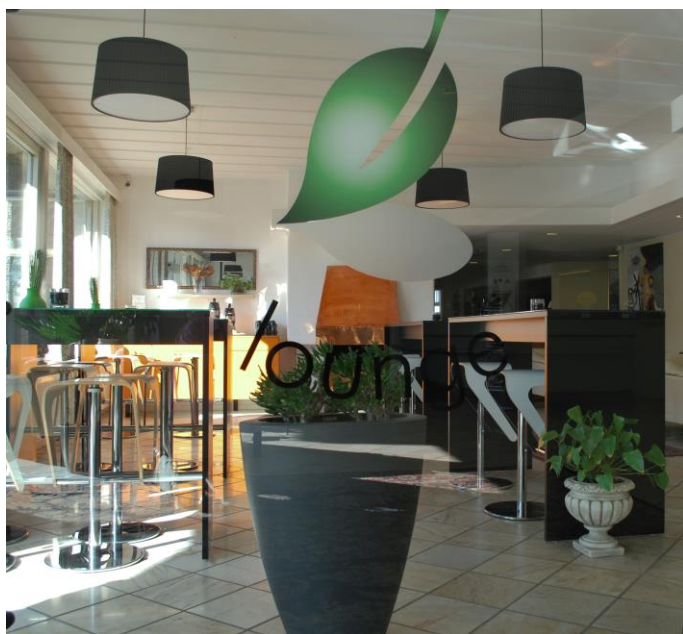
Øl, sodavand og husets selskabsvin

Pålægsbord

med pølser, pålæg, leverpostej, lune frikadeller og brieost

pr. couvert

995,-



VELKOMSTDRINK

| | |
|----------------------------------|------|
| Asti | 55,- |
| Mousserende vin | |
| 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 4 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 | |
| | |
| Kyllingeterrin | 90,- |
| Med trøffelmayo og syltede svampe, serveres med hjemmebagt brød | |
| | |
| Skindstegt Sandart | 90,- |
| Med gulerodspuré, grønne asparges og knoldselleri. Serveres med hjemmebagt brød | |

Kartofler:

- Små ovnbagte kartofler med salt
- Pommes fondant
- Pommes Anna
- Pommes duchesse
- Pommes hasselback
- Pommes frites

HOVEDRETTER

| | |
|---|-------|
| Kalvesteg stegt som vildt | 220,- |
| Mør kalvesteg, serveret med sprød grøntsag, hvide- & brunede kartofler, Waldorff salat, tyttebær og vildt sauce. | |
| | |
| Kalvesteg stegt rosa - langtidsstegt | 220,- |
| Mør kalvesteg, serveret med 2 slags sprøde grøntsager, små ovnbagte kartofler og skysauce | |
| | |
| Oksefilet | 245,- |
| Oksefilet serveres med bacon-bønner, sprøde grøntsager, pommes Anna og kraftig kalvefont | |
| | |
| Lammekrone i timian og rosmarin | 220,- |
| Serveres med timiankartofler, grønt samt græsk salat og hjemmebagt brød. | |
| | |
| Helstegt oksemørbrad | 255,- |
| med svampe saute, grøntsags timbale, spring-løg, pommes røsti og portvinssauce | |
| | |
| Unghanebryst | 195,- |
| Grøntsager jullienne, rabarber kompot, kartoffel a la creme og estragon sauce | |
| | |
| Carvery buffet: | 245,- |
| Rosastegt kalve/oksesteg langtidsstegt, Baconbarderet mørbrad, Marineret kylling .eller kyllingespyd To gode salater, årstidens grønt, små ovnbagte kartofler og en god valgfri sauce | |



NATMAD

| | |
|--|-------------|
| Biksemad | 85,- |
| Klassisk biksemad serveret med spejlæg eller sauce Bearnaise og rødbeder evt. rugbrød | |
| Hot Dog ”gør det selv” med klassisk tilbehør | 90,- |
| Frikadeller med 2 slags kartoffelsalater | 75,- |
| Sandwich Små sandwich med forskelligt indhold | 75,- |
| Aspargesuppe Serveret evt. 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 | 45,- |
| Flødeskums lagkage med makroner | 35,- |
| Fylt chokolade | 40,- |
| Små dessertkager | 45,- |
| Hjemmebagt kringle | 30,- |
| Hjemmebagt bolle med smør | 30,- |



DESSERTER

| | |
|---|-------------|
| Hjemmelavet islagkage | 85,- |
| Pyntet med flødeskum og frisk frugt | |
| Chokolademousse | 90,- |
| Pyntet med frisk frugt og flødeskum | |
| Blødende chokoladecake | 90,- |
| Anrettet med frisk frugt og coulis serveret med rørt vaniljeis | |
| Hjemmebagt nøddekurv | 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 | |
| Lun æbletærte med creme fraiche | 85,- |



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

Små ovnbagte kartofler

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 tilbehør

Glaseret skinke

kartoffel a la creme eller dagens kartoffel

Små forskellige desserter

Panna cotta, chokolade fondant ol.

Pris pr. couvert 410,-

Min. 20. personer ved buffet

BUFFET 3

Tapas tallerken

Spændende forret tallerken inspireret af
 middelhavskøkkenet med 4 små tapas-retter,
 serveret med hjemmebagt brød

Varmrøget laks med grønt

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

Ribbensteg med rødkål

Oksespidsbryst med peberrod

Små frikadeller med kartoffelsalat

Osteanretning med 3 slags ost

Frugtsalat frisk frugt i rå creme

Hjemmebagt brød og smør

Pris pr. couvert 395,-

Min. 20. personer ved buffet



Vi sammensætter gerne en buffet efter ønske.

| 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 røræg med bacon Brunch pølser & lune grøntsagstærte</p> <p>Drikke Kaffe, the 2 slags juice</p> <p style="text-align: center;">Pris pr. couvert 255.- <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 røræg 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 295.- <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 røræg 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 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 | 25.- |
| Cognac eller likør | 45.- |
| pr. genstand. | |
| Husets selskabsvin | 295.- |
| pr. 1/1 fl. hvid- eller rødvin | |
| Husets dessertvin | 325.- |

