

FESTMAPPE 2023



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 : **Pris og antal aftales**
 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. 10.30

FEST ARRANGEMENT 1

kir

Kold hvidvin med frugtligør

Kold røget laks

Med spød 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

875,-



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

Aspargesuppe

Med kødboller, hertil hjemmebagt brød

pr. couvert

925,-

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

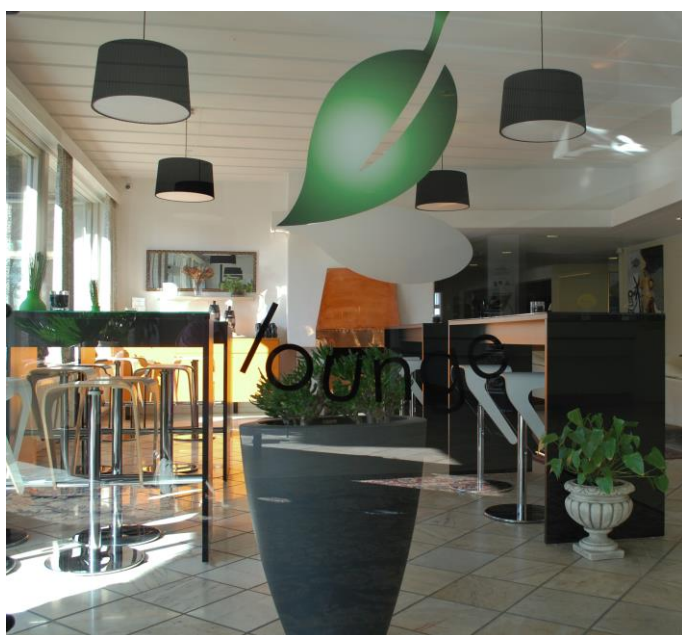
Øl, sodavand og husets selskabsvin

Pålægsbord

med pølser, pålæg, leverpostej,
lune frikadeller og brieost

pr. couvert

995,-



VELKOMSTDRINK

Asti	65,-
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	95,-
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	235,-
Mør kalvesteg, serveret med sprød grøntsag, hvide- & brunede kartofler, Waldorff salat, tyttebær og vildt sauce.	
Kalvesteg stegt rosa - langtidstegt	235,-
Mør kalvesteg, serveret med 2 slags sprøde grøntsager, små ovnbagte kartofler og skysauce	
Oksefilet	255,-
Oksefilet serveres med bacon-bønner, sprøde grøntsager, pommes Anna og kraftig kalvefont	
Lammekrone i timian og rosmarin	285,-
Serveres med timiankartofler, grønt samt græsk salat og hjemmebagt brød.	
Helstegt oksemørbrad	280,-
med svampe saute, grøntsags timbale, spring-løg, pommes røsti og portvinssauce	
Unghanebryst	215,-
Grøntsager jullienne, rabarber kompot, kartoffel a la creme og estragon sauce	
Carvery buffet:	265,-
Rosastegt kalve/oksesteg langtidstegt, 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	85,-
Pålægsbord med pølser, pålæg, leverpostej, lune frikadeller, brieost og hjemmebagt grovbrød	95,-

KAGE & SØDT

Småkager	20,-
Små kokos makroner med chokolade	30,-
Hjemmebagt kranseskage stykker	45,-
Flødeskums lagkage med makroner	35,-
Fylt chokolade	40,-
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 450,-

Min. 25. 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 475,-

Min. 25. 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 475,-

Min. 25. 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 rørag

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 450,-

Min. 25. personer ved buffet



Vi sammensætter gerne en buffet efter ønske.

BRUNCH efter ønske	
<p>Kontakt hotellet for nærmere</p> <ul style="list-style-type: none"> - Receptioner - Specielle menuer - Erhverv - 	
Panorama Brunch med Bobler	
Min. 35 personer, serveres i separat lokale, <i>på valgfri dag. Kun på forudbestilling.</i>	
<p><u>Brød</u> 2 slags hjemmebagt franskbrød & 2 slags rugbrød 4-5 slags friskbagte rundstykker</p> <p><u>Det kolde</u> 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><u>Det lune</u> Lune pandekager med sirup Kogte æg Varm leverpostej med champignon Lun røræg med bacon Brunch pølser & lune grøntsagstærte</p> <p><u>Drikke</u> Kaffe, the 2 slags juice Fra bufftet, Muscato D'Asti og mousserende vin</p> <p style="text-align: center;">Pris pr. couvert 325.- <i>Børn under 12 år 195,-/bobler</i></p>	<p><u>Brød</u> 2 slags hjemmebagt franskbrød & 2 slags rugbrød 4-5 slags friskbagte rundstykker</p> <p><u>Det kolde</u> 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><u>Det lune</u> Lune pandekager med sirup Kogte æg Varm leverpostej med champignon Lun røræg med bacon Brunch pølser, & lune grøntsagstærte</p> <p><u>Drikke</u> Kaffe, the 2 slags juice</p> <p style="text-align: center;">Pris pr. couvert 275.- <i>Børn under 12 år 195,-</i></p>
Panorama Brunch 2	
Min. 35 personer, serveres i separat lokale, <i>på valgfri dag. Kun på forudbestilling</i>	

KAFFE & DRIKKEVARER

Kaffe og the	38.-
Øl	39.-
Specialøl Klosterbryg 0,5 l	65.-
Vin ad libitum	320.-
Hvid-, Rød & dessertvin under middagen	
Spiritus i baren	400.-
pr. 1/1 fl. (alm. mærker). Kun ved selskaber	
Sodavand	36.-
Kildevand	30.-
Cognac eller likør	45.-
pr. genstand.	
Husets selskabsvin	330.-
pr. 1/1 fl. hvid- eller rødvin	
Husets dessertvin	330.-

