



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

Selskabsoplevelser 2022

Gennemført lækkerhed

Skanderborg Park ApS • Skovsvinget 10 • 8660 Skanderborg
Tlf: +45 89 93 33 10 • Mail: reception@skanderborgpark.dk • Web: skanderborgpark.dk



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Forår/sommer (marts-august)

Hors d'oeuvre / Snacks

Mini vol au vents - rejer – rødtun – fynsk skinke

Sprødt i udvalg – kyllingeskind med rygeost – tapioka puf – butterdej med parmesan

Forretter

Jomfruhummer – panko – ærter – perleløg – parmesanskum

Røget islandsk laks – stenbiderrogn – friskost – asparges crudités

Stegt mulde – nye kartofler – porre confit – skummende fiskefumé

Mellemretter

Pocheret æg – hvide asparges – hollandaisesifon - blomster

Falske sten af rimmet kammusling – peberrod – revet trøffel – løvstikkeolie

Hovedretter

Duet af dansk kylling med foie gras og sprødt skind – asparges – butterdej – trøffelcreme

Kalvefilet & hjerterragout – spæde ærter – variation af nye løg – morkelsauce

Glad gris – mørbrad & kæbe – urtefrikasse – ærter – gulerod – løvstikkesky

Oste / pre-dessert

Osteudvalg af danske økologiske specialiteter med afstemt tilbehør

Bergamotte granité & hvid chokolade – rosenblade – blomster

Desserter

Rabarber/hindbær bavaroise – mandelkage – blåbær – sprød hvid chokolade – cremet is

Jordbær & Ruby chokolade – vanilje parfait – små brændte kys – Ruby ganache

Koldskål & solskin – jordbær spejl – vaniljeis – sifon – junkerbrud

3 retter kr. 495,00 - 4 retter kr. 592,00 - 5 retter kr. 665,00 – 6 retter kr. 720,00

Gennemført lækkerhed



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Efterår/vinter (september- februar)

Hors d'oeuvre / Snacks

Mini vol au vents - rejer – rødtun – fynsk skinke

Sprødt i udvalg – kyllingeskind med rygeost – tapioka puf – butterdej med parmesan

Forretter

Foie gras terrine & røget andebryst – portvin – brombær – brioche toast

Torsk som terrine & brandade – cremet sennep – bagt rødbede – rugbrød

Lakse confit – noritang – rødbedehummus – citron fennikel – wasabi luft

Mellemretter

Jomfruhummer – parmesan nudel – jordskokker i tekstur – Karl Johan støv

Consommé Celestine – hønsesouffle – pandekage – sort trøffel

Hovedretter

Oksemørbrad – Karl Johan svampe – syltet Hokkaido – sortkål – trøffelsauce

Lammeryg – persillerod i variation – dehydrerede rødbeder – portvinssky

Sprængt andebryst & confit – skorzonerrød – grønkål – fermenterede hvide asparge

*

Oste / pre-dessert

Bergamotte granité & hvid chokolade – rosenblade – blomster

Blå kornblomst – Tarte Tatin med løg – pære – ahornsirup

Desserter

Rødbede – mørk chokolade – hindbær – sorte oliven

Letrøget yoghurtiscreme – havtorn variationer – karamelcreme – små kys

Triple Chocolate bomb b-52 - chokolade florentinere – vinterbær – espresso pasta

3 retter 495 kr. - 4 retter 592 kr. - 5 retter 665 kr. – 6 retter 720

Gennemført lækkerhed



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Tilvalg fra konditoriet

Økologisk kaffe og Pukka te med sødt fra konditoriet,
pr. kuvert kr. 62,00

Ønskes yderligere søde sager til kaffen,
pr. stk. pr. kuvert kr. 32,00

Tilvalg af sødt til kaffen

Jordbær i chokolade

Hindbær macarons med Ruby chokolade

Fyldte chokolader i udvalg

Kransekage konfektstykker

Natmad

Nordiske charcuteri specialiteter og udvalg af danske økologiske oste

Klassisk dansk pålægsbord med lun leverpostej og hjemmebagt brød

Tarteletter med høns i asparges, tomat og persille

Biksemad med bearnaisesauce, rødbeder og hjemmebagt brød

Pris pr. kuvert kr. 95,00

Gennemført lækkerhed



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Drikkevarer løsninger til festen

"Before dinner" cocktail til alle i selskabet fra Botanisk bar.	85 kr.
"After dinner" cocktail til alle i selskabet fra Botanisk bar.	85 kr.
Husets champagne fra Andre Clouet Brut eller Demi sec pr. glas.	110 kr.
Husets Bobler i Brut, Demi eller Rosé pr. glas.	75 kr.
Vin ad libitum Luksus pakke med vand, øl & økologisk saft under middagen.	550 kr.
Isvand under hele arrangementet.	20 kr.
Vand med brus og isvand under hele arrangementet.	35 kr.
Husets specialøl, 0,5 L pr. stk.	78 kr.
Skanderborg Bryghus øl pr. stk.	45 kr.
Flaske øl pr. stk.	38 kr.
Økologisk Adelhardt saft pr. stk.	38 kr.
Sodavand, juice og Cocio pr. stk.	36 kr.
Økologisk kaffe & Pukka te.	39 kr.
Blød bar m. vin, øl og vand i 3 timer efter middagen.	205 kr.
Bar m. vin, øl, vand og fire cocktail fra Botanisk Bar i 3 timer efter middagen.	255 kr.

Huset Vinmenu

3 glas kr. 255 / 4 glas kr. 340 / 5 glas kr. 425 / 6 glas kr. 510

Huset anbefaling vinmenu

3 glas kr. 300 / 4 glas kr. 400 / 5 glas kr. 500 / 6 glas kr. 600

Vin efter forbrug, betales pr. åbne flaske fra vores udsøgte vinkort

Gennemført lækkerhed