



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

Bryllup på Skanderborg Park 2021

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

Bryllupskager

Classic

Lyse bunde i lag med mousse af hindbær, lime og chokolade.

Overtrukket med marcipan og afstemt pyntet med friske blomster fra parken

A la Mode

Krokant bunde i lag med passion, ribsgele og hvid chokolade.

Sprayet med hvid chokolade og spiselig pynt i små detaljer.

Pris pr. kuvert 75 kr.

Bryllupstapas

Østers – tabasco – citron

Grillet tun – wakame - spicy mayo

Blinis - røget laks - rygeost - Sillrom

Rejesalat – asparges – mini vol au vent

Bresaola ballotine – tomat relish - urter

Carpaccio – pesto – pinjekerner – bitter salat

Tomatsalat – mozzarella - balsamico

Antipasti - fransk aioli – sprødt brød

Blå kornblomst – salte mandler - ahornsirup

Vesterhavsost – oliven – nødder

Serveres med konditoriets friskbagte brød og olivenolie

Pris pr. stk. pr. kuvert. 25 kr.

Gennemført lækkerhed



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Forår/sommer marts-august

Forretter

Jomfruhummer – panko – ærter – perleløg – parmesan skum
Røget islandsk laks – stenbiderrogn – friskost – asparges crudités
Stegt multe – nye kartofler – porre confit – skummende fiskefumé

Mellemretter/Appetizer

Pocheret æg – hvide asparges – hollandaise sifon - blomster
Østers – rygeost creme – citron perler – gin luft
Falske sten af rimmet kammusling – peberrod – revet trøffel – løvstikke olie

Hovedretter

Duet af dansk kylling med foie gras og sprødt skind – asparges – butterdej – trøffel creme
Kalvefilet & hjerterragout – spæde ærter – variation af nye løg – mørkel sauce
Glad gris – mørbrad & kæbe – urtefrikasse – ærter – gulerod – løvstikke sky

Oste / pre-dessert

Osteudvalg af danske & europæiske oste med afstemt tilbehør
Confiteret gulerod – rugbrødsgrubbe – friskost - skovsyre
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 – junker brud

Gennemført lækkerhed



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Efterår/vinter september- februar

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/Appetizer

Jomfruhummer – parmesan nudel – jordskokker i tekstur – Karl Johan støv
Consommé Celestine – hønsesouffle – pandekage – sort trøffel
Foie gras terrine & røget andebryst – portvin – brombær – brioche toast

Hovedretter

Oksemørbrad – Karl Johan svampe – syltet Hokkaido – sortkål – trøffel sauce
Lammeryg – persillerod i variation – dehydrerede rødbeder – portvinssky
Sprængt andebryst & confit – skorzonnerod – grønkål – fermenterede hvide asparges

Oste / pre-dessert

Osteudvalg af danske & europæiske oste med afstemt tilbehør
Fourme d'Ambert – Tarte Tatin med løg – pære – ahorn sirup
Prunier Caviar & citronsorbet – skovsyre

Desserter

Rødbede – mørk chokolade – hindbær – sorte oliven
Letrøget yoghurtiscreme – havtorn variationer – karamelcreme – små kys
Triple Chocolate bomb b-52 - chokolade Florentines – vinter bær – espresso pasta

Gennemført lækkerhed



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Begge årstidsbestemte menuer kan sammensættes efter brudeparrets ønsker.
Alle retter er tallerken serveret og der bydes anden gang på hovedretten fra fad.

3 retter 455 kr.

4 retter 535 kr.

5 retter 595 kr.

Tilvalg fra konditoriet

Kaffebuffet med en af husets konditoris mange specialiteter pr. kuvert 58 kr.

Ved køb af yderligere specialiteter til kaffen pr. kuvert pr. stk..... 30 kr.

Udvalg til kaffebuffeten

Jordbær i chokolade

Hindbær macarons med Ruby chokolade

Fyldte chokolader i udvalg fra konditoriet

Kransekage konfektstykker fra konditoriet

Sarah Bernhardt kage med marcipanbund og chokoladeovertræk

Brownie med solbærtrøffel og friske jordbær

Jordbær mazarintærte med små kys og chokoladepynt

Key lime pie med hindbær, lakrids og brændt marengs

Gennemført lækkerhed



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Natmad

Aspargessuppe med kødboller og hjemmebagt brød

Karrysuppe med kylling og urter

Spansk og italiensk charcuteri specialiteter og udvalg af oste fra Ulvedal

Klassisk dansk pålægsbord med lun leverpostej og hjemmebagt brød

Tarteletter med høns i asparges, tomat og persille

Biksemad med bearnaisesauce og rødbeder

Chili con carne med sprøde nachos, crème fraiche og hjemmebagt brød

Byg selv hotdogs med det klassiske følge

Grillpølser fra Nørre Søby med kold kartoffelsalat og tilbehør

Frikadeller med kold kartoffelsalat, tilbehør og hjemmelavet rugbrød

Pris pr. kuvert 90 kr.

Cocktails muligheder

"Sommerdrøm" Vodka, frisk lime og øko. hyldeblomst saft med blidt brus.

" Strawberry daiquiri"

" Mojito"

"White Russian"

"Gin Tonic eller Lemon"

"Gin Hass"

"Cosmopolitan"

"Pina colada"

"Aperol spritz"

"Dark´n Stormy"

Gennemført lækkerhed



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Drikkevarer løsninger til festen

Husets champagne fra Pol Roger Classic eller Demi sec pr. Glas 100 kr.

Husets Bobler i Brut, Demi eller Rosé pr. Glas 60 kr.

Vin ad libitum med lux. vand, øl & øko saft 445 kr.

Isvand under hele arrangementet 20 kr.

Vand fra San Pellegrino 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.

Carlsberg øl pr. stk..... 38 kr.

Carlsberg sodavand, juice og Cocio pr. stk. 32 kr.

Øko Adelhardt saft og sodavand 36 kr.

Cocktail bar med 4 slags cocktails efter værtens valg i 3 timer 250 kr.

Håndskænket cognac og likør til kaffen betales pr. stk. fra vores udsøgte barvogn.

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

Gennemført lækkerhed



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Bryllupspakker

Bryllupsreception

Bryllupskage fra husets dygtige konditor efter eget valg

Tre bryllupstapas i udvalg med friskbagt brød og olie

Øko. kaffe/te, saft, øl, vand & vin ad libitum.
(Kl. 14:00-17:30)

Pr. kuvert 248,00 kr.

Aftenpakke

Velkomstdrink & husets sprøde snacks

Skanderborg Parks tre retters bryllupsmenu

Vin ad libitum med øl og vand

Øko. kaffe & te med fyldte chokolader fra konditoriet

Natmad efter ønske
(kl.17:30-02:30)

Pris pr. kuvert 1095,00 kr.

NB. Ved køb af reception og aftenpakke er der ingen tidsbegrænsning på festen

NB. Vin ad libitum følger festen med de aftalte tidsrum

Gennemført lækkerhed



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Luksuspakke

Bryllupsreception

Bryllupskage fra husets dygtige konditor efter eget valg

Tre bryllupstapas i udvalg med friskbagt brød og olie

Øko. kaffe/te, saft, øl, vand & vin ad libitum.

Aftenpakke

Champagne & husets sprøde snacks

Skanderborg Parks fire retters bryllupsmenu

Vin ad libitum med øl og vand

Øko. kaffe & te med fyldte chokolader fra konditoriet

Cognac eller likør til hver gæst

Natmad efter brudeparrets ønske

Bar med bartender og Skanderborg Parks fire bryllups-cocktails

Pris Pr. kuvert 1600,00 kr.

NB. Ved køb af reception og aftenpakke er der ingen tidsbegrænsning på festen

NB. Vin ad libitum følger festen med de aftalte tidsrum

Gennemført lækkerhed