



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

Selskabsoplevelser 2021

Servering

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

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

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

1 ret 248 kr.

2 retter 358 kr.

3 retter 455 kr.

4 retter 535 kr.

5 retter 595 kr.

Gennemført lækkerhed



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Tilvalgs kort

Forår/sommer

Hors d'oeuvre til champagne eller bobler

Mini vol au vents - rejer – rødtun – fynsk skinke

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

Blinis – stenbiderrogn – Foie gras – tatar af hellefisk

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

Oste / pre-dessert

Osteudvalg af danske & europæiske oste med afstemt tilbehør

Confiteret gulerod – rugbrøds crumble – friskost - skovsyre

Bergamotte granité & hvid chokolade – rosenblade – blomster

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

Hovedretter

Oksemørbrad – Karl Johan svampe – syltet Hokkaido – sortkål – trøffel sauce

Lammeryg – persillerod i variation – dehydrerede rødbeder – portvinssky

Sprængt andebryst & confit – skorzonerrodd – grønkål – fermenterede hvide asparges

Desserter

Rødbede – mørk chokolade – hindbær – sorte oliven

Letrøget yoghurtiscreme – havtorn variationer – karamelcreme – små kys

Triple Chocolate bomb b-52 - chokolade florentinere – vinter bær – espresso pasta

1 ret 248 kr.

2 retter 358 kr.

3 retter 455 kr.

4 retter 535 kr.

5 retter 595 kr.

Gennemført lækkerhed



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Tilvalgs kort

Efterår/vinter

Hors d'oeuvre til champagne eller bobler

Mini vol au vents - rejer – rødtun – fynsk skinke

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

Blinis – Sillrom – Foie gras – tatar af hellefisk

Mellemretter/Appetizer

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

Consommé Celestine – hønsesouffle – pandekage – sort trøffel

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

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

Gennemført lækkerhed



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Tilvalg fra konditoriet

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

Ved køb af yderligere specialiteter til kaffen pr. kuvert pr. stk..... 32kr.

Udvalg til kaffebuffeten

Jordbær i chokolade

Hindbær macarons med Ruby chokolade

Fylde 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

Hele kager

Othellokage med flødecreme, makronbund, chokoladeglasur og marcipankant

Forårslagkage med hindbærfromage, chokoladetrøffel, hindbærpuré og mandelbund

Konditoriets lagkage med lyse bunde i lag med flødecreme, makroner, hindbær sylt og marcipan

Fødselsdagskagemand/kone efter eget ønske

Pr. kuvert ved minimum 10 kuverter 35 kr.

Kagebord inkl. Kaffe buffet

Udvalg af husets småkager og kys - Sarah Bernhardt

Citronfromage - Jordbærmazarin

Pr. kuvert ved minimum 10 kuverter 128 kr.

Gennemført lækkerhed



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Natmad

Aspargessuppe med kødboller og hjemmebagt brød

Karrysuppe med kylling og urter - hjemmebagt brød

Spansk og italiensk charcuteri specialiteter og udvalg af oste fra Ulvedal – Middelhavsbrød

Klassisk dansk pålægsbord med lun leverpostej og hjemmebagt brød

Tarteletter med høns i asparges, tomat og persille

Biksemad med bearnaisesauce, rødbeder og hjemmebagt surdejsrugbrød

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

Byg selv hotdogs med det klassiske følge

Frikadeller med kold kartoffelsalat, hjemmesyltet agurkesalat og hjemmebagt rugbrød

Grillpølser fra Nørre Søby med kold kartoffelsalat og tilbehør - hjemmebagt brød

Pris pr. kuvert ved buffet..... 90 kr.

Pris pr. kuvert ved tallerken servering 105 kr.

Gennemført lækkerhed



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

Drikkevarer løsninger til festen

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------|
| "Before dinner" cocktail til alle i selskabet fra Botanisk bar | 75 kr. |
| "After dinner" cocktail til alle i selskabet fra Botanisk bar | 75 kr. |
| 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 is- vand 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. |

Gennemført lækkerhed