



Skanderborg Park HOTEL & KONFERENCE

Frokostmenu uge 24

Mandag den 13. juni

Tun tatar med tangsalat, spicy mayo og sprød tapioca
Sprød rødspætte med rejer, citron og cocktail mayo
Melonsalat med mozzarella, granatæble og balsamisk vinaigrette
Flækærte hummus med bagte løvstikke gulerødder

Vandmelon suppe med hyldeblomst agurk og blåbær - vegetarisk
Nordisk bresaola med cremet æble/asparges salat og druer
Mini grill pølser med lun kartoffelsalat og løvstikke mayo

Husets øko ost & Søde tand

Tirsdag d. 14. juni

Tatar af gravad laks med luftig sennep, rødløgs skaller og urter
Stegt havtaske på sommerkål, asparges og muslinge creme
Vandmelon med feta og persille
Salat af stegte kartofler med syltede svampe

Pastinak suppe med purløg og trøffel olie – vegetarisk
Stegt okse med kold bearnaise, søde tomater og sprød parmesan
coq au vin blanc med sommerurter og champignons

Husets øko ost & Søde med tand

Kr. 249,00 pr. person

Gennemført lækkerhed



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

Frokostmenu uge 24

Onsdag d. 15. juni

Torske soufflé med oister mayo, hvide asparges og radise crudites
Havkat på sauterede ærter, fennikel og citrongræs sauce
Blomkål tzatziki med purløg og ristede græskarkerner
Quinoa med æbler, asparges og æblevinaigrette

Ananas gazpacho med chili, mynte og granatæble – vegetarisk
Rørt tatar med luftig peberrod, rødløgsskaller og knuste franske kartofler
Køfte spyd med bitter salat, syltet chili og haidari dip

Husets øko ost & Søde tand

Torsdag d. 16. juni

Rejesalat i mini vol au vant med friske æbler og urter
Kæmperejer i chili fløde med crudites og urter
Asparges salat med oliven, jordbær og estragon
Urte hummus med søde tomat og sprøde kikærter

Hr. Nielsen skinke med løvstikke melon og granatæble
Grøntsags minestrone med pinjekerner og estragon - vegetarisk
Kalv på italiensk med sauce choron og sprøde friter

Husets øko ost & Søde tand

Kr. 249,00 pr. person

Gennemført lækkerhed



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

Frokostmenu uge 24

Fredag den 17. juni

Letrøget lakse canneloni med friskost, sillrom og sprødt rugbrød
Vol au vent med plukfisk i mild sennep og syltede løgskaller
Råkost af sommergrønt med sprød hasselnød og rød grape
Salat med majs, popcorn, hjertesalat, dild og citronrykmælk

Lyngrøget andebryst med æble/sennepskompot, solbærgel og sprød toast
Spicy kold greenie suppe med friske æbler og blåbær – Vegetarisk
Tartelet med Høsekød I sommerfrikasse og krydderurter

Husets øko ost & Søde tand

Lørdag d 18. juni

Restauranten er lukket

Gennemført lækkerhed