



Skanderborg Park  
HOTEL & KONFERENCE

# Bryllup 2023

Gennemført lækkert

Skanderborg Park ApS • Skovsvinget 10 • 8660 Skanderborg  
Tlf: +45 89 93 33 10 • [reception@skanderborgpark.dk](mailto:reception@skanderborgpark.dk)  
• [skanderborgpark.dk](http://skanderborgpark.dk)



**Skanderborg Park**  
HOTEL & KONFERENCE

## Bryllupsreception

Kl. 14:00 – 17.30

Tre bryllupstapas i udvalg med friskbagt brød og økologisk smør  
Bryllupskage fra husets dygtige konditor efter eget valg  
Økologisk kaffe og Pukka te samt øl, vand, saft og vin ad libitum

**Pris pr. kuvert kr. 345,-**

## Bryllupspakke

Kl. 14.00 – 02.00

### **Bryllupsreception:**

Tre bryllupstapas i udvalg med friskbagt brød og økologisk smør  
Bryllupskage fra husets dygtige konditor efter eget valg  
Økologisk kaffe og Pukka te samt saft, øl, vand og vin ad libitum

### **Aftenpakke:**

Velkomstdrink og snacks  
3-retters bryllupsmenu  
Vin, øl/vand ad libitum  
Økologisk kaffe og pukka te med sødt fra konditoriet  
Natmad efter eget ønske

**Pris pr. kuvert kr. 1.655, -**

## Gennemført lækkert



## Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

### Luksuspakke

Kl. 14.00 – 03.00

#### **Bryllupsreception:**

Tre valgfrie bryllupstapas med friskbagt brød og økologisk smør

Bryllupskage fra husets dygtige konditor efter eget valg

Økologisk kaffe og Pukka te samt saft, øl, vand og vin ad libitum

#### **Aftenpakke:**

Champagne og snacks

4-retters bryllupsmenu

Vin, øl/vand ad libitum

Økologisk kaffe og Pukka te med sødt fra konditoriet

Cognac eller likør til kaffen

Betjent bar med Skanderborg Parks fire bryllups-cocktails

Natmad efter eget ønske

**Pris pr. kuvert kr. 1.995, -**

### Gennemført lækkert

Skanderborg Park ApS • Skovsvinget 10 • 8660 Skanderborg

Tlf: +45 89 93 33 10 • [reception@skanderborgpark.dk](mailto:reception@skanderborgpark.dk)

• [skanderborgpark.dk](http://skanderborgpark.dk)



Skanderborg Park  
HOTEL & KONFERENCE

## Bryllupstapas

I bryllupsreceptionen indgår tre valgfrie tapas.

Vælg mellem:

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 økologisk smør

Ønskes yderligere tapas pr. stk. 30 kr.

## Gennemført lækkert

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



**Skanderborg Park**  
HOTEL & KONFERENCE

## Bryllupskager

### **Classic**

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

## Gennemført lækkert

Skanderborg Park ApS • Skovsvinget 10 • 8660 Skanderborg  
Tlf: +45 89 93 33 10 • [reception@skanderborgpark.dk](mailto:reception@skanderborgpark.dk)  
• [skanderborgpark.dk](http://skanderborgpark.dk)



**Skanderborg Park**  
HOTEL & KONFERENCE

## Bryllupsmenu

**December, januar, februar og marts**

### Snacks

Flæskesvær – safran tapioka med kakao – butterdej med parmesan

### Forretter

Pocheret torsk – æble marineret selleri - cremet smørsauce – bronze fennikel

Tatar af krondyrryg - peberrodscreme – brombær – syltede røde løg

Crostini brioche – ristet fuglelever – kirsebær glace – vilde urter

### Mellemretter

Grydestegt blomkål – øko kærnemælk – Korianderolie

Rødbeder – blåbær - enebær - syre

### Hovedretter

Bede/hasselnøds glaseret okseryg – røget selleri pure – sortkål – brunede jordskokker

Kalvefilet – braiseret portobello – stegte rosenkål & hasselnød – brunet gulerodspure

Dansk svinemørbrad & svær i solbær støv – studie i hokkaido – skorzonerrødder – sprød grønkål

### Ost

Osteudvalg af danske økologiske specialiteter med afstemt tilbehør

### Desserter

Hvid chokolade & hindbærsorbet – rødbedeflager - rødbede saft - skovmærke olie

Blødende chokolade tærte – dusty solbær freddo – lavendel - blåbær

Kirsebær fromage – kandiserede hasselnødder – karamel flager – brændt marengs

## Gennemført lækkert

Skanderborg Park ApS • Skovsvinget 10 • 8660 Skanderborg  
Tlf: +45 89 93 33 10 • [reception@skanderborgpark.dk](mailto:reception@skanderborgpark.dk)  
• [skanderborgpark.dk](http://skanderborgpark.dk)



**Skanderborg Park**  
HOTEL & KONFERENCE

## Bryllupsmenu

April, maj, juni og juli

### Snacks

Flæskesvær – safran tapioka med kakao – butterdej med parmesan

### Forretter

Håndpillede rejer – hvide asparges – hollandaise sifon – sprød tapioka – urter fra skoven

Hørøget laks – luftig peberrod – havtorn/agurk – malt sesam crumble

Kold ærte bygotto – brændte forårsløg – Them Gran flager – friskrevet trøffel

### Mellemretter

Pocheret æg – stegte grønne asparges – stenbiderrogn – luftig sennep

Selleri i panko – franske ærter – Them gran luft

### Hovedretter

Bryst af velfærdsskylling fra Allégården – svampe/trøffel fyld – spæde lokale urter - persillesky  
Okseryg i honning/citron karamel – løg confit – stegte asparges – ægte sauce med fermenteret  
peber

Medaljon af kalvefilet – grøn urteskorpe – sommer grønt – kørvel creme

### Ost

Osteudvalg af danske økologiske specialiteter med afstemt tilbehør

### Desserter

Jordbær – nordmands gran - kærnemælk – koriander skud

Syrnet flødekaramel – fersken sorbet – hindbær studie – malt marengs

Rabarber - frosty marengs - hvid chokolade brud - bøgskud

## Gennemført lækkert



**Skanderborg Park**  
HOTEL & KONFERENCE

## Bryllupsmenu

**August, september, oktober og november**

### Forretter

Hørøget laks – luftig peberrod – havtorn/agurk – malt sesam crumble  
Bisque på blomkål – saltet torsk – hasselnødder - brøndkarse  
Mosaik af okse i aromatisk tang – trøffel mayo – små løg – syltet hokkaido

### Mellemretter

Rimmet glaskål – agurkebånd – hyldeblomst – kærnemælk  
Bagte jordskokker – miso burre blanc - sort trøffel - selleri

### Hovedretter

Bede/hasselnøds glaseret okseryg – røget selleri pure – sortkål – brunede jordskokker  
Kalvefilet – braiseret portobello – stegte rosenkål – brunet gulerodspure  
Dansk svinemørbrad & svær i solbær støv – studie i hokkaido – skorzonerrødder – sprød grønkål

### Ost

Osteudvalg af danske økologiske specialiteter med afstemt tilbehør

### Desserter

Blødende chokolade tærte – dusty solbær freddo – lavendel - blåbær  
Lun æble crumble – syrnet fløde – kandiserede hasselnødder – æble sorbet  
Hvid chokolade & hindbærsorbet – rødbedeflager - rødbede saft - skovmærke olie

## Gennemført lækkert

Skanderborg Park ApS • Skovsvinget 10 • 8660 Skanderborg  
Tlf: +45 89 93 33 10 • [reception@skanderborgpark.dk](mailto:reception@skanderborgpark.dk)  
• [skanderborgpark.dk](http://skanderborgpark.dk)





**Skanderborg Park**  
HOTEL & KONFERENCE

## Kaffe, te og sødt

**Der indgår et stk. sødt fra konditoriet**

Økologisk kaffe og Pukka te ad libitum.

**Vælg mellem:**

Jordbær i chokolade

Hindbær macarons med Ruby chokolade

Fyldte chokolader i udvalg

Kransekage konfektstykker

**Kaffe, te og sødt er medregnet i pakkeprisen.**

Yderligere søde sager pr. stk. 38 kr.

## Natmad

**I vores to pakker indgår én valgfri natmad.**

**Vælg mellem:**

Nordiske charcuterispecialiteter 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

## Gennemført lækkert

Skanderborg Park ApS • Skovsvinget 10 • 8660 Skanderborg  
Tlf: +45 89 93 33 10 • [reception@skanderborgpark.dk](mailto:reception@skanderborgpark.dk)  
• [skanderborgpark.dk](http://skanderborgpark.dk)



## Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

### Cocktails

Sommerdrøm: vodka, frisk lime og øko. hyldeblomst saft med blidt brus.

Moscow Mule: vodka, Ginger beer med frisk lime og ingefær.

White Russian: vodka, Coffee Liqueur og øko. mælk.

Cosmopolitan: vodka, orange liqueur orange, frisk lime og tranebærjuice.

Københavnerstang: gin med Ananas sodavand, frisk lime og vanilje sirup.

Gin Hass / Gin Tonic: gin, mangosirup, lime og lemon. / Tonic vand

Mojito: rom, frisk lime, mynte blade, rørsukker og toppet med dansk vand.

Dark´n Stormy: Mørk Rom, Ginger Beer med frisk lime.

### Gennemført lækkert