



Skanderborg Park  
HOTEL & KONFERENCE

## Selskabsoplevelser 2023

Gennemført lækkert

Skanderborg Park • 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

### Festen

Kl. 17:30 – 02.00

Velkomstdrinks

3-retters middag eller buffet

Vin, øl, vand ad libitum

Kaffe med sødt

Natmad

**Pris pr. kuvert kr.1.310,-**

### Luksusfesten

Kl. 17:30 – 03.00

Champagne

4-retters middag

Vin, øl, vand ad libitum

Kaffe med sødt

Cognac eller likør

Bar med 4 cocktails

Natmad

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

### Gennemført lækkert



# Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

## Selskabsmenu

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 – skorzonerødder – 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

HOTEL & KONFERENCE

## Selskabsmenu

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 - bøgeskud

## Gennemført lækkert



## Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

### Selskabsmenu

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 • 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

### Prisoversigt og tilvalg til selskabsmenu

#### Selskabsmenu:

Forret, hoved og dessert

**Pris pr. kuvert** kr. 560,-

Forret, mellemret, hoved og dessert:

**Pris pr. kuvert** kr. 665,-

Forret, mellemret, hoved, ost og dessert:

**Pris pr. kuvert** kr. 750,-

#### Snacks til velkomstdrinks

Flæskesvær – safran tapioka med kakao – butterdej med parmesan

**Pris pr. kuvert** kr. 45,-

#### Kaffe, te og sødt

Økologisk kaffe og Pukka te inkl. en slags valgfri sødt fra konditoriet

**Pris pr. kuvert** kr. 78,-

Tilkøb af yderligere søde sager

**Pris pr. kuvert.** kr. 38,-

### Gennemført lækkert



## Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

### Valgfri sødt fra konditoriet – vælg mellem:

Jordbær i chokolade

Hindbær macarons med Ruby chokolade

Fyldte chokolader i udvalg

Kransekage konfektstykker

### Natmad – vælg mellem:

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. 110,-

## Gennemført lækkert

Skanderborg Park • 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

### Drikkevarer til festen

Husets champagne pr. glas	kr. 130,-
Husets bobler pr. glas	kr. 90,-
Husets vin pr. flaske	kr. 375,-
Vin ad libitum med lux. vand, øl og økologisk saft under middagen (3 timer)	kr. 630,-
Isvand under hele arrangementet	kr. 25,-
Vand med brus og isvand under hele arrangementet	kr. 38,-
Skanderborg Bryghus øl pr. stk.	kr. 49,-
Carlsberg øl pr. stk.	kr. 41,-
Sodavand, juice og Cocio pr. stk.	kr. 36,-
Økologisk saft	kr. 38,-
Betjent bar med fire udsøgte cocktails	kr. 290,-
Håndskænket cognac og likør til kaffen betales pr. stk. fra vores udsøgte barvogn.	kr. 85,-
Vin efter forbrug, betales pr. åbne flaske fra vores udsøgte vinkort.	

### Gennemført lækkert

Skanderborg Park • 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

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