



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

Bryllup 2023

Gennemført lækkert

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

Ønsker I at købe kagetoppen med hjem?
Tillægspris for ekstra kage er 500 kr. Mængden svarer til 8 personer.

Gennemført lækkert

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

• 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 - bøgeskud

Gennemført lækkert

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



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 jordkokker – miso burre blanc - sort trøffel - selleri

Hovedretter

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

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

• 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 med saltkaramel og hindbær

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

• skanderborgpark.dk



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

Cocktails

Park Lemonade: Lime Juice – Simple Syrup – Soda

Cosmopolitan: Vodka – Cranberry Juice – Lemon Juice – Simple Syrup

Kyiv Mule: Vodka – Ginger Beer – Lime Juice - Mint

Espresso Martini: Vodka – Coffee Liqueur – Espresso - Simple Syrup

Bramble: Gin – Blackberry Syrup – Simple Syrup – Lemon Juice

Gin Haas: Gin – Lime Juice – Lemon Soda - Mango Syrup

Gin Tonic: Tanqueray Gin – Premium Tonic

Dark N' Stormy: Dark Rum – Ginger Beer – Lime Juice

Daiquiri: Rum – Lime – Simple Syrup

Gennemført lækkert

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