



Konfirmationsmenu 2024

Fantastisk menu og mulighed for en række tilvalg

Menuen er anrettet som klassisk buffet og præsenteres ved servering, så du som gæst ved, hvad du kan glæde dig til at smage. Menuen kommer i små anretninger og suppleres løbende – med respekt for naturens ressourcer og fokus på at mindske madspild.

Pr. kuvert 675 kr.

Prisen indeholder

Velkomst, 3-retters buffet samt kaffe/te & sødt



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

*Priser er pr. dags dato og
ved min. 25 betalende voksne.
Der tages forbehold for prisændringer.*

Nordic notes

Menuen kommer i små anretninger og suppleres løbende
- med respekt for naturens ressourcer og fokus på at mindske madspild

Letrøget lakserulle

med friskostecreme, sprøde peber crisp og radise urter

Rejesalat

med hyldeblomst agurk, urtejazz og sprøde reje chips

Hr. Nielsen skinke

med chilisyltet melon, grøn dip og skovens urter

Hjemmebagt brød

fra bageriet & økologisk smør

Hjemmelavet urtecroissant

med cremet hønsesalat, sprød passion og fuglegræs

Marineret kalvekød

med cremet kartoffelsalat, syltede rødløg og ærteskud

Aromatiske brud af hjertesalat

med vegetarisk kebab, dressing og sprøde kikærter

Tomatsalat

med små friske tomater, mozzarella perler, urter og granatæble

Marshmallow brownie

med nougat trøffel og sprød karamel (florentiner brud)

Cremet vaniljeis

med jordbær guf og karamel popcorn



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

*Priser er pr. dags dato og
ved min. 25 betalende voksne.
Der tages forbehold for prisændringer.*

Konfirmation
2024

Tilvalg

Børn op til 12 år

Tartelet

med høns i asparges, tomat og persille

Lun crispy chicken sandwich

med salat og mayo

Pommes frites

med ketchup

Byg selv mini dogs

med pølser fra Nørre Søby slagteren

Sprøde kyllinge nuggets

med barbecue

Frikadeller

med kold kartoffelsalat

Pandekager

med chokoladesauce og vaniljeis

Isdessert

med flødeskum og sprøde kys

48 kr. pr. ret



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

*Priser er pr. dags dato og
ved min. 25 betalende voksne.
Der tages forbehold for prisændringer.*

Konfirmation
2024

Kaffe/te & sødt

Marcipan petit fours
med jordbær confit og chokolade

Hindbær macarons
med Ruby chokolade

Chokoladetrøffel
med brændte mandler og sprød marengs

Mini sarah bernhardt kage
med marcipan og chokolade

Kransekagekonfekt stykker
med saltkaramel og hindbær

Kaffe/te & én af ovenstående søde sager er inkl. i kuvertprisen

Yderligere søde sager til kaffe/te
38 kr. pr. stk.



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

*Priser er pr. dags dato og
ved min. 25 betalende voksne.
Der tages forbehold for prisændringer.*

Konfirmation
2024

Tilvalg

Mad at gå hjem på

Nordiske charcuteri specialiteter
og udvalg af danske økologiske oste

Klassisk dansk pålægsbord
med lun leverpostej og hjemmebagt brød

Tarteletter med høns i asparges
med tomat og persille (Kan også laves vegetarisk)

Frikadeller og kold kartoffelsalat
med agurkesalat og hjemmebagt rugbrød (Kan også laves vegetarisk)

115 kr. pr. ret



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

*Priser er pr. dags dato og
ved min. 25 betalende voksne.
Der tages forbehold for prisændringer.*

Vores køkken
har fokus på



Minimere madspild

Vi gør meget for at minimere spild af mad. Det gør vi bl.a. ved at have portionsanrettede serveringer og ved at anvende mest muligt af råvarene. Vores madspild pr. gæst er ca. 75 % mindre end resten af branchen.



Leverandørvalg

Vi benytter leverandører, der har taget stilling til bæredygtige aspekter. Vi gør det bl.a. for at få friske, bæredygtige råvarer fra den aktuelle sæson, minimere transporten og fastholde en høj kvalitet i vores slutprodukt.



Certificeringer

Vi er både REFOOD og Green Key certificeret. Derudover har vi Det Økologiske Spisemærke i bronze. Det betyder, at 30-60 % af vores indkøbte føde- og drikkevarer, er økologiske.



Krydderurter

Vores gartner Otto dyrker selv vores urter – og de er naturligvis produceret økologisk.



Stort fokus

på at mindske vores CO₂-aftryk ved fx at forarbejde fødevarerne mindst muligt.



Mad der forkæler

Vores mad ikke alene smager fantastisk – vi gør også en dyd ud af, at det skal se flot ud indbydende ud, så alle sanser forkæles.



Køkkenteam

Vores dygtige og erfarne team består af kokke, bager, køkkenchef, køkkenassistenter m.fl. De sætter alle en stor ære i at levere høj kvalitet og tænke innovativt i udvikling af nye smagsoplevelser.



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE