

Brunch  
2024



# Dåb/navngivning 2024

## Fantastisk brunch og mulighed for tilkøb af navnekage

Klassisk buffet som kommer i små anretninger.  
Buffeten suppleres løbende med respekt for naturens ressourcer og madspild.

**395 kr. pr. kuvert**  
Børn halv pris

Dåbskage med barnets navn og overtrukket med marcipan  
**72 kr. pr. kuvert**



**Skanderborg Park**  
HOTEL & KONFERENCE

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

# Brunch

**Bruncharrangement starter senest kl.11 - der er afsat 4 timer.**

**Økologiske juicer og mælk**  
fra Thise

**Økologisk kaffe & te**

**Shots**  
ingefær/gulerod og wasabi

**Jordbær shaker**  
økologisk skyr – juice

**Udvalg af hjemmebag**  
surdejsrugbrød – knækbrød – økologisk smør

**Sprødt sødt mini bagværk**  
og friskbagte urte croissants

**Danske pålægsspecialiteter**  
Nørre Søby slagteren – vores egen rullepølse

**Danske økologiske oste**  
curd – chutney – tørret frugt i sirup

**Chokoladepålæg**  
nougat nøddecreme – Ruby chokoladecreme  
– pålægsschokolade

**Udvalg af hjemmekogt**  
marmelade – syltetøj

**Chiagrød på mandelmælk**  
toppings i udvalg

**Friske frugstykker**  
frugt topping – økologiske æbler fra lokale  
danske frugtavlere

**Økologiske surmælksprodukter fra Thise**  
hjemmeristet kernemysli – honning

**Røget islandsk laks**  
rygeost – vilde urter – sprødt rugbrød

**Sprødstegt bacon og brunchpølser**  
Nørre Søby slagteren

**Røræg – blødkogte æg**  
fra danske høns

**Lun leverpostej**  
stegte svampe – sprød bacon

**Pandekager**  
ahornsirup – ristede mandler



**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 CO<sub>2</sub>-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