

Bryllup
2024

Bryllupsmenu 2024

3- eller 4-retters middag samt mulighed for en række tilvalg

Vores drøm er at skabe fantastiske madoplevelser med et sundt aftryk på naturen og samtidig inspirere vores gæster til en bæredygtig fremtid. Vores køkken er orienteret mod sæsonerne, og vi bestræber os på at forlænge disse ved at præservere naturens overflod, når den er der.



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

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



Bryllup 2024

Reception

Kl. 15.00 – 17.30

Vin, øl/vand og kaffe/te
ad libitum (2,5 time)
Bryllupskage

220 kr. pr. kuvert

Tilvalg (pr. kuvert)

Tapas – 3 slags + 135 kr.

Klassisk

Kl. 17.30 – 02.00

Bobler
3-retters middag
Vin, øl/vand ad libitum (4,5 time)
Kaffe/te og sødt
Bar inkl. 3 slags
drinksbowler (2,5 time)

1.375 kr. pr. kuvert

Luksus

Kl. 17.30 – 02.00

Champagne
Snacks
4-retters middag
Vin, øl/vand ad libitum (4,5 time)
Kaffe/te og sødt
Bar inkl. 3 slags
drinksbowler (2,5 time)
Natmad

1.620 kr. pr. kuvert



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

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

*Der er mulighed for at forlænge festen
fra kl. 02.00 – 05.00 i andet lokale.*

December – marts

Middagen serveres tallerkenanrettet.

Snacks

Urtcroissant

sprød tapioka – rodfrugt chips

Forretter

Pocheret torsk

æblemарineret selleri – cremet smørsauce
– bronze fennikel

Andemousse

solbær confit – syltede rødløg – sprød violet kål

Græskarbygotto

syltet hokkaido – persillesalsa – revet viter trøffel

Mellemretter

Lammetatar

ristet boghvede – purløg – kapers

Kålrabi ravioli

luftig gedeost – skilt peberrodssauce
– aromatiske urter

Hovedretter

Stegt krondyrefilet

vinter svampe – løg pure/confit
– ristede kastanjer

Stegt havtaske

”dehydreret rødbede bacon” – selleri pure
– æble/hasselnøddesauce

”Pastinak vintage”

luftig gedeost – studie i rosenkål –
æble/selleri creme – salte mandler

Ost

Udvalg af danske

økologiske specialiteter – afstemt tilbehør

Desserter

Hvid chokolade & hindbærsorbet

rødbedeflager – rødbedesaft – skovmærke olie

Lun karamel nøddetærte

æble curd – pistacie sponge – cremet is

Icelandic yogurt sorbet

white chocolate – dill – cucumber



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

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

April – juli

Middagen serveres tallerkenanrettet.

Snacks

Urtecroissant

sprød tapioka – rodfrugt chips

Forretter

Håndpillede rejer

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

Tatar af gastro kalv

grillede asparges – syltede løg – æggeblomme

Ravioli af kålrabi

hjemmelavet ricotta – vilde urter – hasselnødder

Mellemretter

Pocheret æg

stegte grønne asparges – sillrom – luftig hallandaise

Grønærte bygotto

syltede perleløg – Them Gran flager
– frisk revet trøffel

Hovedretter

Dyrbar krogmodnet Slibs i kørvelsky

grillede nye løg – radiser i citron honning
– gulerod/boghvede mos

Grillet laks

studie i ærter – pocheret æg – hvide asparges

Portobello boeuf med veggie beef

stegte grønne asparges – grøn smørbønne
pure – rabarber

Ost

Udvalg af danske

økologiske specialiteter – afstemt tilbehør

Desserter

Panna cotta

jordbær – Ruby chokolade – basilikum gele
– lemon sorbet

Syrnet fløde karamel

fersken sorbet – hindbær studie – malt marengs

Rabarber

krydderkage – yoghurtsifon – karamelliseret
hvid chokolade



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

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

August – november

Middagen serveres tallerkenanrettet.

Snacks

Urtecroissant
sprød tapioka – rodfrugt chips

Forretter

Skærising
sillrom – hensyltede løg – muslinge blanquette

Fasan bryst & souffle i sprød crumble
kørvel/kirsebær sky – grønne kål – bøgehatte

Citrusmarineret glaskål
peberrodsskyr – brombær – rødbede crisp

Mellemretter

Mosaik af torsk og urter
østers mayo – glaskåls tuber – sprød tapioka

Bagte jordkokker
miso burre blanc – sort trøffel – selleri

Hovedretter

Confiteret svinebryst & kæbe i panko
rødbede i crumble – pastinak – bær sauce

Stegt havtaske
"dehydreret rødbede bacon" – selleri pure
– æble/hasselnødde sauce

Svampe & hestebønner i sprød forening
cremet gulerod – nordens grønkål – solbær sauce

Ost

Udvalg af danske
økologiske specialiteter – afstemt tilbehør

Desserter

Henkogte krydderpærer
salt karamel – kniplingskager –
kirsebær/lakrids parfait

Citrontærte med brændt marengs
Ruby ganache – hindbærsorbet – grøn sponge

Hvid chokolade & hindbærsorbet
rødbedeflager – rødbede saft – skovmærke olie



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

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

Bryllup
2024

Bryllupskage

Vælg mellem:

Classic

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

A la Mode

Krokant bunde i lag med passion, ribsgele og hvid chokolade.
Sprayet med hvid chokolade, spiselig pynt og blomster



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

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

Bryllup
2024

Kaffe/te & sødt

Vælg mellem:

Marcipan petit fours

jordbær confit – chokolade

Hindbær macarons

Ruby chokolade

Chokoladetrøffel

brændte mandler – sprød marengs

Mini sarah bernhardt kage

marcipan – chokolade

Kransekagekonfekt stykker

saltkaramel – 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.*

Tilvalg

Tapas til receptionen – tre stk.

Vælg mellem:

Hellefisk tatar

sprød tapioka – wasabi kaviar

Grillet rød tun

tangsalat – hot mayo

Kul blinis

røget laks – rygeost – Sillrom

Rejesalat

asparges – sprød toast

Bresaola ballotine

æble/agurke salsa – tang chips

Mosai kaf kalv

løvstikke mayo – ris chips

Tomatsalat

mini mozzarella – balsamico

Antipasti

fransk aioli – sprødt brød

Blå kornblomst

rosiner i sirup – salte mandler

Vesterhavsost

lemon curd – oliven

Serveres med bageriets friskbagte brød og økologisk smør

135 kr. pr. kuvert

Ønskes yderligere tapas
45 kr. pr. stk.



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

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

Bryllup
2024

Tilvalg

Mad at gå hjem på

Vælg mellem:

Nordiske charcuteri specialiteter

udvalg af danske økologiske oste

Klassisk dansk pålægsbord

lun leverpostej – hjemmebagt brød

Tarteletter med høns i asparges

tomat – persille (Kan også laves vegetarisk)

Frikadeller og kold kartoffelsalat

agurkesalat – hjemmebagt rugbrød (Kan også laves vegetarisk)

115 kr. pr. kuvert

Ved tilkøb af natmad forlænges festen med 1 time

Champagne & snacks

I stedet for menuens inkluderede velkomstbobler kan champagne & snacks tilkøbes

60 kr. pr. kuvert



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