

Selskabsmenuer 2024

Buffet eller 3-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.*



Selskab 2024

Dagsfesten

Varighed 6,5 time

Velkomstbobler

3-retters middag eller buffet

Kaffe, te og sødt

675 kr. pr. kuvert

Tilvalg (pr. kuvert)

Champagne & snacks

i stedet for velkomstbobler **+ 60 kr.**

Avec til kaffen **+ 88 kr.**

Natmad **+ 115 kr.**

Festen

Varighed 8 timer

Velkomstbobler

3-retters middag eller buffet

Vin, øl/vand ad libitum under middagen (4,5 time)

Kaffe, te og sødt

Natmad

1.240 kr. pr. kuvert

Tilvalg (pr. kuvert)

Champagne & snacks

i stedet for velkomstbobler **+ 60 kr.**

4-retters middag i stedet for 3-retter **+ 70 kr.**

Avec til kaffen **+ 88 kr.**

Bar inkl. 3 slags drinksbowl (2,5 time) **+ 250 kr.**



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

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

Nordic notes

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

Letrøget lakserulle

friskostecreme – sprøde peber crisp – radise urter

Rejesalat

hyldeblomst agurk – urtejazz – sprøde reje chips

Hr. Nielsen skinke

chilisyltet melon – grøn dip – skovens urter

Hjemmebagt brød

fra bageriet & økologisk smør

Hjemmelavet urtecroissant

cremet hønsesalat – sprød passion – fuglegræs

Marineret kalvekød

cremet kartoffelsalat – syltede rødløg – ærteskud

Aromatiske brud af hjertesalat

vegetarisk kebab – dressing – sprøde kikærter

Tomatsalat

små friske tomater – mozzarella perler – urter – granatæble

Marshmallow brownie

nougat trøffel – sprød karamel

Cremet vaniljeis

jordbær guf – karamel popcorn



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

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

Inspired by nature

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

Pocheret skærising

blomkål i teksturer – skilt sauce

Æble/selleri ravioli

brunet smørsauce – hasselnød – bronze fennikel

Lammetatar

ristet boghvede – purløg – kapers

Kålrabi

luftig gedeost – urteskilt kærnemælk – sillrom

Hjemmebagt brød

fra bageriet & økologisk smør

Stegt havtaske

”dehydreret rødbede bacon” – selleri pure – æble/hasselnødde sauce

Fyldt portobello

grøn smørbønnepure – stegt ”veggie beef” – syltede rødløg – sprøde rodfrugt chips

Sellericreme

æblechunks – salte mandler

Tzatziki-ish

flæk ærter – agurk – dild – spidskål – citron skal

Icelandic yogurt

white chocolate – dill – cucumber

Cheesecake

havtorn – brændt marengs – lakridsdryg



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

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

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 krondryfilet

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

Urtcroissant
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.*

Selskaber
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

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