

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
2024

Brunch

Arrangementet starter senest kl.11.
Varighed: Lokale 4 timer, brunchanretning 3 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 frugtstykker
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 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