

Glæd jer
til årets
julefrokost



Jul 2024

Julefrokost

Kl. 18.00 – 22.00

Stort udvalg af fiskeforretter med afstemt tilbehør og nybagt brød, klassiske julehovedretter samt to slags desserter.

Servering

Vælg mellem alm. buffetanretning eller små delevnlige serveringer ved bordene.

525 kr. pr. kuvert

Tilvalg (pr. kuvert)

Natmad + 115 kr.

Drikkevarepakke

Kl. 18.00 – 02.00

Velkomstbobler

Vin, øl/vand og snapsefad (8 timer)
Bar inkl. 3 slags drinksbowler (3 timer)

750 kr. pr. kuvert

Tilvalg (pr. kuvert)

Velkomstdrink og snacks + 70 kr.
(i stedet for velkomstbobler)



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

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

Julen
2024

Julemenu

Marineret sild

havtorn – fynsk gin – karry æbler – syltede rødløg

Blackberry gravlax

peberrodscreme – fennikel/tang salat

Nordisk inderlår

æble/selleri salat – råsyltede ribs

Sellericreme

stegte æble chunks – salte mandler

Julemedister

cremet grønkål – karamelliseret æble sennep

Stegt svinebryst

studie i blomkål – aromatisk skilt sauce

Butternut bygotto

syltet hokkaido – persillesalsa – græskarkerner

Stegte kartofler

aromatisk rosmarin – lakrids drys

Vintergræskar i appelsin

stegte perleløg – julesauce

Tiramisu-ish

krydderkage crumble – passion spejl

Risalamande

kniplingskager – Amarena kirsebær



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

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

Julen
2024

Tilvalg

Mad at gå hjem på

Vælg mellem:

Nordiske charcuteri specialiteter
udvalg af danske økologiske oste

Klassisk dansk pålægsbord
lun leverpostej – hjemmebagt brød

115 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