

Glæd jer
til årets
julefrokost



Jul 2024

Julefrokost

Kl. 18.00 – 22.00

Afstemt udvalg af forretter med tilbehør og nybagt brød, klassiske julehovedretter samt to lækre desserter.

Servering

Buffet med små delevnige serveringer eller social dining ved bordene (efter aftale).

525 kr. pr. kuvert

Tilvalg (pr. kuvert)

Natmad + 115 kr.

Flæskesteg i stedet for grisebryst + 35 kr.

Drikkevarepakke

Kl. 18.00 – 02.00

Velkomstbobler

Vin, øl/vand og snapsfad (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. 30 betalende voksne. Der tages forbehold for prisændringer.

Julen
2024

Julemenu

Hvide og røde sild

karrysalat – løg – kapers

Gravad laks

rygeost – sprødt rugbrød – luftig sennep

Kuller i panko

grov remo – citron – tomat

Lun leverpostej

sprød bacon – stegte svampe

Friskbagt surdejsrugbrød

og øko smør

Hånddrejet julemedister

lun grønlangkål – sennep

Confiteret grisebryst

sprøde svær – aromatisk rødkål

Rosastegt andebryst

lun æble/sveske kompot – sauce orange

Brunede kartofler

aromatisk julesauce – chips

Sprød rødkålssalat

tørrede frugter – mandler – feta

Cheese cake

havtorn spejl – små røde kys

Klassisk risalamande

med kirsebærsauce



Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

*Priser er pr. dags dato og
ved min. 30 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. 30 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