

Bryllup
2025

Bryllupsmenu 2025

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

Vores vision er at skabe fantastiske madoplevelser med et sundt aftryk på naturen.

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. 30 betalende voksne.
Der tages forbehold for prisændringer.*



Bryllup 2025

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

Tilvalg (pr. kuvert)

Opgraderet vinmenu + 175 kr.

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

1.640 kr. pr. kuvert

Tilvalg (pr. kuvert)

Opgraderet vinmenu + 175 kr.

*Priser er pr. dags dato og ved min. 30 betalende voksne.
Der tages forbehold for prisændringer.*

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



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

December – marts

Middagen serveres tallerkenanrettet.

Snacks

Urtecroissant

sprød tapioka – rodfrugt chips – parmesan toast

Forretter

Pocheret torsk

æblemарineret selleri – cremet smørsauce
– bronze fennikel

Sprød svinekæbe

af egne frilandsgrise – blomkål i teksturer
– skilt sauce – skovsyre

Dehydreret rødbedetatar

geleret tæppe – peberrodssne – estragon emulsion

Mellemretter

Kalvetatar

jordkokker – bagt blomme – skovsyre

Jordkokkesuppe

sprøde chips – olie – parmesan luft

Hovedretter

Stegt krondryfilet

vinter svampe – løg pure/confit
– ristede kastanjer

Skærising

crouton – confiteret gulerødder
– brændte skalotteløg – hvidvinssauce

Svampebygotto og fyldt hokkaido

Them Gran – perlebyg og Fuego bønner
– sprøde græskarkerner

Ost

Udvalg af danske

økologiske specialiteter – afstemt tilbehør

Desserter

Hvid chokolade & hindbærsorbet

rødbedeflager – rødbedesaft – skovmærke olie

Baked alaska

chokolade brownie – salt karamel – solbær sorbet



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

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

Duet af asparges

stenbiderrogn – syrnet fløde – ramløgsolie

Selleri confit

studie i ærter – hjertesalat – kørvel mousseline

Hovedretter

Dyrbar krogmodnet Slibs i kørvelsky

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

Stegt slethvar

variation af løg – grønne asparges
– sauce på brunet smør

Selleri i cornflakes

hvide asparges – grønærte bygotto
– fermenteret asparges sauce

Ost

Udvalg af danske

økologiske specialiteter – afstemt tilbehør

Desserter

Koldskål & solskin

jordbær spejl – vaniljeis – sifon – junker brud

Cheese cake

rabarber og sorbet – ruby ganache – lakrids popkorn



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

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

Confiteret bryst af egne frilandsgrise

blomkål i teksturer – ristet hasselnød – skilt sauce

Svampe consommé med morkler

æbler – sprøde kejserhatte – skovsyre

Mellemretter

Jomfruummerbisque

smørstegt hale – æbler – skovsyre

Friteret æg

syltet glaskål – persillepuré – maltgrene – ris puf

Hovedretter

Krogmodnet nakke & kæbe i panko af egne frilandsgrise

rødbede i crumble – pastinak – bær sauce

Skærising

crouton – confiteret gulerødder
– brændte skalotteløg – hvidvinsauce

Svampe & hestebønner i sprød forening

cremet gulerod – nordens grønkål – solbær sauce

Ost

Udvalg af danske

økologiske specialiteter – afstemt tilbehør

Desserter

Solbær mousse

nougat – hasselnød – sprød marengs – blåbærsorbet

Chokolade inferno

Kahlua creme – solbær sorbet – passion cubes



Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

*Priser er pr. dags dato og
ved min. 30 betalende voksne.
Der tages forbehold for prisændringer.*

Bryllup
2025

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. 30 betalende voksne.
Der tages forbehold for prisændringer.*

Bryllup
2025

Kaffe/te & sødt

Vælg mellem:

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. 30 betalende voksne.
Der tages forbehold for prisændringer.*

Tilvalg

Tapas til receptionen – tre stk.

Vælg mellem:

Urtevaffel

luftig creme fraiche – tobiko

Grillet rød tun

tangsalat – hot mayo

Rejesalat

agurk – sprød toast

Hr. Nielsen skinke

løvstikke – hvide asparges

Bresaola ballotine

æble/agurke salsa – tang chips

Mosaik af kalv

løvstikke mayo – sprøde nudler

Tomatsalat

mini mozzarella – balsamico

Antipasti

fransk aioli – sprødt brød

Blå kornblomst

frugt i sirup – salte mandler

Kong bars

æble/havtorn – salte mandler

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. 30 betalende voksne.
Der tages forbehold for prisændringer.*

Bryllup
2025

Tilvalg

Mad at gå hjem på

Vælg mellem:

Nordiske charcuteri specialiteter

af egne frilandsgrise og udvalg af økologiske oste

Klassisk dansk pålægsbord

lun leverpostej af egne frilandsgrise og hjemmebagt brød

Tarteletter med høns i asparges

tomat – persille

Frikadeller af egne frilandsgrise

kold kartoffelsalat – agurkesalat – hjemmebagt rugbrød

115 kr. pr. kuvert

Champagne & snacks

I stedet for menuens inkluderede velkomstbobler kan champagne & snacks tilkøbes

80 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