

Selskab  
2025

# Selskabsmenuer 2025

## 3-retters sæsonmenu eller en af vores konceptmenuer

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.*



# Selskab 2025

## Dagsfesten

**Varighed 6,5 time**

Velkomstbobler

3-retters sæsonmenu eller konceptmenu

Kaffe, te og sødt

**675 kr. pr. kuvert**

### Tilvalg (pr. kuvert)

Champagne & snacks

i stedet for velkomstbobler **+ 80 kr.**

Opgraderet vinmenu **+ 175 kr.**

Avec til kaffen **+ 88 kr.**

Natmad **+ 115 kr.**

## Aftenfesten

**Varighed 8 timer**

Velkomstbobler

3-retters sæsonmenu eller konceptmenu

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 **+ 80 kr.**

Opgraderet vinmenu **+ 175 kr.**

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

Avec til kaffen **+ 88 kr.**

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



**Skanderborg Park**

HOTEL & KONFERENCE

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

# Nordic notes

Nordisk buffet som kommer i små og store anretninger.  
Buffeten suppleres løbende for at undgå madspild.

## Røget laks

citron creme – tang perler – sprød tapioka

## Tunmousse

rødløg – radiser – grønne skud

## Hr. Nielsen skinke af egne frilandsgrise

chilisyltet melon – grøn dip – skovens urter

## Hjemmelavet urtecroissant

cremet hønsesalat – blomsterdrys

## Dansk gastrokalv

stegte kartofler – kryddersauce

## Cæsarsalat

fransk dressing – croutons

## Salat

blommetomater – baby mozzarella – oregano dressing

## Hjemmebagt brød

fra bageriet og økologisk smør

## Chokolade brownie

cookie dough – karamel creme

## Crement vaniljeis

jordbær guf – karamel popkorn



**Skanderborg Park**  
HOTEL & KONFERENCE

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

# Nature's symphony

Konceptet er social dining, hvor flere af retterne serveres som deleserveringer, og enkelte retter serveres portionsanrettet.

## **Nordisk Dahl**

små løgskaller – saltede mandler – skovsyre

## **Håndpillede rejer**

brændt agurk – hollandaise sifon

## **Presa gyusashi**

wakame – hot mayo – sprød tapioka

## **Skummende muslingesuppe**

tobiko – urteolie

## **Luftig kartoffel**

jordskokker – syltede løg

## **Sprød torsk**

studie i blomkål – aromatisk skilt sauce

## **Krogmodnet nakke i cornflakes af egne frilandsgrise**

grillede springløg – kørveldsky

## **Kong Bars**

æble/havtorn – salt mandler

## **Syrnet fløde karamel**

fersken sorbet – malt marengs



**Skanderborg Park**  
HOTEL & KONFERENCE

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

# December – marts

Menuen serveres tallerkenanrettet.

## Snacks

### Urtecroissant

sprød tapioka – rodfrugt chips – parmesan toast

## Forretter

### Pocheret torsk

æblemarineret 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

jordskokker – bagt blomme – skovsyre

### Jordskokkesuppe

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

Menuen 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

Menuen 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 – hvidvinssauce

### 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.*

Selskaber  
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

## 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 CO<sub>2</sub>-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