Selskab
2026

Selskab 2026

Pakker, menuer og tilkøbsmuligheder

Standard

Varighed 6,5 time

Velkomstbobler
Aktuel 3-retters sæsonmenu,
Social dining eller Nordic notes
Kaffe/te & sødt

690 kr. pr. kuvert

Klassisk

Varighed 8 timer

Velkomstbobler
Aktuel 3-retters sæsonmenu,
Social dining eller Nordic notes
Vin, øl/vand ad libitum
under middagen (4,5 time)
Kaffe/te & sødt
Bar inkl. 3 slags
drinksbowler (2,5 time)

1.390 kr. pr. kuvert

Luksus

Varighed 8 timer

Champagne & snacks
Aktuel 4-retters sæsonmenu,
Social dining eller Nordic notes
Vin, øl/vand ad libitum
under middagen (4,5 time)
Kaffe/te & sødt
Bar inkl. 3 slags
drinksbowler (2,5 time)
Natmad

1.655 kr. pr. kuvert

Priser er pr. dags dato og
ved min. 35 betalende voksne.
Der tages forbehold for prisændringer.

Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

Skovsvinget 10 I 8660 Skanderborg I 89 93 33 10 I reception@skanderborgpark.dk I skanderborgpark.dk

Selskab
2026

Januar – marts

Middagen serveres tallerkenanrettet

Snacks

Tre slags
Sprød tapioka – flæskesvær – oliven

Forretter

Havtaske
æble – selleri – muslingesauce

Nakke af gris i panko
peberrod – rosenkål

Rødbede carpaccio
boghvede – brombær – østers emulsion

Mellemretter

Rillette af kuller
citron – selleri – peberrrod

Lynstegt tun
soya – sesam – forårsløg – jalapenos

Hovedretter

Krondyrfilet
selleri – æble – brændte løg – persille sky

Beef Wellington
confiteret gulerødder – svampe – portvinssauce

Ost

Økologiske oste
curd – chutney – tørret frugt i sirup

Desserter

Æble
brunet smør – hasselnød – jordskok – vaniljeis

Baked Alaska
chokolade brownie – salt karamel – hindbærsorbet

Priser er pr. dags dato og
ved min. 35 betalende voksne.
Der tages forbehold for prisændringer.

Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

Skovsvinget 10 I 8660 Skanderborg I 89 93 33 10 I reception@skanderborgpark.dk I skanderborgpark.dk

Selskab
2026

April – juli

Middagen serveres tallerkenanrettet

Snacks

Tre slags
Sprød tapioka – flæskesvær – oliven

Forretter

Håndpillede rejer
hvide asparges – hollandaise sifon
– sprød tapioka – urter fra skoven

Tatar af gastro kalv
grillede asparges – syltede løg – æggeblomme

Ristede jomfruhummer
asparges kartoffel – citron mayo – skovsyre – urteolie

Mellemretter

Hvide asparges
stenbiderrogn – skilt kærnemælk

Kylling fra Hopballe Mølle
ravioli – svampe – salvie

Hovedretter

Kylling fra Hopballe Mølle
svampe – rabarber – trøffelsauce

Kalveryg
variation af gulerod – grønne asparges
– sauce bordelaise

Ost

Økologiske oste
curd – chutney – tørret frugt i sirup

Desserter

Citronfromage
jordbær – mazarin – jordbærsorbet

Cheese cake
hyldeblomst – ribs – sprøde kys

Priser er pr. dags dato og
ved min. 35 betalende voksne.
Der tages forbehold for prisændringer.

Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

Skovsvinget 10 I 8660 Skanderborg I 89 93 33 10 I reception@skanderborgpark.dk I skanderborgpark.dk

Selskab
2026

August – november

Middagen serveres tallerkenanrettet

Snacks

Tre slags
Sprød tapioka – flæskesvær – oliven

Forretter

Carpaccio af dansk kalv
bittersalat – pinjekerner – balsamico – parmesan

Stegt kammusling
blomkål i teksturer – ristet hasselnød – skilt kærnemælk

Blomkålsfumet
æbler – brunet blomkål – parmesan – skovsyre

Mellemretter

Jomfruhummer bisque
smørstegt hale – æbler – skovsyre

Pocheret æg
syltede selleri – hollandaise – brioche

Hovedretter

Poussin
rødbede – solbær – radicchio – solbærsauce

Oksefilet
kål – hokkaido – jordskok – pebersauce

Ost

Økologiske oste
curd – chutney – tørret frugt i sirup

Desserter

Mørk chokolade
variation af solbær – cremet vaniljeis

Dekonstrueret æblekage
æble – vanilje – marengs

Priser er pr. dags dato og
ved min. 35 betalende voksne.
Der tages forbehold for prisændringer.

Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

Skovsvinget 10 I 8660 Skanderborg I 89 93 33 10 I reception@skanderborgpark.dk I skanderborgpark.dk

Selskab
2026

December

Middagen serveres tallerkenanrettet

Snacks

Tre slags
Sprød tapioka – flæskesvær – oliven

Forretter

Havtaske
æble – selleri – muslingesauce

Nakke af gris i panko
peberrod – rosenkål

Rødbede carpaccio
boghvede – brombær – østers emulsion

Mellemretter

Rillette af kuller
citron – selleri – peberrrod

Lynstegt tun
soya – sesam – forårsløg – jalapenos

Hovedretter

Krondyrfilet
selleri – æble – brændte løg – persille sky

Beef Wellington
confiteret gulerødder – svampe – portvinssauce

Ost

Økologiske oste
curd – chutney – tørret frugt i sirup

Desserter

Æble
brunet smør – hasselnød – jordskok – vaniljeis

Baked Alaska
chokolade brownie – salt karamel – hindbærsorbet

Priser er pr. dags dato og
ved min. 35 betalende voksne.
Der tages forbehold for prisændringer.

Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

Skovsvinget 10 I 8660 Skanderborg I 89 93 33 10 I reception@skanderborgpark.dk I skanderborgpark.dk

Selskab
2026

Social dining

Her serveres flere af retterne som dele-serveringer,
og enkelte retter serveres portionsanrettet.

Grillet Jomfruhummer
brændt citron – urtesmør

Braiseret oksetykkam
belgisk vaffel – persille mayo

Kartoffel
porre – sprød Hr. Nielsen skinke – karse

Brandade med selleri
skilt kærnemælk – sprøde kerner

Tomatsalat med burrata
balsamico – basilikum

Pocheret rødtunge
beurre blanc – urter salat

Grillet kalv
brændt gratineret spidskål – kørvel sky

Them Julsø solbær
estragon – salt mandler

Hindbær og fersken
sprød karamel – double cremé

Priser er pr. dags dato og
ved min. 35 betalende voksne.
Der tages forbehold for prisændringer.

Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

Skovsvinget 10 I 8660 Skanderborg I 89 93 33 10 I reception@skanderborgpark.dk I skanderborgpark.dk

Selskab
2026

Nordic notes

Buffet med små og store anretninger

Rejesalat
æble – rødløg – grøn topping

Grillet tun
tangsalat – hot mayo

Hr. Nielsen skinke
urtemayo – sprød toast – urter

Hjemmebagt brød
økologisk smør

Spidskålssalat
feta – melon – purløgs vinaigrette

Forårssalat
bær – hyldeblomst vinaigrette – sprøde kerner

Rosastegt kalvefilet
stegte kartofler – pebersauce

Urtecroissant
kyllingsalat – syltede rødløg

Brownie
caramel mousse – sprød chokolade

Is
Cookie dough

Priser er pr. dags dato og
ved min. 35 betalende voksne.
Der tages forbehold for prisændringer.

Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

Skovsvinget 10 I 8660 Skanderborg I 89 93 33 10 I reception@skanderborgpark.dk I skanderborgpark.dk

Selskab
2026

Kaffe/te & sødt

Kaffe/te og én sød sag er inkluderet i alle selskabspakker.
Vælg én af nedenstående

Hindbær macarons
Ruby chokolade

Chokoladetrøffel
brændte mandler – sprød marengs

Mini sarah bernhardt kage
marcipan – chokolade

Kransekagekonfekt stykker
saltkaramel – hindbær

Ønskes flere søde sager til kaffe/te
38 kr. pr. stk.

Natmad

Luksuspakken indeholder natmad – ved Standard- og Klassiskpakken kan dette tilkøbes.
Vælg én af følgende:

Nordiske charcuteri specialiteter
af frilandsgrise og udvalg af økologiske oste

Klassisk dansk pålægsbord
lun leverpostej af frilandsgrise og hjemmebagt brød

Ristede hotdogs
med det hele

125 kr. pr. kuvert

Priser er pr. dags dato og
ved min. 35 betalende voksne.
Der tages forbehold for prisændringer.

Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

Skovsvinget 10 | 8660 Skanderborg | 89 93 33 10 | reception@skanderborgpark.dk | skanderborgpark.dk

Selskab
2026

Selskabskage

Mulighed for tilkøb af én af følgende klassiske skærekager

Classic
Lyse bunde i lag med mousse af hindbær, lime og chokolade.
Overtrukket med marcipan, spiselig pynt og blomster

95 kr. pr. stk.

Othello
Klassisk lagkage med flødecreme, makron og hindbær.
Overtrukket med chokoladeglasur og marcipan

65 kr. pr. stk.

Champagne & snacks

Luksus-pakken indeholder champagne & snacks.
Hvis I vælger Klassisk- eller Standardpakken, kan dette tilkøbes i stedet for velkomstbobler

+ 70 kr. pr. kuvert
(tillægges pakkeprisen)

Opgraderet vinmenu

Klassisk- og Luksuspakken indeholder vores traditionelle vinmenu.
Ønskes en særlig vinoplevelse kan opgraderet vinmenu tilkøbes

+ 175 kr. pr. kuvert
(tillægges pakkeprisen)

Priser er pr. dags dato og
ved min. 35 betalende voksne.
Der tages forbehold for prisændringer.

Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

Skovsvinget 10 I 8660 Skanderborg I 89 93 33 10 I reception@skanderborgpark.dk I skanderborgpark.dk

Selskab
2026

Drinksbowler

Klassisk- og Luksuspakken indeholder 3 slags drinksbowler i 2,5 time.
Vælg 3 af nedenstående

Park Lemonade (Non-Alcoholic)
Lime – Simple Syrup – Soda

Slow starter
Vodka – Lime Juice – Elderflower – Soda

Sneaky Punch
White Wine – Cointreau – Lemon Juice – Rhubarb

Kyiv Mule
Vodka – Ginger beer – Lime Juice – Mint

Gin Haas
Gin – Mango Sirup – Lemon Soda – Lime Juice

White Ukraine
Vodka – Coffee Liqueur – Milk

Daiquiri
Rum – Simple Syrup – Lime Juice

Dark 'n' Stormy
Rum – Ginger Beer – Lime Juice

Priser er pr. dags dato og
ved min. 35 betalende voksne.
Der tages forbehold for prisændringer.

Skanderborg Park
HOTEL & KONFERENCE

Skovsvinget 10 I 8660 Skanderborg I 89 93 33 10 I reception@skanderborgpark.dk I skanderborgpark.dk