

Hr/Fru/Fa.

.....

.....

.....

FESTMAPPE 2017



Hotel Skanderborghus er gennem tiderne blevet kendt som et godt spisested, efter en omfattende renovering af alle lokaler, er det med stolthed og ære, at vi bestræber os på at leve op til dette ry fra fordums tid. Det er vigtigt at alle detaljerne til Deres fest går op i en højere enhed, og vi glæder os til at vejlede Dem ud fra vores erfaringer og viden, således, at Deres fest på hotel Skanderborghus bliver en uforglemmelig oplevelse. I det nedenstående har vi udarbejdet nogle forslag til fastpris pakker samt en række retter, som De kan kombinere efter eget ønske.

Vi skræddersyr gerne individuelle løsninger, og er gerne behjælpelige med forslag og ideer. Vi glæder os til at skabe de perfekte rammer omkring Deres selskab og gøre vores bedste til at Deres fest bliver en succes. I forbindelse med afholdelse af selskab på Hotel Skanderborghus kan vi tilbyde overnatning til specialpriser. Kontakt os venligst for yderligere oplysninger.

Vi glæder os til at glæde Dem!

På gensyn på Hotel Skanderborghus

De anførte menuer er gældende for forudbestilte selskaber på min 15 personer (hvor andet ikke fremgår) og er inkl. lokaleleje, smukt opdækkede festborde, betjening og moms. Priserne er gældende for arrangementer afholdt inden den 31.12.2017. Vi forbeholder os ret til prisændringer, indtil bindende ordrebekræftelse er modtaget fra Dem. Betalingsbetingelser: Netto kontant/dankort ved arr. afslutning (ved betaling med kreditkortopkræves et gebyr) (ikke dankort), evt. musik og underholdning afregnes direkte til underholdningen/musikken på dagen.

Festarrangement på Hotel Skanderborghus indeholder:

- Lokale** : Separat lokale med udsigt til enten skov, sø eller park
- Bordopstilling** : Der er flere muligheder for opstilling.
- Opdækning** : Bordene dækkes smukt med duge og servietter samt smukt service og høje glas
- Pynt og lys** : Der pyntes med blomsterdekorationer og levende lys
- Velkomstdrink** : Velkomsten serveres enten i lokalet eller i hotellets Lounge efter aftale
- Menu** : Se menuforslag / festpakkerne
- Drikkevarer** : Under middagen serveres husets selskabsvin ad libitum. Ønskes der øl eller sodavand i stedet for vin indgår dette i pakken. Under middagen koldt postevand på bordene
- Buffet** : Efter middagen opstilles buffet med kaffe/the sødt samt øl, vand og husets vin.
Buffeten er fri i max. 2½ timer
- Natmad** : Se menuforslag / festpakkerne
- Hotelværelser** : Gratis overnatning inkl. morgenbuffet til værtsparret ved fester over 20 personer
til festgæster koster overnatning 800,- kr. pr. dobbeltværelse inkl. morgenbuffet.
Festværelser skal bestilles og aftales med receptionen direkte og kan **ikke** bestilles via web. booking
Tjek ind på værelserne fra kl. 14,00 og tjek ud senest kl. 11,00

FEST ARRANGEMENT 1

Cider kir

Cider med frosset frugt

Indbagt laks

Laksefilet, indbagt i butterdej med spinat.
Serveret med lune urter og sauce Verte

Casa Mayor

Chardonnay, Chile

Kalvesteg stegt Garni

Mør kalvesteg, serveret med sprøde grøntsager,
små ovnbagte kartofler og kalve flødesauce

Casa Mayor

Merlot, Chile

Hjemmelavet islagkage

Pyntet med flødeskum og frisk frugt

Muscato D'Asti

Italy

Buffet

Kaffe & the samt småkager

Øl, sodavand og husets selskabsvin

(ad libitum i max. 2½ timer)

Klar suppe

Serveret med boller, urter og hjemmebagt brød

pr. couvert

795,-



FEST ARRANGEMENT 2

Kir

Kold hvidvin med solbærlikør

Fisketallerken

4 slags fisk/skaldyr, smukt anrettet på tallerken
serveret med dressing og hjemmebagt brød

Casa Mayor

Chardonnay, Chile

Carvery buffet:

Rosastegt Amerikansk Colorado Roast,
Baconbarderet mørbrad,
Marineret kyllingebryst-filet.
Salatbar med forskellige grøntsager,
urter og dressing. Hjemmelavet kartoffelbåde
Kartoffel a la creme

Casa Mayor

Merlot, Chile

Blødende chokoladecake

Anrettet med frisk frugt og coulis
Serveret med rørt vaniljeis

Muscato D'Asti

Italy

Buffet

Kaffe & the samt Kransekagestykker

Øl, sodavand og husets selskabsvin

(ad libitum i max. 2½ timer)

Aspargessuppe

Med kødboller, hertil hjemmebagt brød

pr. couvert

865,-

FEST ARRANGEMENT 3

Kir Framboise

Kold hvidvin med hindbærlikør

Tapas tallerken

Spændende forret tallerken inspireret af middelhavskøkkenet med 5 små tapas-retter, serveret med hjemmebagt brød

Casa Mayor

Chardonnay, Chile

Langstidsteg Colorado Roast

Super-mør Amerikansk Roast, serveret med lune majs, bagte kartofler og barbecue sauce

Casa Mayor

Merlot, Chile

Desserttallerken

3 små desserter, dessertskaal med is, chokolade konfektkage og marineret frugt smukt anrettet på tallerken

Muscato D'Asti

Italy

Buffet

Kaffe & the samt

Hjemmebagt kransekage konfekt

Øl, sodavand og husets selskabsvin

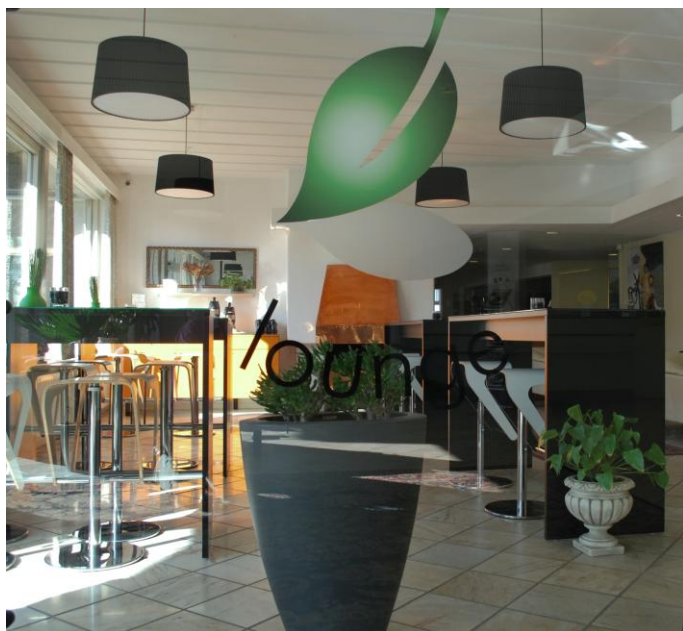
(ad libitum i max. 2½ timer)

Hot Dog ”gør det selv”

med klassisk tilbehør

pr. couvert

925,-



FEST ARRANGEMENT 4

Cava

Spansk mousserende vin

Varmrøget laks

Anrettet med spæd salat serveret med flødestuvet spinat og hjemmebagt brød

Casa Mayor

Chardonnay, Chile

Helstegt oksemørbrad

med svampe saute, grøntsags timbale, spring-løg, pommes røsti og portvinsauce

Casa Mayor

Merlot, Chile

Hjemmebagt karamelkurv

Fylt med frisk frugt og is/sorbet

Muscato D'Asti

Italy

Buffet

Kaffe & the

Øl, sodavand og husets selskabsvin

(ad libitum i max. 2 timer)

Pålægssbord

med pølser, pålæg, leverpostej, lune frikadeller og brieost

pr. couvert

995,-

VELKOMSTDRINK

Cider kir	45,-
Cider med frosset frugt	
Kir	55,-
Kold hvidvin med solbærlikør	
Kir Framboise	55,-
Kold hvidvin med hindbærlikør	
Velkomst buffet	75,-
med hvidvin/øl/Cava og snacks	
Kir Royal,	60,-
Mousserende vin med hindbærlikør	
Cava	65,-
Spansk mousserende vin	

FORRETTER

Tapas tallerken	95,-
Spændende forret tallerken inspireret af middelhavskøkkenet med 5 små tapas-retter, serveret med hjemmebagt brød	
Varmrøget laks	95,-
Anrettet med spæd salat serveret med flødestuvet spinat og hjemmebagt brød	
Fisketallerken	95,-
4 slags fisk/skaldyr, smukt anrettet på tallerken serveret med dressing og hjemmebagt brød	
Tarteletter	75,-
2 stk tarteletter med hønsekød og asparges sauce	
Serrano skinke	85,-
Anrettet med friske spirere, hyben chutney og sød melon, hertil hjemmebagt brød	
Stjernesnud	85,-
Dampet og stegt rødspættefilet anrettet på salatbund med rejer, asparges, dressing hertil hjemmebagt brød	

HOVEDRETTER

Kalvesteg stegt som vildt	180,-
Mør kalvesteg, serveret med sprød grøntsag, hvide- & brunede kartofler, Waldorff salat, tyttebær og vildt sauce.	
Kalvesteg stegt Garni	180,-
Mør kalvesteg, serveret med 2 slags sprøde grøntsager, små ovnbagte kartofler og flødesauce	
Kalvefilet	235,-
Kalvefilet serveres med bacon-bønner, sprøde grøntsager, pommes Anna og kraftig kalvefont	
Langstiddsteg Colorado Roast	195,-
Super-mør Amerikansk Roast, serveret med lune majs, bagte kartofler og barbecue sauce.	
Helsteg oksemørbrad	250,-
med svampe saute, grøntsags timbale, spring-løg, pommes røsti og portvinssauce	
Farseret Unghanebryst	185,-
Grøntsager jullienne, rabarber kompot, kartoffel a la creme og estragon sauce	
Carvery buffet:	235,-
Rosastegt Amerikansk Colorado Roast, Baconbarderet mørbrad, Marineret kyllingebryst-filet. Salatbar med forskellige grøntsager, urter og dressing. Hjemmelavet kartoffelbåde Kartoffel a la creme	



NATMAD

Biksemad	75,-
Klassisk biksemad serveret med sauce Bearnaise og rødbeder	
Hot Dog ”gør det selv” med klassisk tilbehør	90,-
Frikadeller med 2 slags kartoffelsalater	70,-
Sandwich med forskelligt pålæg og salater	65,-
Aspargesuppe serveret med boller og hjemmebagt brød	75,-
Pålægsgbord med pølser, pålæg, leverpostej, lune frikadeller, brieost og hjemmebagt grovbrød	95,-

KAGE & SØDT

Småkager	20,-
Små kokos makroner med chokolade	30,-
Hjemmebagt kransekage stykker	35,-
Flødeskums lagkage med makroner	30,-
Fyldt chokolade	40,-
Små Sarah Bernhard kage	35,-
Hjemmebagt kringle	25,-
Hjemmebagt bolle med smør	25,-



DESSERTER

Hjemmelavet islagkage Pyntet med flødeskum og frisk frugt	85,-
Chokolademousse Pyntet med frisk frugt og fløde	90,-
Blødende chokoladecake Anrettet med frisk frugt og coulis serveret med rørt vaniljeis	90,-
Hjemmebagt karamelkurv Fyldt med frisk frugt og is/sorbet	95,-
Desserttallerken 3 små desserter, dessertskål med is, chokolade Konfektkage og marineret frugt smukt anrettet på tallerken	95,-
Fragilite roulade Med råsyltede skovbær, frugt & parfait	95,-



BUFFET 1

Tarteletter

2 stk tarteletter med hønsekød og asparges sauce
Serveres som forret på bordet

Fersk røget laks m/ peberrodscreme

Pastasalat m/ kylling & bacon

Lun grøntsagstærte

Kalvesteg med grønt

Honningglaseret andebryst

Kartoffelbåde og flødesauce

Frisk frugtsalat med vanille-creme

Osteanretning m/ 3 slags oste

Hjemmebagt brød

Pris pr. couvert 375,-

Min. 15. personer ved buffet

BUFFET 2

Lakseroulade med flodkrebs

Anrettet med spæd salat, pyntet med krebs og kaviar,
 serveret med hjemmebagt brød og dressing

Serveres som forret på bordet

Ovnbagt hvid fisk med grøntsager

Varmrøget laks med fennikelsalat

kalvesteg med chutney

Glaseret skinke

kartoffel a la creme

Fragilite roulade

Med råsyltede skovbær og is

Pris pr. couvert 395,-

Min. 15. personer ved buffet

BUFFET 3

Tapas tallerken

Spændende forret tallerken inspireret af
 middelhavskøkkenet med 5 små tapas-retter,
 serveret med hjemmebagt brød

Indbagt laks og sauce Verte

Marineret kalvesteg med urter

Baconbarderet mørbrad

Broccolisalat

Lun grøntsagstærte

Kartoffelret

Flødesauce

Brie og Emmentaler med frisk frugt

Indbagt pæretærte med hindbær creme fraiche

Hjemmebagt brød og smør

Pris pr. couvert 385,-

Min. 15. personer ved buffet

BUFFET 4

Marineret sild med karrycreme

Krydder sild med kapers

Stegte sild i eddike

Sild bliver serveret på bordet øvrige retter fra buffeten

Lun friskstegt fiskefilet med remoulade

Røget laks med lun rørræg

Tarteletter med høns i asparges

Mørbradbøf med bløde løg

Kamsteg med rødkål

Oksekød med peberrod

Små frikadeller med kartoffelsalat

Osteanretning med 3 slags ost

Frugtsalat frisk frugt i rå creme

Hjemmebagt brød og smør

Pris pr. couvert 355,-

Min. 15. personer ved buffet



SØNDAGS BRUNCH I PANORAMA RESTAURANTEN	BRUNCH I SEPARAT LOKALE
<p style="text-align: center;">Søndags Brunch</p> <p style="text-align: center;"><i>I hotellets restaurant, serveres hver søndag mellem kl. 9,00 & 12,00 Kun på forudbestilling</i></p> <p>Brød 2 slags hjemmebagt franskbrød & 2 slags rugbrød 4-5 slags friskbagte rundstykker</p> <p>Det kolde 3-4 forskellige slags marmelade og syltetøj Yoghurt & skyr med hjemmelavet sirup. Forskellige korn og mysli produkter 4 forskellige slags pålæg Frisk grøn salat og Pastasalat, Morgen kage / sødt. Frukt og ostefad med forskellige ost</p> <p>Det lune Lune pandekager med sirup Bag selv vafler Kogte æg Varm leverpostej med champignon Lun røræg med bacon Brunch pølser & lune grøntsagstærte</p> <p>Drikke Kaffe, the 2 slags juice</p> <p style="text-align: center;">Pris pr. couvert 168.- <i>Børn under 12 år 110,-</i></p>	<p style="text-align: center;">Panorama Brunch 1</p> <p style="text-align: center;">Min. 20 personer, serveres i separat lokale, på valgfri dag Kun på forudbestilling.</p> <p>Brød 2 slags hjemmebagt franskbrød & 2 slags rugbrød 4-5 slags friskbagte rundstykker</p> <p>Det kolde 3-4 forskellige slags marmelade og syltetøj Yoghurt & skyr med hjemmelavet sirup. Forskellige korn og mysli produkter 4 forskellige slags pålæg Frisk grøn salat og Pastasalat, Morgen kage / sødt. Frukt og ostefad med forskellige ost</p> <p>Det lune Lune pandekager med sirup Bag selv vafler Kogte æg Varm leverpostej med champignon Lun røræg med bacon Brunch pølser & lune grøntsagstærte</p> <p>Drikke Kaffe, the 2 slags juice</p> <p style="text-align: center;">Pris pr. couvert 198.- <i>Børn under 12 år 155,-</i></p>
<p style="text-align: center;">Panorama Brunch med Bobler</p> <p style="text-align: center;">Min. 20 personer, serveres i separat lokale, på valgfri dag. Kun på forudbestilling.</p> <p>Brød 2 slags hjemmebagt franskbrød & 2 slags rugbrød 4-5 slags friskbagte rundstykker</p> <p>Det kolde 3-4 forskellige slags marmelade og syltetøj Yoghurt & skyr med hjemmelavet sirup. Forskellige korn og mysli produkter 4 forskellige slags pålæg hertil forskelligt tilbehør. Lakssalat, Kyllingesalat, Lufttørret skinke med melon Frisk grøn salat og Pastasalat, Morgen kage / sødt. Frukt og ostefad med 4 forskellige ost</p> <p>Det lune Lune pandekager med sirup Bag selv vafler Kogte æg Varm leverpostej med champignon Lun røræg med bacon Brunch pølser & lune grøntsagstærte</p> <p>Drikke Kaffe, the 2 slags juice Fra buffet, Muscato D'Asti og mousserende vin</p> <p style="text-align: center;">Pris pr. couvert 285.- <i>Børn under 12 år 185,-/ubobler</i></p>	<p style="text-align: center;">Panorama Brunch 2</p> <p style="text-align: center;">Min. 20 personer, serveres i separat lokale, på valgfri dag. Kun på forudbestilling</p> <p>Brød 2 slags hjemmebagt franskbrød & 2 slags rugbrød 4-5 slags friskbagte rundstykker</p> <p>Det kolde 3-4 forskellige slags marmelade og syltetøj Yoghurt & skyr med hjemmelavet sirup. Forskellige korn og mysli produkter 4 forskellige slags pålæg hertil forskelligt tilbehør. Lakssalat, Kyllingesalat, Lufttørret skinke med melon Frisk grøn salat og Pastasalat, Morgen kage / sødt. Frukt og ostefad med forskellige ost</p> <p>Det lune Lune pandekager med sirup Bag selv vafler Kogte æg Varm leverpostej med champignon Lun røræg med bacon Brunch pølser, & lune grøntsagstærte</p> <p>Drikke Kaffe, the 2 slags juice</p> <p style="text-align: center;">Pris pr. couvert 235.- <i>Børn under 12 år 185,-</i></p>

KAFFE & DRIKKEVARER

Kaffe og the	35.-
Øl	37.-
Bar med øl, Vand og husets vin (max 2 timer) (kun ved selskab).	125.-
Vin ad libitum Hvid-, Rød & dessertvin under middagen	285.-
Spiritus i baren pr. 1/1 fl. (alm. mærker). Kun ved selskaber	400.-
Sodavand	30.-
Kildevand	20.-
Cognac eller likør pr. genstand.	35.-
Husets selskabsvin pr. 1/1 fl. hvid- eller rødvin	275.-
Husets dessertvin Muscato D'Asti. Let perlende hvid dessertvin,	325.-



KAFFEBORDE

Kaffebord 1 Kaffe & The, friskbagt kringle og småkager	85.-
Kaffebord 2 Kaffe & The, flødeskumslagkage, småkager	90.-
Kaffebord 3 Kaffe & The, 2/2 boller med smør, friskbagt kringle og småkager.	110.-
Kaffebord 4 Kaffe & The, 2 stk. franskbrødssnitter pålæg og hjemmebagt kringle (ekskl. evt. øl/vand)	125.-
Kaffebord 5 Kaffe & The, hjemmebagt kringle, lagkage og småkager	120.-
Pålægsbord (dagarrangementer) Pæn buffet med forskellige slags pølser og pålæg, lune frikadeller, leverpostej med bacon, brieost og hjemmebagt grovbrød	165.-

DIVERSE PRISER

Medbragt kage til kaffen Ønsker De selv at medbringe kaffe brødet til kaffen, kun i forbindelse med fest. Serverings afgift pr. pers.	15.-
Medbragt bryllupskagen Ønsker De selv at medbringe bryllupskagen. Serverings afgift pr. pers	25.-

SMØRREBRØD & SANDWICH

Uspecificeret smørrebrød Klassisk smørrebrød med pålæg udvalgt af kokken	55.-
Franskbrødssnitter med pålæg	30.-
Franskbrød med Danbo ost.	45.-
Sandwich Grovbolle med sprød salat og lækker pålæg	50.-
Sandwich mini Grovbolle med sprød salat og lækker pålæg.	30.-
Franskbrød med mager rullepølse.	45.-

BLOMSTER

Blomster dekoration i passende farver er inkl. i festprisen

Blomster dekoration
Med blomster efter ønske. laves efter regning



Sammensæt selv Deres fest

- Lokale** : Separat lokale med udsigt til enten skov, sø eller park
Bordopstilling : Der er flere muligheder for opstilling.
Opdækning : Bordene dækkes smukt med duge og servietter samt smukt service og høje glas
Pynt og lys : Der pyntes med blomsterdekorationer og levende lys
Velkomstdrink : Velkomsten serveres enten i lokalet eller i hotellets Lounge efter aftale
Menu : Se menuforslag / festpakkerne
Drikkevarer : Under middagen serveres husets selskabsvin ad libitum. Ønskes der øl eller sodavand i stedet for vin indgår dette i pakken. Under middagen koldt postevand på bordene
Buffet : Efter middagen opstilles buffet med kaffe/the sødt samt øl, vand og husets vin. Buffeten er fri i max. 2½ timer
Natmad : Se menuforslag / festpakkerne
Hotelværelser : Gratis overnatning inkl. morgenbuffet til værtsparret ved fester over 20 personer til festgæster koster overnatning 800,- kr. pr. dobbeltværelse inkl. morgenbuffet. Festværelser skal bestilles og aftales med receptionen direkte og kan **ikke** bestilles via web. booking Tjek ind på værelserne fra kl. 14,00 og tjek ud senest kl. 11,00

Tekst	Noter menu / bemærkninger	Pris
Velkomst drink		
Buffet / Brunch		
Forret		
Hovedret		
Dessert		
Hvidvin		
Rødvin		
Dessertvin		
Kaffe & The		
Sødt til kaffen		
Bar med :		
Natmad		
I alt for festen pr. couvert		
Værelse til værtsparret inkl. morgenmad		
Værelse til gæsterne inkl. morgenmad		
Musik til middagen	Hotellet bestiller gerne musik til festen	

Der ydes 20 % rabat på børnemenu for børn u/12 år hvis der vælges samme arrangement som voksen, dog serveres der fri sodavand under hele arrangementet, vælges børnemenu fra kortet ydes ligeledes samme rabat men dog kun på maden.



Festlig weekend med overnatning til fast pris

Værelse	: Delt dobbeltværelse inkl. stor Brunch-buffet med bobler søndag formiddag
Tjek ind	: Tjek ind på værelserne Lørdag fra kl. 14,00
Eftermiddagskaffe	: Kaffe og kagebord lørdag kl 14,00
Lokale	: Separat lokale med udsigt til enten skov, sø eller park til festmiddagen
Bordopstilling	: Der er flere muligheder for opstilling.
Opdækning	: Bordene dækkes smukt med duge og servietter samt smukt service og høje glas
Pynt og lys	: Der pyntes med blomsterdekorationer og levende lys
Velkomstdrink	: Se menu nedenfor
Menu	: Se menu nedenfor
Drikkevarer	: Se menu nedenfor
Kaffe & the / bar	: Se menu nedenfor
Natmad	: Se menu nedenfor

Lørdagsfest menu med overnatning

Kir

kold hvidvin med solbærlikør

Fisketallerken

4 slags fisk/skaldyr, smukt anrettet på tallerken serveret med dressing og hjemmebagt brød

Casa Mayor, Chardonnay, Chile

Carvery buffet:

Rosastegt Amerikansk Colorado Roast, Baconbarderet mørbrad,
Marineret kyllingebryst-filet, Salatbar med forskellige grøntsager, urter og dressing.
Hjemmelavet kartoffelbåde & Kartoffel a la creme

Casa Mayor, Merlot, Chile

Blødende chokoladecake

Anrettet med frisk frugt og coulis. Serveret med rørt vaniljeis

Muscato D'Asti, Italy

Buffet

Kaffe & the samt Kransekage stykker

Øl, sodavand og husets selskabsvin (ad libitum i max. 2½ timer)

Aspargessuppe

Serveret med boller og hjemmebagt brød

Pris pr. couvert 1250,-

inkl. eftermiddagskaffe, ovenstående menu, overnatning i delt dobbeltværelse og søndags brunch ved. min 20 gæster og samlet afregning.

