

Julefrokost 2017 på Hotel Skanderborghus

Fredag den 1. & Lørdag den 2. december

Vi serverer en spændende julefrokost buffet, med alt hvad julen har at byde på.

Vores DJ vil sørge for at festen bliver et brag af en julefrokost.

Vi har selvfølgelig julepyntede borde i vores smukke panorama restaurant.

Julearrangementet starter kl. 18,30 og slutter kl. 01,00

Der vil være hyggemusik under middagen og fra kl. 21,00

spilles op til dans med musik fra 80´- og 90´erne kombineret med tidens største hit.

Program for julefrokosten

18,30

Klassisk julebuffet også med pasta og vegetarretter

21,00

Spiller DJ op til dans og baren åbner.

01,00

Festen sluttes

Klassisk JULEBUFFET 2017

Hvide sild med karry creme

Kryddersild med kapers og løg

Stegte sild i eddike

Rødspættefilet med remoulade

Gravad laks med pikant senneps dressing

Nordsø skal-rejer med citron

Julesylte med grov sennep & rødbeder

Lun leverpostej med bacon og champignon

Tarteletter med høns i asparges

Helstegt svinekam med rødkål

Andesteg glaseret med honning

Julemedister med asier

Svensk juleskinke med grønlangkål

Vegetarretter

Ris a la Mande med kirsebærsauc

Lune frugttærter med creme fraiche

Chokoladecake med mousse

Frisk frugtsalat med vanilje creme

Osteanretning med frisk frugt

Hjemmebagt brød



Julefrokost 2017 på Hotel Skanderborghus

Pris for julefrokost buffeten, pr. person 275,-

Der vil være mulighed for at tilkøbe drikkevarer pakker til aftenen
Drikkevarer pakken skal bestilles inden ankomsten

Sølvpakken indeholder: Fri øl, vand under middagen pr. person 225,-
(fra 18,30 til 21,00) samt 1/1 fl. snaps pr. 10 personer

Guldpakken indeholder: Fri øl, vand hele aftenen pr. person 365,-
(fra kl. 18,30 til kl. 01,00) samt 1/1 fl. snaps pr. 10 personer

Bestil plads i god tid til årets Julefrokost 2017

Bestil plads inden 1/10 og få kaffe/the + sødt til kaffen uden beregning.



Tilbud på overnatning

i forbindelse med julearrangementer på Hotel Skanderborghus

Kun ved forudbestilling direkte på hotellet

Overnatning + morgenbuffet i delt dobbeltværelse

350,- pr. person

Julefrokost telefon på 8652 0955

Julefrokostfrokost 2017

Serveres på forudbestilling i separat lokale (ikke den 1 & 2 december)

Klassisk JULEBUFFET 1

På forudbestilling og ved min 15 couverter

- Hvide sild med karry creme**
- Kryddersild med kapers og løg**
- Stegte sild i eddike**
- Rødspættefilet med remoulade**
- Gravad laks med pikant senneps dressing**
- Nordsø skal-rejer med citron**
- Julesylte med grov sennep & rødbeder**
- Lun leverpostej med bacon og champignon**
- Tarteletter med høns i asparges**
- Helstegt svinekam med rødkål**
- Andesteg glaseret med honning**
- Julemedister med asier**
- Svensk juleskinke med grønlangkål**
- Vegetarretter**
- Ris a la Mande med kirsebærsaube**
- Lune frugtærter med creme fraiche**
- Chokoladecake med mousse**
- Frisk frugtsalat med vanilje creme**
- Osteanretning med frisk frugt**
- Hjemmebagt brød**

Pris pr. couvert

298,-

Klassisk JULEBUFFET 2

På forudbestilling og ved min 15 couverter

- Hvide sild med karry creme**
- Stegte sild i eddike**
- Rødspættefilet med remoulade**
- Lun indbagt laks med sauce verte**
- Røget Nordsølaks med røræg**
- Julesylte med grov sennep & rødbeder**
- Rullepølse med løg og sky**
- Lun leverpostej med bacon og champignon**
- Julemedister med asier**
- Helstegt svinekam med rødkål**
- Små frikadeller med rødkål**
- Osteanretning med frisk frugt**
- Hjemmebagt brød**

Pris pr. couvert

265,-

Skanderborgmenu

På forudbestilling og ved min 15 couverter

Menuen kan også serveres i restauranten

Vestkyst salat

*Spæd salat anretter med bla. rejer og krebshealer.
Serveret med hjemmebagt brød og dressing.*

Rosastegt andebryst

*serveres med glaserede nødder, sprøde grøntsager,
orangesauce og små ovnbagte kartofler.*

Desserttallerken

*Små desserter inspireret af årstiden,
smukt anrettet på tallerken.*

Pris pr. couvert

3 retter 325,-

Glædelig Jul



DINER TRANSPORTABLE

Vi kan tilbyde nedstående menuer ved forudbestilling frem til den 21. december, ved min. 10 couverter, priserne er ved afhentning på Hotel Skanderborghus og er ekskl. brød og smør.

Hvis det ønskes kan maden leveres mod et gebyr for levering samt depositum for transportservice.

JUL 1

Hvide sild med karry creme
Kryddersild med kapers og løg
Rødspættefilet med remoulade
Lun leverpostej med bacon og champignon
Tarteletter med høns i asparges
Julemedister med asier
Små frikadeller med rødkål
Helstegt svinekam med rødkål
Osteanretning med frisk frugt

Pris pr. person eks. brød og smør **135,-**

Jul 3

Hvide sild med karry creme
Rødspættefilet med remoulade
Lun leverpostej med bacon og champignon
Små frikadeller med rødkål
Julemedister med asier
Helstegt svinekam med rødkål
Osteanretning med 2 slags ost

Pris pr. person eks. brød og smør **98,-**

JUL 2

Hvide sild med karry creme
Kryddersild med kapers og løg
Røget laks med æggestand
Rødspættefilet med remoulade
Lun leverpostej med bacon og champignon
Tarteletter med høns i asparges
Små frikadeller med rødkål
Julesylte med sennep & rødbeder
Helstegt svinekam med rødkål
Andesteg glaseret med honning
Ris a la Mande med kirsebærsaucé
Osteanretning med frisk frugt

Pris pr. person eks. brød og smør **165,-**

Julemenu

Kold indbagt laks
med sauce verte

Rosastegt kalvesteg
Serveret med sauterede grøntsager,
flødesauce og små sauterede kartofler.

Dessert tallerken
3 små juleinspirerede desserter smukt
anrettet på fade, klar til at serverer.

Pris pr. person eks. brød og smør **165,-**

