

FESTMAPPE 2025

Menuforslagene på de følgende sider skal ses som et ideoplæg.
Er der andre ønsker, sammensætter vi i fællesskab den perfekte festmenu.



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 blomster 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.
- Buffet** : Efter middagen opstilles buffet med kaffe/the sødt samt øl, vand & husets vin.
- Natmad** : Se menuforslag / festpakkerne
- Hotelværelser**: Pris og antal aftales. Festværelser skal bestilles og aftales med receptionen direkte.
Tjek ind på værelserne fra kl. 14,00 og tjek ud senest kl. 10.30

FEST ARRANGEMENT 1

Velkomst

Kir

Kold hvidvin med frugtlukør

Forret

Kold røget laks med spæd salat, dilledressing
& hjemmebagt brød

Serveres med tilhørende hvidvin

Hovedret

Rosestegt kalvesteg, serveret med
sprøde grøntsager, små ovnbagte
kartofler & kalve skysauce

Serveres med tilhørende rødvin

Dessert

Hjemmelavet islagkage pyntet
med flødeskum & frisk frugt
Serveres med tilhørende dessertvin

Buffet

Kaffe & the samt småkager
Øl, sodavand og husets selskabsvin

Klar suppe

Serveret med boller, urter & hjemmebagt brød

pr. couvert 895,-

FEST ARRANGEMENT 2

Velkomst

Asti

Kold mousserende vin

Fisketallerken

4 slags fisk/skaldyr, anrettet på tallerken
Serveret med dressing & hjemmebagt brød

Serveres med tilhørende hvidvin

Carvery buffet:

Rosastegt kalvesteg
Baconbarderet mørbrad
Marineret kyllingebryst
To sprøde salater
Serveret med små ovnbagte kartofler
& skysauce

Serveres med tilhørende rødvin

Dessert

Brownie serveret med frisk frugt,
coulis & vaniljeis
Serveres med tilhørende dessertvin

Buffet

Kaffe & the samt chokolade
Øl, sodavand og husets selskabsvin

Aspargessuppe

Med kødboller, hertil hjemmebagt brød

pr. couvert 975,-

FEST ARRANGEMENT 3

Velkomst

Kir Framboise

Kold hvidvin med hindbærlikør

Tapas tallerken

Spændende forret tallerken inspireret af middelhavskøkkenet med 4 små tapas-

retter,

serveret med hjemmebagt brød

Serveres med tilhørende hvidvin

Hvidvin

Langtidsstegt oksetyksteg

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

Serveres med tilhørende rødvin

Desserttallerken

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

Serveres med tilhørende dessertvin

Buffet

Kaffe & the samt

Konfekt og chokolade

Øl, sodavand og husets selskabsvin

Hot Dog "gør det selv"

med klassisk tilbehør

pr. couvert 950,-

FEST ARRANGEMENT 4

Velkomst

Cava

Spansk mousserende vin

Forret

Varmrøget laks anrettet med spæd salat serveret med flødestuvet

spinat hertil hjemmebagt brød

Serveres med tilhørende hvidvin

Hovedret

Helstegt oksemørbrad

med svampe saute, grøntsags timbale, springløg, pommes røsti og portvinsauce

Serveres med tilhørende rødvin

Dessert

Hjemmebagt nøddekurv

fyldt med frisk frugt og is/sorbet

Serveres med tilhørende dessertvin

Buffet

Kaffe & the og chokolade

Øl, sodavand og husets selskabsvin

Pålægsgbord

med pølser, pålæg, leverpostej,

lune frikadeller og brieost

pr. couvert 1095,-

Sammensæt din egen menu:

Forretter

- **Tapas tallerken** 99,-
Spændende forret tallerken inspireret af middelhavskøkkenet med 4 små tapas-retter, serveret med hjemmebagt brød.
- **Varmrøget laks** 95,-
Anrettet med spæd salat serveret med flødestuvet spinat og hjemmebagt brød
- **Fisketallerken** 99,-
4 slags fisk/skaldyr, smukt anrettet på tallerken serveret med dressing og hjemmebagt brød.
- **Tarteletter** 85,-
2 stk. tarteletter med hønsekød og asparges sauce
- **Kyllingeterrin** 90,-
Med trøffelmayo og syltede svampe, serveres med hjemmebagt brød.
- **Skindstegt Sandart** 99,-
Med gulerodspuré, grønne asparges og knoldselleri. Serveres med hjemmebagt brød

Desserter

- **Hjemmelavet islagkage** 85,-
Pyntet med flødeskum & frisk frugt
- **Chokolademousse** 95,-
Pyntet med frisk frugt & flødeskum.
- **Blødende chokoladekage** 95,-
Anrettet med frisk frugt og coulis serveret med rørt vaniljeis.
- **Hjemmebagt nøddekurv** 95,-
Fyldt med frisk frugt og is/sorbet.
- **Desserttallerken** 99,-
3 små desserter, dessertskål med is, chokolade konfektkage & marineret frugt.
- **Lun æbletærte** 89,-
Serveret med creme fraiche

Hovedretter

- **Kalvesteg stegt som vildt** 275,-
Serveret med sprøde grøntsager, hvide- & brunede kartofler, Waldorff salat, tyttebær & vildtsauce.
- **Kalvesteg stegt** 255,-
Serveret med 2 slags sprøde grøntsager, små ovnbagte kartofler & skysauce.
- **Oksefilet** 255,-
Serveres med bacon-bønner, sprøde grøntsager, pommes Anna & smagfuld kalvefont.
- **Lammekrone i timian & rosmarin** 295,-
Serveres med timiankartofler, grønt, samt græsk salat og hjemmebagt brød. 2
- **Helstegt oksemørbrad** 290,-
Serveret med svampe saute, grøntsags timbale, spring-løg, pommes røsti & portvinssauce.
- **Unghanebryst** 225,-
Grøntsager jullienne, rabarberkompot, kartoffel a la creme & estragon sauce
- **Carvery buffet:** 295,
Rosastegt kalve/oksesteg langtidstegt, Baconbarderet mørbrad, Marineret kylling, eller kyllingespyd. To gode salater, årstidens grønt, små ovnbagte kartofler og valgfri sauce

Kartofler

- Små ovnbagte
- Kartofler med salt
- Pommes fondant
- Pommes Anna
- Pommes duchessee
- Pommes hasselback
- Pommes frites

Velkomst Drink

- **Asti** 65,-
Mousserende vin
- **Kir** 55,-
Kold hvidvin med solbærlikør
- **Kir Framboise** 55,-
Kold hvidvin med hindbærlikør
- **Rosevin** 65,-
- **Kir Royal** 65,-
Mousserende vin med hindbærlikør
- **Cava** 65,-
Spansk mousserende vin

Kage & Sødt

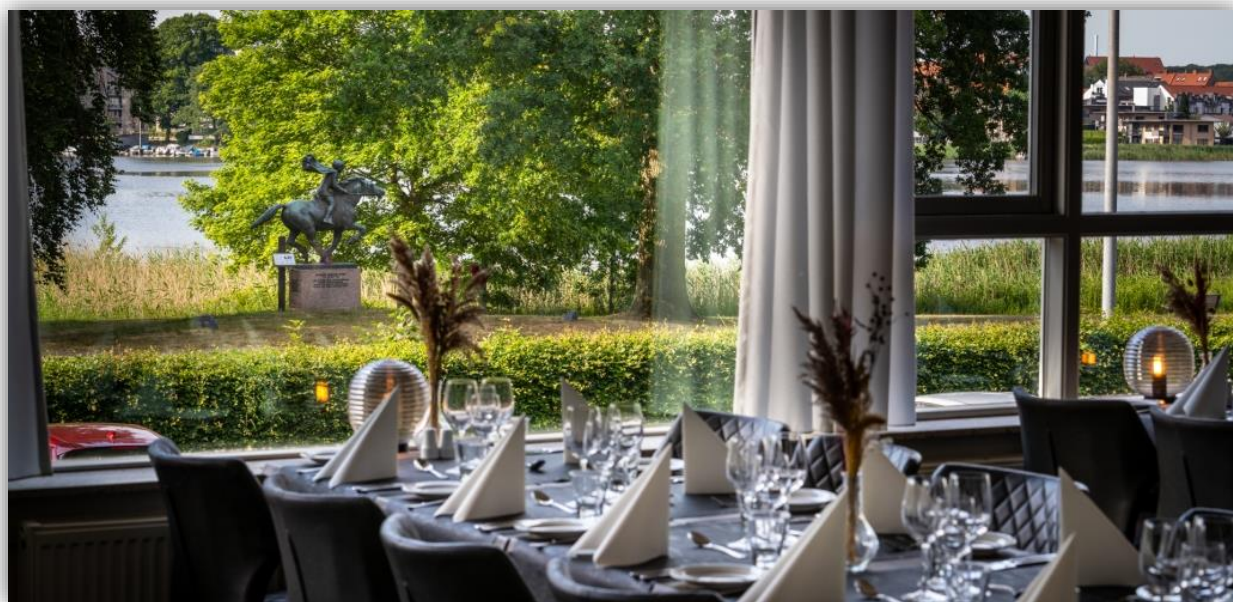
- Småkager 20,-
- Kokos makroner med chokolade 30,-
- Hjemmebagt kransekage stykker 45,-
- Flødeskums lagkage med makroner 35,-
- Fyldte chokolader 40,-

- Hjemmebagt kringle 30,-
- Hjemmebagt bolle med smør 30,-

Natmad

- **Klassisk biksemad** 95,-
Serveret med spejlæg eller sauce
Bearnaise og rødbeder evt. rugbrød
- **Hot Dog "gør det selv"** 90,-
med klassisk tilbehør
- **Frikadeller** 85,-
Serveres med roastbeef og
kartoffelsalat
- **Pizza** 85,-
- 3 forskellige slags
- **Aspargessuppe** 85,-
Serveret evt. med boller
& hjemmebagt brød
- **Pålægsbord** 95,-
Med pølser, pålæg, leverpostej, lune
frikadeller, brie & hjemmebagt
grovbrød

Tøv ikke med at kontakte os!
Vi hjælper gerne med at
sammensætte den helt rigtige
menu til jer.



Vi sammensætter gerne en buffet efter ønske.

Man skal minimum være 25 personer ved buffet.

Buffet 1

Tarteletter

2 stk. Tarteletter med hønsekød
& asparges sauce
Serveres som forret på bordet

Fersk røget laks m/ peberrodscreme

Pastasalat m/ kylling & bacon

Lun grøntsagstærte

Kalvesteg med grønt

Honningglaseret andebryst

Små ovnbagte kartofler

Frisk frugtsalat m/ vanilje-creme

Osteanretning m/ 3 slags oste

Hjemmebagt brød

Pris pr. couvert 450,-

Buffet 2

Lakseroulade

Anrettet med spæd salat, og med hjemmebagt
brød & dressing

Serveres som forret på bordet

Ovnbagt hvid fisk m/ grøntsager

Varmrøget laks m/ fennikelsalat

Kalvesteg m/ tilbehør

Glaseret skinke

Kartoffel a la creme eller dagens kartoffel

Små forskellige desserter

Panna cotta, chokolade fondant

Pris pr. couvert 495,-

Buffet 3

Tapas tallerken

Spændende forret tallerken inspireret af
middelhavskøkkenet med 4 små tapas-retter,
serveret med hjemmebagt brød

Varmrøget laks m/ grønt

Marineret kalvesteg m/ urter

Baconbarderet mørbrad

Broccolisalat

Lun grøntsagstærte

Kartoffelret Flødesauce

Brie & Emmentaler m/ frisk frugt

Indbagt pæretærte m/ hindbær cremefraiche

Hjemmebagt brød & smør

Pris pr. couvert 475,-

Buffet 4

Marineret sild m/ karrycreme

Kryddersild m/ kapers

Stegte sild i eddike

Sild bliver serveret på bordet

Friskstegt fiskefilet m/ remoulade

Røget laks

Tarteletter m/ høns i asparges

Mørbradbøf m/ bløde løg

Ribbensteg m/ rødkål

Oksespidsbryst m/ peberrod

Små frikadeller m/ kartoffelsalat

Osteanretning m/ 3 slags ost

Frugtsalat frisk frugt i rå creme

Hjemmebagt brød & smør

Pris pr. couvert 450,-



Brunch efter ønske

Man skal minimum være 35 personer ved panorama brunch.

Panorama Brunch med Bobler

Brød

- 2 slags hjemmebakket franskbrød
- 2 slags rugbrød
- 4-5 slags friskbagte rundstykker

Det kolde

- 3-4 forskellige slags marmelade & syltetøj
- Yoghurt & skyr med hjemmelavet sirup.
- Forskellige korn & mysli produkter
- 4 forskellige slags pålæg
- Lakssalat, Kyllingesalat, Lufttørret skinke med melon
- Frisk grøn salat & Pastasalat,
- Morgen kage / sødt
- Frugt & ostefad med 4 forskellige ost

Det lune

- Pandekager med sirup
- Kogte æg
- Varm leverpostej med champignon
- Lun rørræg med bacon
- Brunch pølser & lune grøntsagstærte

Drikke

- Kaffe, the
- 2 slags juice
- Muscato D'Asti
- Mousserende vin

Pris pr. couvert 325.-

Børn under 12 år 195,-/bobler

Panorama Brunch 2

Brød

- 2 slags hjemmebakket franskbrød
- 2 slags rugbrød 4-5 slags
- Friskbagte rundstykker

Det kolde

- 3-4 forskellige slags marmelade & syltetøj
- Yoghurt & skyr med hjemmelavet sirup.
- Forskellige korn & mysli produkter
- 4 forskellige slags pålæg
- Lakssalat, Kyllingesalat, Lufttørret skinke med melon
- Frisk grøn salat og Pastasalat
- Morgen kage / sødt.
- Frugt & ostefad med forskellige ost

Det lune

- Pandekager med sirup
- Kogte æg
- Varm leverpostej med champignon
- Lun rørræg med bacon
- Brunch pølser & lun grøntsagstærte

Drikke

- Kaffe, the
- 2 slags juice

Pris pr. couvert 275.-

Børn under 12 år 195,-

Kontakt hotellet for nærmere:

- Receptioner
- Specielle menuer
- Erhverv



Kaffe & drikkevarer

- Kaffe og the 38,-
- Øl 39,-
- Specialøl Klosterbryg 0,5 l 65,-
- Vin ad libitum 320,-
Hvid/Rød & dessertvin under middagen
- Spiritus i baren 400,-
Pr. 1 fl. alm. mærker. Kun ved selskaber
- Sodavand 36,-
- Kildevand 30,-
- Cognac eller likør 45,-
pr. genstand.
- Husets selskabsvin pr. 330,-
1 fl. hvid- eller rødvin
- Husets dessertvin 330,-



Hold dig ikke tilbage med at booke en uforpligtende samtale og rundvisning, og lad os sammen snakke om mulighederne for jeres næste fest!



Uanset om du skal giftes? holde barnedåb? Sølvbryllup? Guldbryllup? Jubilæum? Fødselsdag? firmafest eller studenterfest?

Der findes mange gode anledninger til at holde en fest. Uanset om det skal være den højtidelig middag eller den mere uformelle reception, så har vi de perfekte rammer til en uforglemmelig oplevelse.

Lokalet betyder mere end du tror, vi har festlokaler i flere størrelser, og sammen med jer finder vi det lokale, der passer lige netop til jer og antallet af gæster.

Vi glæder os til at hører fra dig!