



Skanderborg Park  
HOTEL & KONFERENCE

# Selskabsoplevelser 2019

## Buffet

Gennemført lækkerhed



## Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

### “House Classic”

Scampi-rejer med mango/chili-chutney, tomat og skovens urter  
Koldrøget, økologisk laks med flødeost, syltede rødløg, frisee og sprødt rugbrød  
Djursskinke med stegte asparges, smilende æg og kold hollandaise  
Marineret kylling med sataysauce, frisk lime og ananas/persille  
Langtidshævede ciabatta-stykker med rørt smør/aioli

Grillet kalkun med rosmarintomater, frisk pasta, parmesansauce og frisk basilikum  
Amerikansk grillet okse med stegte kartofler og lun barbecue sauce  
Melonsalat med cantaloup, mozzarella, granatæble og balsamisk vinaigrette  
Kold ærteotto med perle cous cous, mynte, rødløg, ristede jordnødder og radiser

Små forårslagkager med hindbær mousse, blåbær og mandel krokant  
Citronmåne med hvid chokolade, jordbær og skovsyre

Pris pr. kuvert 445 kr.

## Gennemført lækkerhed



## Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

### "A la Italia"

"Vitello Tonnato" på egeplanke, anno 2018

Unghane-souffle med syltede rødløg og chorizo mayo

Bresaola ballotine med flødeostcreme, artiskok og urter

Focaccia brød i variation med olivenolie og balsamico glace

Kalv på italiensk med pesto, sprød serrano, grillede grøntsager og frisk pasta

Stegte tigerrejer og grillet laks på kerneotto milanese med safran

Tomatsalat med feta, pesto, oliven og balsamico glace

Små sprøde salater med gedeost, balsamico, oliven og grillet piment

Lun pærecrumble-tærte – valnødder i sirup – brombær – saltkaramel – rørt is

Blåbær-dustcake – lavendel-sponge – gel cubes – blå kys

Pris pr. kuvert 445 kr.

## Gennemført lækkerhed



## Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

### Tilvalg fra konditoriet

Kaffebuffet med en af husets konditoris mange specialiteter pr. kuvert .....58 kr.

Ved køb af yderligere specialiteter til kaffen pr. kuvert pr.stk .....30 kr.

### Udvalg til kaffebuffeten

Cantuccini med nødder og pistacie

Husets sprøde småkager i udvalg

Sweets – chokolade – frugtflæsk – konfekt – skumfiduser

Jordbær i Valhronachokolade - to stk. pr. person

Luksusflødebolle med Valhronachokoladeovertræk og marcipanbund

Kæmpekys – Stor, gammeldags kyskage med chokoladestykker og hasselnød

Fyldte chokolader i udvalg fra konditoriet - tre stk. pr. person

Kransekage fra konditoriet - tre stk. pr. person

Sarah Bernhardt-kage med marcipanbund og chokoladeovertræk

### Signaturkager petit uden kaffebuffet

Passion Dream - mango/passionsgelé –

lys chokolademousse – chokolademakron pr.stk.....48 kr.

Strawberry Dust – Jordbær mousse – lakrids

hvid chokolade – jordbær pr. stk. ....48 kr.

Apple Avantgarde – lokale æbler

kandiseret græskar – hvid chokolade – nøddebund pr. stk. ....48 kr.

## Gennemført lækkerhed



**Skanderborg Park**  
HOTEL & KONFERENCE

**Hele kager uden kaffebuffet**

Konditoriets Lagkage

Lyse bunde i lag med flødecreme, makroner,

hindbær sylt og marcipan pr. kuvert.....35 kr.

Fødselsdagsgagemand/kone efter eget ønske pr. kuvert.....45 kr.

**Husets signaturdessert fra egen chocolatier.**

**Anrettet som skuestykke på chokolade opsatser inkl. Kaffe buffet**

Overdådigt udvalg af lækre, fyldte chokolader, konfekt,

petit fours og citron sorbet

.....128 kr.

**Kagebord inkl. Kaffe buffet**

Udvalg af husets småkager og kys - Sarah Bernhardt

citronfromage - Jordbærmazarin.....128 kr.

**Gennemført lækkerhed**



## Skanderborg Park

HOTEL & KONFERENCE

### Natmad

Aspargessuppe med kødboller og hjemmebagt brød

Krydret karrysuppe med kylling og urter

Spanske og italienske charcuteri-specialiteter og udvalg af oste fra Ulvedal

Klassisk dansk på pålægsbord med lun leverpostej og hjemmebagt brød

Tarteletter med høns i asparges, tomat og persille

Biksemad med sauce bearnaise og rødbeder

Skipperlabskovs med rødbeder, purløg og koldt smør

Pris pr. kuvert .....90 kr.

### Drikkevareløsninger til festen

Velkomstdrink:

Husets champagne fra Deutz Classic eller Demi sec pr. glas.....95 kr.

Husets champagne fra Deutz Rosé pr. glas .....110 kr.

Husets Bobler i Brut, Demi eller Rosé pr. glas .....50 kr.

Vin ad libitum med lux. vand, øl & saft fra .....445 kr.

Vin efter forbrug betales pr. åbne flaske fra vores udsøgte vinkort.

Isvand under hele arrangementet .....15 kr.

Vand fra Hildon med brus og isvand under hele arrangementet .....35 kr.

Husets specialøl fra Fur pr. stk. ....78 kr.

Carlsberg øl pr. stk. ....38 kr.

Carlsberg sodavand, juice og Cocio pr. stk. ....32 kr.

Håndskænket cognac og likør til kaffen pr. stk.....50 kr.

## Gennemført lækkerhed