



Selskabsmenuer Frederik VI's Hotel Sommermenu 2020

Hold festen hos os, og vi vil glæde os til at give jer en fantastisk oplevelse.

Vores 7 timers arrangement indeholder:

Frederik VI's Cocktail
3-retters sæson menu/buffet
Husets selskabsvine, øl og sodavand ad libitum samt isvand under middagen
Kaffe/te med småkager og 1 cognac eller likør
Fri bar med øl, sodavand samt husets vine

Pris fra: 775,- kr. -ved valg af buffet er prisen kr. 825,-

Det er muligt at tilkøbe eller udskifte retter ud,
pris kan ses på siden med tilkøbsretter





Sommermenu

Det er muligt at tilkøbe eller udskifte en eller flere retter.
Se valgmuligheder samt priser på siden med tilkøbsretter.

Forret

Koldrøget laks

Serveres med hollandaise – purløgsolie – urtesalat
rugbrød – maltjord

Hovedret

Rosastegt kalv

Serveres med dampet gulerødder – creme af gulerødder – grønkål -
smørpocherede kartofler – kraftig hønsesauce - timian

Dessert

Hyldeblomst panna cotta

Serveres med hvid chokolade - jordbær iscreme
broken gel på jordbær - skovsyre

Pris: 315,- kr.





Sommerbuffet

Det er muligt at tilkøbe eller udskifte en eller flere retter.
Se valgmuligheder samt priser på siden med tilkøbsretter.

Første servering

Håndpillede rejer – citron mayo – urter
Fylt kylling – Chorizo – hollandaise
Salat med kartofler – æblevinagrette – ærter – tørrede skinke
Hjemmebagt brød – kærnet smør

Anden servering

Braiserede glaserede Vikingekøller – purløg
Dampet norsk laks – Buerre blanc -spinat – citron
Langtidsstegt kalveculotte – spidskål – syltet tomat
Vandmelon – bønner – feta – hjertesalat
Salad Nicoise – oliven – æg – kapers
Smørstegte kartofler vendt i smør, timian og persille
Rødvinsauce

Tredje servering

Hyldeblomst panna cotta – vanilje – nøddekrokant
Rødgrød – piskefløde 38% – skovsyre
Modne gårdoste – hjemmegjort knækbrød – garniture

Pris: 365,- kr.





Sommer tilkøbsretter

| | Udskift pr. person | Tilkøb pr. person |
|--|-----------------------|----------------------|
| Forret | | |
| Strandkrabbe bisque – krabbe – citrongræs – purløg | UB | Kr. 75,- |
| Carpaccio – mizuna – havgus – urtepesto – hasselnødder | Kr. 25,- | Kr. 75,- |
| Svendborgskinke – kartoffel – ærter – vingrette | Kr. 30,- | Kr. 75,- |
| Håndpillede rejer – hollandaise – urter – kyllingeskind | Kr. 30,- | Kr. 75,- |
| Hovedret | | |
| Glaseret vikingekølle – spinat – stikkelsbær – grillet blomkål | UB | - |
| Rosastegt oksefilet – bearnaise skum – gulerødder – gulerodscreme- grønkål – smørpocheret kartoffel i persille og smør | Kr. 30,- | - |
| Smørstegt Rødspætte – kartofler – capers – tomat - persille | Kr. 50,- | - |
| Oksemørbrad – sauce demi glace – spidskål nye løg – timian | Kr. 65,- | - |
| Dessert | | |
| 4 slags ost – sødt – sprødt – syrligt | Kr. 40,- | Kr. 75,- |





Sprød marengs – bær - sorbet

Kr. 25,-

Kr. 75,-

Sommer natmad

Valgfri i forbindelse med 7 timers festarrangement

Hjemmelavet biksemad – rødbeder – sennep – rugbrød

Hotdogs med pølsemandens klassiske tilbehør

Udvalg af charcuteri – ting fra syltehylden – lun leverpostej

Lune mormor frikadeller – kold kartoffelsalat – brød

Pris kr. 80,- pr. person





Pris ved køb af natmad uden 7 timers arrangementet

