



## Selskabsmenuer Frederik VI's Hotel

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 sødt 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,  
priser kan ses på siden med tilkøbsretter





## Efterårsmenu

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

### Forret

#### Gravede okseinderlår

Dijon mayonnaise – bagte græskar – syltet rødløg – rød mizuna - karse

### Hovedret

#### Svampe farseret unghane

Creme på jordskokker – friteret jordskokker – smørstegte rødder  
sauce chasseur smagt til med estragon – kartoffel urtemos.

### Dessert

#### Creme brulé med hvidchokolade

Kirsebær sorbet – chokoladetuile – crunch

Pris: 315,- kr.





## Efterårsbuffet

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

### Første servering

Soya marinerede laks med nuddeldressing – cashewnødder - frise  
Glaseret svinekæber – friteret jordkokker – kål - braiseresauce  
Fransk løgsuppe – gratineret ostebrød - timian  
Hjemmebagt brød – friskost creme

### Anden servering

Oksefilet – bearnaise sifon - smørstegt rødder - timian  
Paneret kylling rillettes – sauteret spidskål – bagte jordkokker – cremet  
jordkokker  
Rødkålssalat – appelsin vinaigrette – granatæble - persille  
Salat med gratineret gedeost – druer – pære  
Salat på bagte søde kartofler – græskar – ruccola - feta  
Pommes Anna

### Tredje servering

Gammeldags æblekage – makroner – gele på ribs – flødeskum  
Creme brûlée med hvid chokolade  
Modne gårdoste – hjemmebagt knækbrød – garniture

**Pris: 365,- kr.**





## Efterårs tilkøbsretter

	Udskift pr. person	Tilkøb pr. person
<b>Forret</b>		
Hummer bisque – rimmet torsk – cognac – fennikel – purløgsolie	<b>UB</b>	Kr. 75,-
Bagt torsk med muslingesauce – grønkål – hasselnødder – dild	Kr. 25,-	Kr. 75,-
Svampe toast – brioche – syltet bøgehatte – friteret persille	Kr. 30,-	Kr. 75,-
Anderillette med brombærglace – stikkelsbær – urter	Kr. 30,-	Kr. 75,-
Tilkøb foie gras	Kr. 50,-	–
<b>Hovedret</b>		
Bagt norsk laks med æblebuerre blanc – spinat smørstegte rødder og urter	<b>UB</b>	–
Rosastegt oksefilet – bearnaise skum – gulerødder gulerodscreme – grønkål – smørbagt kartoffel	Kr. 30,-	–
Braiseret/sprængt kalvespidsbryst – kartoffelmos med spinat saltbagt selleri – selleri creme	Kr. 50,-	–
Oksemørbrad – sauce demi glace – spidskål nye – løg – timian	Kr. 65,-	–
<b>Dessert</b>		
4 slags ost – sødt – sprødt – syrligt	Kr. 40,-	Kr. 75,-
Pære Belle Helene – vanilje iscreme – chokoladesauce	<b>UB</b>	Kr. 75,-





## Efterårs 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 pr. ret**

Pris ved køb af natmad uden 7 timers arrangementet

