



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,-

Ved valg af buffet er prisen kr. 825,-

Det er muligt at tilkøbe eller udskifte retter,
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

Gravad okseinderlår

Dijonmayonnaise – bagte græskar – syltet rødløg – rød mizuna - karse

Hovedret

Svampefarseret unghane

Crème på jordkokker – friterede jordkokker – smørstegte rødder
sauce chasseur smagt til med estragon – kartoffel urtemos.

Dessert

Crème brûlée med hvid chokolade

Kirsebærsorbet – 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

Rimmet torsk – syltet sennep – mizuna – yuzu vinaigrette - agurker
Glaserede svinekæber – friterede jordkokker – kål - braisere sauce
Fransk løgsuppe – gratineret ostebrød - timian
Hjemmebagt brød – friskost creme

Anden servering

Oksefilet – bearnaise sifon - smørstegt rødde - timian
Confiteret kylling – sauteret kål – bagte jordkokker – cremede
jordkokker
Rødkålssalat – appelsin vinaigrette – granatæble – persille -
pære
Salat på bagte søde kartofler – græskar – ruccola - feta
Pommes Anna

Tredje servering

Gammeldags æblekage – makroner – gele på ribs – flødeskum
Chokolademousse – appelsin sirup - brombær
Modne gårdoste – hjemmebagt knækbrød – garniture

Pris: 365,- kr.





Efterårs tilkøbsretter

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





Efterårsnatmad

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

