



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 825,-

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





Vintermenu

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

Forret

Varmrøget laks – agurker – syltet sennepskorn
friskostcreme – maltjord – purløgsolie

Hovedret

Kalveculotte vendt i urter - creme på jordskokker
friteret jordskokker smørstegte rødder
sauce chasseur smagt til med estragon – pommes anna

Dessert

Hvid chokoladeparfait med blåbær - blåbær gele -
passionsfrugtsorbet – tuile

Pris pr. person: 315,-





Vinterbuffet

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

Første servering på tallerken

Laks – mizuna – yuzu vinagrette – agurker
Andeterrin – brombærkompot – urtesalat
Jordskokkesuppe – bacon – æbler – urter
Hjemmebagt brød – smør

Anden servering

Rosa stegt kalv – smørstegt rødder – timian
Farseret kylling – svampe – syltet græskar
Sauce chasseur smagt til med cognac og tomatpure
Rødbedesalat - appelsin vinaigrette – syltet rødløg – feta – persille
Cremet kålsalat – grønkål – hasselnødder – tranebær – granatæbler
Confiteret kartofler med persille
Kartoffelmos

Tredje servering serveres på tallerken

Hvid chokolade parfait – blåbær gele – lakridsmarengs
Solbær panna cotta – solbær sirup - crunch
Danske ost fra Arla unika – hjemmebagt knækbrød – garniture

Pris pr. person 365,-





Vinter tilkøbsretter

	Udskift pr. person	Tilkøb pr. person
Forret		
👑 Cremet jordskokkesuppe – frisk fangst – hasselnødder flæsk – brunoise af jordskokker og æbler	UB	Kr. 75,-
👑 Tatar af kalv – svampe mayonnaise – brioche kartoffelchips cornitioner – skalotteløg	Kr. 25,-	Kr. 75,-
👑 Volauvent – brisler – svampe – gulerødder – havgus	Kr. 25,-	Kr. 75,-
Hovedret		
👑 Frisk fangst – æblebuerre blanc – blomkålspure crudite af blomkål – saltbagte selleri – brøndkarse	Kr. 30	Kr. 75,-
👑 Braiseret svinekæber – Kartoffelpuré med brunet smør stegt vinterkål – sauce fra braiserelagen smagt til med hoison og piskefløde	UB	Kr. 75,-
👑 Oksemørbrad – vinter kål - svampe – bordelaise kartoffelfondant	Kr. 65,-	–
Dessert		
👑 4 slags ost – sødt – sprødt – syrligt	Kr. 40,-	Kr. 75,-
👑 Solbær panna cotta – Chokoladesorbet karamel – crunch	UB	Kr. 75,-





Vinter natmad

Hjemmelavet biksemad – rødbeder – sennep – rugbrød

Hotdogs med pøsemandens klassiske tilbehør

Udvalg af charcuteri – ting fra syltehylden "Pølsebord"

Lune mormor frikadeller – kold kartoffelsalat – brød

Pris 80,- pr. person pr. ret

Der kan forekomme garniture ændringer i alle menuer ift. sæson.

