



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 845,- kr.

Ved valg af buffet* er prisen kr. 895,-

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

*Min. 35 personer ved valg af buffet.
Alle priser er gældende pr. 1. november 2022





Efterårsmenu

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

Forret

Soyamarineret laks – rimmet agurker – fennikel crudité – ristet nødder
radicchio – asiatisk dressing – dild

Hovedret

Rosastegt kalv – braiseret kalv – sauce choron – glaserede rødbeder
svampe – brombærgelé – savoykål – bagte små kartofler med gremolata

Dessert

Citrontærte – lakridsmarengs – sorbet på hindbær
brændt marengs – havrecrumble

Pris: 345,- kr.





Efterårsbuffet

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

Første servering

(serveres på tallerken – man kan også vælge en af de forretter i større størrelse som en enkelt forret)

Soya laks – agurker – radicchio – dild
Voulevant – svampe – gulerødder
Carpaccio af dyr – trøffelmayonnaise – mizuna – havgus

Hjemmebagt brød – smør

Anden servering

Langtidsstegt dansk gris – kål – hasselnødder
Bagt vesterhavsfisk – buerre blanc – crudité af efterårsrødder – dild
Salat på bagte auberginer – kikærter – feta – oliven – persille
Rødbedesalat – sesam – rucola – græskarkerner – sesam – kørvel
Supremesauce
Bagte små kartofler med gremolata
Hjemmebagt brød – smør

Tredje servering

(serveres på tallerken)

Citrontærte – brændt marengs – sprød marengs
Hindbærsorbet – havrecrumble – citronmelisse
Lakrids panna cotta – passion

Pris: 395,- kr.





Efterårstilkøbsretter

Udskift pr. person	Tilkøb pr. person
--------------------------	-------------------------

Forret

Hummerbisque – rimmet torsk – cognac – fennikel – purløgssolie	Kr. 25,-	Kr. 75,-
Bagt torsk med muslingesauce – grønkål – hasselnødder – dild	Kr. 25,-	Kr. 75,-
Svampetoast – brioche – syltet bøgehatte – friteret persille	Kr. 25,-	Kr. 75,-
Anderilette med brombærglace – stikkelsbær – urter	Kr. 30,-	Kr. 85,-
Tilkøb foie gras	Kr. 50,-	–

Hovedret

Bagt norsk laks med æble buerre blanc – rødder og urter	Kr. 25,-	–
Rosastegt oksefilet – bearnaise skum – gulerødder – gulerodscreme – grønkål – smørbagt kartoffel	Kr. 35,-	–
Dansk duroc – kartoffelmos med spinat – saltbagt selleri – sellericreme	Kr. 25,-	–
Oksemørbrad – sauce bordelaise – jordkokker skorzonærødder grillet løg – timian	Kr. 65,-	–

Dessert

4 slags ost – sødt – sprødt – syrligt	Kr. 40,-	Kr. 95,-
Pære Belle Helene – vaniljeiscreme – chokoladesauce	Kr. 25,-	Kr. 75,-





Efterårsnatmad

Hjemmelavet biksemad – rødbeder – sennep – rugbrød

Hotdogs med pølsemandens klassiske tilbehør

Udvalg af charcuteri "Pølsebord" – ting fra syltehylden

Lune mormor frikadeller – kold kartoffelsalat – brød

Pris kr. 80,- pr. person pr. ret

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

