



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

Vinter Bruchetta

Bagte selleri – tomatconcasse – basilikummayonaise – grillet peberfrugt
syltet rødløg – Svendborgskinke – Brioche

Hovedret

Dansk okse fra Kildegaarden

Karamelliseret jordkokkepurre – syltet jordkokker – rødvin sauce
mættet med skalotteløg og timian – persillerødder – pommes anna

Dessert

"Bananasplit"

Mørk chokoladekugle vendt i nøddecrunch – bananganache med
hvidchokolade – havtornsirup – vaniljeis – skovsyre

Pris: kr. 345,-





Vinterbuffet

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

Første servering på tallerken

Svendborgskinke – mizuna – mayonnaise – agurker
Bruschetta – brombærkompot – urtesalat
Jordkokkesuppe – bacon – æbler – urter
Hjemmebagt brød – smør

Anden servering

Rosa stegt Okse – smørstegt rødder – timian
Farseret kylling – svampe – syltet græskar
Rødvinsauce
Rødbedesalat – appelsin vinaigrette – syltet rødløg – feta – persille
Cremet kålsalat – grønkål – hasselnødder – tranebær – granatæbler
Pommes anna
Kartoffelmos

Tredje servering serveres på tallerken








Bananganache mousse
Mørkchokoladeparfait – havtorn sirup – chokolade nibs
Modnede gårdost fra Arla unika – hjemmebagt knækbrød – garniture

Pris: kr. 395,-





Vinter tilkøbsretter

	Udskift pr. person	Tilkøb pr. person
Forret		
 Krabbesouffle – sprød brioche – spinat – hollandaise	UB	Kr. 75,-
 Hummerbisque – fyldte ravioli – urter	Kr. 25,-	Kr. 75,-
Hovedret		
 Frisk fangst – æble beurre blanc – blomkålspure crudité af blomkål – saltbagte selleri – brøndkarse	30	Kr. 75,-
 Kalvekæber – grillet rødder – kartoffelmos sauce fra braiserelagen	UB	Kr. 75,-
 Kalvemørbrad – vinter kål - svampe – sauce bordelaise kartoffelfondant	Kr. 65,-	-
Dessert		
 4 slags ost – sødt – sprødt – syrligt	Kr. 40,-	Kr. 75,-
 Jordskokke iscreme – krystalliseret hvidchokolade yoghurt ganache	UB	Kr. 75,-





Vinter natmad

Det er muligt at tilkøbe natmad til jeres selskab

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

