



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. 1025,- -ved valg af buffet er prisen kr. 1075,-

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





Forårsmenu

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

Forret

Hvide asparges – mousseline – radiser – Svendborgskinke – vilde urter
(Hvis sæsonen ikke tillader det, så skifter vi hvide asparges ud med andre af sæsonens rødder)

Hovedret

Kalv – portobello – nye gulerødder – ærter – bagte kartofler med
ramsløg – kalvesauce mættet med skalotteløg og timian – urter fra
sæsonen

Dessert

Rabarber consommé – vanilje pocheret rabarber – hvidchokolade
creme – brændt chokolade – tuile

Kr. 370,-

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





Forårsbuffet

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

Første servering på tallerken

Varmrøget laks med citron og lime – skilt purløgssauce – radiser – dild
Panko paneret kylling – persille mayonnaise – urtesalat – syltet rødløg
Carpaccio – dijon mayonnaise – parmesan – olivenolie
Brød og smør

Anden servering

Rosa stegt kalv – smørstegte rødder – timian
Kylling – svampe – grønne asparges
Sauce chasseur – cognac – tomatpuré
Græsk salat – tomat – feta – agurk – oliven – mynte
Cremet kålsalat – grønkål – hasselnødder – tranebær – granatæbler
Pommes anna
Smørstegte kartofler vendt i brunet smør og persille

Tredje servering serveres på tallerken

Chokoladebar på kiksebund med hasselnødder
Hvid chokolade parfait med brændt hvid chokolade
Rabarberkompot med piskefløde og crunch


Kr. 395,-

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





Forårs tilkøbsretter

	Udskift pr. person	Tilkøb pr. person
Forret		
 Risotto med ramsløg – parmesan – tørrede skinke skalotteløg – timian	UB	Kr. 75,-
 Carpaccio af røget lam – salatløg – rød mizuna gedeostcreme – basilikum	Kr. 25,-	Kr. 75,-
 Vol-au-vent – confiteret kylling – asparges – havgus gulerødder	Kr. 25,-	Kr. 75,-
Hovedret		
 Frisk fangst – torskebisque – blomkålspure crudité af blomkål – saltbagte selleri – brøndkarse	Kr. 30,-	Kr. 75,-
 Svinemørbrad Wellington – kartoffelpuré med brunet smør – blanquette sauce	UB	Kr. 75,-
 Kalvemørbrad – spidskål – gulerødder sauce bordelaise – pommes anna	Kr. 65,-	–
Dessert		
 4 slags ost – sødt – sprødt – syrligt	Kr. 40,-	Kr. 75,-
 Chokoladebar på kiksebund med hasselnødder sorbet på skovbær – brændt hvid chokolade	UB	Kr. 75,-





Forårs 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 kr. 85,- pr. person pr. ret
Der kan forekomme garniture ændringer i alle menuer ift. sæson.

