



Selskabsmenuer Frederik VI's Hotel

Efterår 2023

Hold festen hos os og glæd jer til en fantastisk oplevelse.

Vores 7 timers arrangement indeholder:

Velkomstdrink

3 retters sæsonmenu/-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 1.025,- pr. person

(Ved valg af buffet er prisen fra 1.050,- pr. person)

Det er muligt at tilkøbe eller skifte retter ud.

Pris 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

Gravede okseinderlår – Estragonmayonnaise – Syltede ribs – Chimichurri –
Vesterhavssost – Rød mizuna – Friteret skorzonerrødder

Hovedret

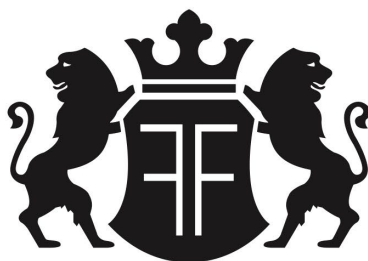
Franske Majskyllinger farseret med svampe – Bagte jordskokker – Jordskokkepuré –
Sauce kogt på kyllingevinger – Kartoffelpuré med brunet smør – Syltede små løg

Dessert

Pocheret pære – Hasselnøddeiscreme – Karamel – Sprøde kniplinger –
Krystalliseret mørk chokolade

Pris kr. 370,- pr. person

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





Efterårsbuffet

Det er muligt at vælge en anden forret.
Se valgmuligheder samt priser på siden med tilkøbsretter.

Forret

Gravede okseinderlår – Estragonmayonnaise – Syltede ribs – Chimichurri –
Vesterhavsost – Rød mizuna – Friteret skorzonerrødder

Buffet

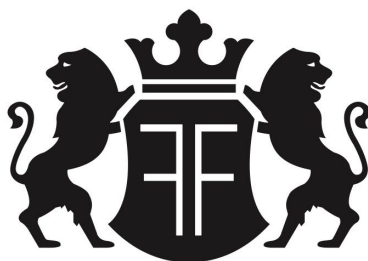
Rosa stegt kalveculotte – Sæsons grøntsager
Coq au vin med stegte svampe og perleløg
Rødvinsauce
Hjertesalat – Kål – Agurker – Sennepsvinaigrette – Nødder
Rødbedesalat med feta – Græskarkerner – Persille – Balsamico – Appelsin
Flødekartofler
Kartoffelpure
Brød og smør

Dessert

Pocheret pære – Hasselnøddeiscreme – Karamel – Sprøde kniplinger –
Krystalliseret mørk chokolade

Pris kr. 395,- pr. person

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





Efterårets tilkøbsretter

Udskift
pr. person Tilkøb
pr. person

Forret

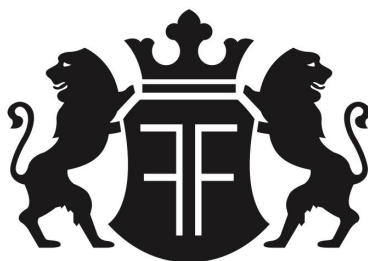
👑 Risotto med braiseret svinekæber – Urteolie – Friterede skozonerods chips – Karse	Uden beregning	Kr. 85,-
👑 Jordskokkesuppe – Ristet fisk – Pancetta – Kørvel	Kr. 25,-	Kr. 85,-
👑 Carpaccio af dyrefilet – Mizuna – Havgus – Urtepesto – Svampemayonnaise – Hasselnødder	Kr. 30,-	Kr. 85,-
👑 Ristet pighvar med æblebuerre blanc – Rosenkål – Bittersalat – Dild	Kr. 50,-	Kr. 85,-

Hovedret

👑 Kalv – Rødvinsauce – Pommes Anna – Jordskokker – Kål – Syltede bøgehatte – Brøndkarse	Uden beregning	–
👑 Ristet fisk (dagens fangst) – Beurre blanc – Grillet hjertesalat – Nye danske kartofler rørt op med forårsløgstoppe	Kr. 30,-	–
👑 Stegt havtaske – Skummende blanquette sauce – Stegte Karl Johan – Kartoffelfondant	Kr. 50,-	–
👑 Oksemørbrad – Sauce bordelaise – Kokette af kartoffel – Dagens garniture	Kr. 65,-	–

Dessert

👑 4 slags ost – Sødt, sprødt & syrligt	Kr. 40,-	Kr. 85,-
👑 Hindbærfragilite – Sorbet på hindbær – Marengs – Nøddenougatine	Uden beregning	Kr. 85,-





Natmad

Vælg mellem følgende retter:

Hotdogs med pølsemandens klassiske tilbehør

Udvalg af charcuteri – Ting fra syltehylden

Lune mormorfrikadeller – Kold kartoffelsalat – Brød

Pris kr. 85,- pr. person

