



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 & sodavand ad libitum
samt isvand under middagen
Kaffe/te med sødt & 1 cognac eller likør
Fri bar med øl, sodavand samt husets vine

Pris fra: kr. 1025,- -ved valg af buffet er prisen kr. 1050,-

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

Saltet færøsk laks – rygeostskum – maltjord – radise
spæde salater – dild

Hovedret

Dansk kylling – sprødt kyllingeskind – blanquette sauce – asparges
rabarber – persille – nye løg
kartofler vendt i en masse spæde sommerurter & brunet smør

Dessert

Hvid chokolade – hindbær is – gele på hindbær – kakao





Forårsbuffet

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

Første servering på tallerken

Carpaccio af okseinderlår fra Grambogård – dijon mayonnaise
friseé – parmesan – olivenolie – chips
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
Cremede kartofler – vesterhavsost – timian
Smørstegte kartofler vendt i brunet smør & persille

Tredje servering serveres på tallerken

Chokolade konfekt kage – hindbær is – brændt hvid chokolade
gele på hindbær – skovsyre





Forårs tilkøbsretter

	Udskift pr. person	Tilkøb pr. person
Forret		
 Saltet fisk – muslingebisque – pak choi – karse	UB	Kr. 75,-
 Carpaccio af røget lam – salatlæg – rød mizuna gedeostcreme – basilikum	Kr. 25,-	Kr. 75,-
 Vol-au-vent – confiteret kylling – asparges – havgus gulerødder	Kr. 25,-	Kr. 75,-
Hovedret		
 Frisk fangst – torskebisque – blomkålpure 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,-
 Creme brulee – chokoladesorbet – knas	UB	Kr. 75,-





Forårs natmad

Hjemmelavet biksemad – rødbeder – sennep – rugbrød

Hotdogs med pøsemandens klassiske tilbehør

Udvalg af charcuteri – ting fra syltehylden "Pøsebord"

Lune mormor frikadeller – kold kartoffelsalat – brød

Pris kr. 85,- pr. person pr. ret

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

