



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





Sommermenu

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

Forret

Ceviche af hvidfisk – mango – chili – lime – bittersalater – avocado
creme – urter

Hovedret

Kalv – nye kartofler vendt med smør og urter – gulerødder sauce
blanquette med brunet smør – zucchini – stikkelsbær

Dessert

Chokoladetærte – jordbærisceme – creme anglaise
jordbær – marengs med hindbær





Sommerbuffet

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

Første servering på tallerken

Ceviche af hvidfisk – mango – chili – lime – bittersalater – avocado
creme – urter

Anden servering

Rosa stegt kalv – smørstegte rødder – timian
Dansk Kylling
Blanquette sauce
Sommersalat med radiser – kartofler – ærter – friskost – purløg
Cremet kålsalat – grønkål – hasselnødder – tranebær – granatæbler
Sauce verte
Cremede kartofler – vesterhavsost – timian
Nye kartofler vendt i brunet smør & persille

Tredje servering serveres på tallerken

Chokoladetærte – jordbærisceme – creme anglaise – jordbær
marengs med hindbær





Sommer 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 – krabbebisque – 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,-
👑 Pavlova – creme af chokolade – sorbet på bær - bær	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.

