



Selskabsmenuer Frederik VI's Hotel Efterår 2024

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: 1025,00 -ved valg af buffet er prisen kr. 1050,00

Det er muligt at tilkøbe eller udskifte 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

Let pocheret ballontine af fiskemandens fangst – vintersalat
rødbeder – kold sauce på kærnemælk og peberrod

Hovedret

Dådyr – tærte med svampe og græskar – glace monteret med
mærke bær – confiteret kartoffel fondant – græskar – gele på bær

Dessert

Creme brulee med appelsin tagetes – sorbet med appelsin





Efterårsbuffet

Det er muligt at tilkøbe eller udskifte en eller flere retter.
Se valgmuligheder samt priser på siden med tilkøbsretter.
Vælg mellem UB forret på menuen

Forret

Let pocheret ballontine af fiskemandens fangst – vintersalat
rødbeder – kold sauce på kærnemælk og peberrod

Buffet

Velfærds kalv
Coq au vin med stegte svampe og perleløg
Rødvinsauce
Grønkalssalat – granatæble – græskarkerne – grillet agurk – rødløg
mandarin vinaigrette
Rødbedesalat med feta – græskarkerner – persille – balsamico
appelsin
smørstegte kartofler
Kartoffelpure
Brød og smør

Dessert

Creme brulee med appelsin tagetes – sorbet med appelsin





Efterår tilkøbsretter

	Udskift pr. person	Tilkøb pr. person
Forret		
Risotto med braiseret svinekæber – urteolie – friteret skozonerods chips karse	UB	Kr. 85,00
Jordkokke suppe – ballontine af økologiske porre – tang – æbler (vegetarisk)	UB	Kr. 85,00
Ristet Pighvar med æble buerre blanche – rosenkål – bittersalat – dild	Kr. 50,00	Kr. 85,00
Hovedret		
Kalv – rødvinsauce – pommes Anna – jordkokker – kål – syltet bølgehatte – brøndkarse	UB	–
En terrin med græskar og sødekartofler – sauce choron – kartoffel kroetter – syltet østershatte – grillet små løg – rosenkål (vegetarisk)	UB	–
Stegt Havtaske – skummende blanquette sauce – stegt Karl Johan kartoffel fondant	Kr. 65,00	–
Oksemørbrad – sauce bordelaise – krocket af kartoffel – dagens garniture	Kr. 65,00	–
Dessert		
4 slags ost – sødt – sprødt – syrligt	Kr. 40,00	Kr. 85,00
Solbærmousse – kakao glace – bærsorbet – havre crunch	UB	Kr. 85,00





Natmad

Hotdogs med pølsemandens klassiske tilbehør

Udvalg af charcuteri – ting fra syltehylden

Lune mormor frikadeller – kold kartoffelsalat – brød

Ungarsk gullash med oksekød fra grambogård serveres med
hjemmebagt brød og smør
(Kan laves vegetarisk)

Ved natmad ændring kan der være tillæg.

Pris kr. 80,00 pr. person

