



# Selskabsmenuer Frederik VI's Hotel

## Forår 2025

(April – Maj - Juni)

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,- kr. - ved valg af buffet er prisen kr. 1050,-**

Det er muligt at tilkøbe eller udskifte retter,  
pris 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

Ceviche af hellefisk – mango gele – avocado – cashewnødder –  
radiser – hjertesalat - salturt

### Hovedret

Kalv – sauce bataede smagt til med urter og citron – nye løg –  
pocheret i smør gulerødder - brændende kærlighed med ramsløg –  
grillet løgskaller – nye forårs skud

### Dessert

Yoghurtmousse – pocheret rabarber – consommé med rabarber –  
krystalliseret hvid chokolade





## Forårsbuffet

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

Ceviche af hellefisk – mango gele – avocado – cashewnødder –  
radiser – hjertesalat – salturt

### Buffet

Helstegt kalv med sæsonens urter  
Gris fra Grambogård med brunet smør, skalotteløg og tomat  
Honningglaseret gulerødder med havtorn og hasselnødder på en  
creme af gulerødder  
Cremet spidskålsalat – gulerødder – mormordressing – croutons  
Græsk salat – feta – tomat – agurker – olivenolie  
Flødekartofler  
Smørstegte kartofler

### Dessert

Yoghurtmousse – pocheret rabarber – consommé med rabarber –  
krystalliseret hvid chokolade





## Forårs tilkøbsretter

	Udskift pr. person	Tilkøb pr. person
<b>Forret</b>		
Let syltet dansk ørred – dild emulsion – ærte francaise - urter	<b>UB</b>	Kr. 85,-
Skummende blomkålscreme – ballotine af økologiske porre – tang – æbler <b>(vegetarisk)</b>	<b>UB</b>	Kr. 85,-
Ristet Pighvar med æble beurre blanc – rosenkål – bittersalat – dild	Kr. 50,-	Kr. 85,-
<b>Hovedret</b>		
Kalv – dijon sauce – bagt kartoffelpure – carotter – kål – syltet bøgehatte – purløg	<b>UB</b>	–
Grillet hvide asparges – sauce hollandaise med ramsløg – kartoffel kroetter – syltet østershatte – grillet små løg – rosenkål <b>(vegetarisk)</b>	<b>UB</b>	–
Stegt Havtaske – Sauce grenobloise – squash – oliven - kartoffel fondant	Kr. 50,-	–
Oksemørbrad – sauce bordelaise – krocket af kartoffel – dagens garniture	Kr. 65,-	–
<b>Dessert</b>		
4 slags ost – sødt – sprødt – syrligt	Kr. 40,-	Kr. 85,-
Jordbær Fragilite – Jordbæris – marengs – nøddenougatine <b>(Vegetarisk)</b>	<b>UB</b>	Kr. 85,-





## Natmad

Hotdogs med pøsemandens klassiske tilbehør

Udvalg af charcuteri – ting fra syltehylden

Lune mormor frikadeller – kold kartoffelsalat – brød

Ved natmad ændring kan der være tillæg.

**Pris kr. 80,- pr. person**

