



Selskabsmenuer Frederik VI's Hotel

Sommer 2025

(Juli – August - September)

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 ud,
pris 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

Smør pocheret hvideasparges – sauce mousseline – purløgssolie –
radiser – fynsk skinke – spæde salater

Hovedret

Dansk velfærdsgris - svinejus mættet med skalotteløg – purløg – citron
– pocheret blomkål – gulerødder - tyttebær gele - nye kartofler med
smør og urter

Dessert

"Vores version af jordbær med fløde"
(Iscreme – friske jordbær – urtesirup – mousse - marcipan)





Sommerbuffet

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

Smør pocheret hvideasparges – sauce mousseline – purløgssolie –
radiser – fynsk skinke – spæde salater

Buffet

Dansk velfærdsgris
Lam med frikassesauce og sommergrønt –
Court bouillon kogt ind med fløde
Vores version af en broccolisalat – granatæbler – bacon – røget
mandler – tranebær – æbler
Sommersalat – jordbær – bønner – hjertesalat – vandmelon – sød
vinaigrette
Nye kartofler vendt i smør og urter
Cremet økologisk perlebyg – parmesan – skalotteløg – urteolie

Dessert

"Vores version af jordbær med fløde"





Sommer tilkøbsretter

	Udskift pr. person	Tilkøb pr. person
Forret		
Cappacio med fysnk lam – gedeost – sommersalat – salvie	UB	Kr. 85,-
Strandkrabbe Bisque – torsketatar – limegele – dild - urteolie	UB	Kr. 85,-
Ristet Pighvar med æble beurre blanc – rosenkål – bittersalat – dild	Kr. 50,-	Kr. 85,-
Hovedret		
Kyllinge frikasse – grønne asparges – gulerødder – ærter-urter – kartoffelpure	UB	–
Kalv – Sæsonens sommergrønt – Blanquette sauce monteret med creme fraiche – urter	Kr. 25,-	–
Multe – buerre blanc – nye kartoffel – grillet hvide asparges – ærter	Kr. 25,-	–
Oksemørbrad – sauce bordelaise – krocket af kartoffel – dagens garniture	Kr. 65,-	–
Dessert		
4 slags ost – sødt – sprødt – syrligt	Kr. 40,-	Kr. 85,-
Hindbær Fragilite – sorbet på hindbær – marengs – nøddenougatine	UB	Kr. 85,-
(Vegetarisk)		





Natmad

Hotdogs med pølsemændens klassiske tilbehør

Udvalg af charcuteri – ting fra syltehylden

Lune mormor frikadeller – kold kartoffelsalat – brød
(Kan laves vegetarisk)

Ved natmad ændring kan der være tillæg.

Pris kr. 80,- pr. person

