



Selskabsmenuer Frederik VI's Hotel

Vinter 2025

(Oktober – November - December)

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





Vintermenu

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

Forret

Ballontine af fiskemandens fangst – cremet jordskokker –
sprødjordskokker – hasselnødder – purløgsolie

Hovedret

Okse – demi glace med mørke bær – persillerødder – variation af selleri
– kartoffel krokette – Ribs - urter

Dessert

Toscana tærte med æblesorbet – nøddenougatine - karamel





Vinterbuffet

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

Ballontine af fiskemandens fangst – cremet jordkokker –
sprødjordkokker – hasselnødder – purløgssolie

Buffet

Langtidsstegt okse
Coq au vin med stegte svampe og perleløg
Rødvinsauce
Vegetar ret med røde linser
Grønkålssalat – granatæble – græskarkerne – grillet agurk – rødløg –
mandarin vinaigrette
Rødbedesalat med feta – græskarkerner – persille – balsamico –
appelsin
Flødekartofler
Kartoffelpure
Brød og smør

Dessert

Toscana tærte med æblesorbet – nøddenougatine – karamel





Vinter tilkøbsretter

	Udskift pr. person	Tilkøb pr. person
Forret		
Risotto med braiseret svinekæber – urteolie – friteret skozonerods chips - karse	UB	Kr. 85,-
Carpaccio af and – vinaigrette med orange – gele på ribs – bittersalat – grønkål - urter	UB	Kr. 85,-
Ristet Pighvar med æble beurre blanc – rosenkål – vinter rødder	Kr. 50,-	Kr. 85,-
Hovedret		
Kalv – rødvinssauce – pommes Anna – jordskokker – kål – syltet bøgehatte – brøndkarse	UB	–
En terrin med græskar og sødekartofler – sauce choron – kartoffel kroketter – grillet små løg - (vegetarisk)	UB	–
Stegt Havtaske – skummende blanquette sauce – stegt Karljohan - kartoffel fondant	Kr. 50,-	–
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 - (Vegetarisk)	UB	Kr. 85,-





Natmad

Hotdogs med pøsemandens klassiske tilbehør

Udvalg af charcuteri – ting fra syltehylden

Lune mormor frikadeller – kold kartoffelsalat – brød

Ungarsk gullasch med oksekød fra gramfogård serveres med
hjemmebagt brød og smør
(Kan laves vegetarisk)

Ved natmad ændring kan der være tillæg.

Pris kr. 80,- pr. person

