



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

