



# Selskabsmenuer Frederik VI's Hotel

## Vinter 2026

(Januar – Februar – Marts)

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  
Fri bar med øl, sodavand samt husets vine

**Pris fra: 995,- kr. -ved valg af buffet er prisen kr. 1020,-**





## Vintermenu

Vælg og kombiner retterne som ønsket.  
Bemærk, at enkelte retter har et tillæg.

### Forretter

Lynstegt tun  
sprødt jordskokker  
jordskokker  
miso – hasselnødder  
ponzu – brunet smør

\*\*\*\*

Fransk løgsuppe  
ostebrød med gruyere  
timian

\*\*\*\*

Kammuslinger  
sauce nage – æbler  
grillet porre – rosenkål  
kørvelolie  
**Tillæg kr. 25,-**

### Hovedretter

Porchetta – confiteret kartoffel i  
andefedt vendt med urter  
saltbagt selleri – glaseret rødder  
rosenkål – blanquette sauce  
med Dijon sauce og citron

\*\*\*\*

Kalvefilet – Madagaskar sauce  
baseret på lys bouillon  
kartoffelsouffle med citrontimian  
pommes du jour  
**Tillæg kr. 35,-**

\*\*\*\*

Oksemørbrad – sauce bordelaise  
variation af gulerødder – ribs  
vinterkål – krokette kartoffel  
**Tillæg kr. 65,-**

### Dessert

Chokoladetærte med  
karamelcreme  
sirup på blodappelsin  
mandarin is

\*\*\*\*

Pære Belle Helene  
vaniljeis – nøddekrokant  
chokoladeganache

\*\*\*\*

3 slags danske oste  
syrlig – sødt – sprødt  
**Tillæg kr. 25,-**

Fra kr. 395,00. Minimum 25 voksne personer





## Vinterbuffet

### Forret

Lynstegt tun – jordskokker – sprødt jordskokker  
miso – hasselnødder – ponzu – brunet smør

### Buffet

Braiseret gris fra Grambogård  
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

**Tilkøb af kalvefilet kr. 35,-**

**Tilkøb af oksemørbrad kr. 65,-**

### Dessert

Chokoladetærte med karamelcreme  
sirup på blodappelsin – mandarin is

**Fra kr. 420,00. Minimum 35 voksne personer.**





## Natmad

Hotdogs med pølsemandens klassiske tilbehør

Udvalg af charcuteri – ting fra syltehylden

Lune mormor frikadeller – kold kartoffelsalat – brød

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

Ved natmad ændring kan der være tillæg.

**Pris kr. 85,- pr. person**

