

**NÅR GODE FESTER  
BLIVER TIL DE  
BEDSTE MINDER**



**Scandic**





## DET HANDLER OM DIN FEST

Fester varer ikke blot én enkelt dag. Vi glæder os og drømmer om dem længe inden. Vi mindes og taler om dem i lang tid efter.

Hos Scandic har vi lang erfaring med fester. Vi hjælper dig med alle detaljer, så du får lige præcis den fest, du drømmer om i skønne og hyggelige omgivelser. Fortæl os om dine ønsker og behov, så sørger vi for, at du får en fest, alle sent vil glemme.

**Vi glæder os til at byde jer velkommen.**



# VI HAR OPSKRIFTEN PÅ DE RIGTIG GODE FESTER

Hos Scandic tager vi os af alt det praktiske lige fra planlægning til oprydning, så kan du nyde din fest i selskab med dine gæster.

Uanset om du holder konfirmation, barnedåb, bryllup eller et helt fjerde arrangement, så har vi moderne, hyggelige og charmerende hoteller fordelt over hele Danmark – selvfølgelig med mulighed for overnatning, så festen kan fortsætte hele natten.

Hos Scandic har vi den erfaring, der skal til for at gøre en god fest endnu bedre.

# VI KRÆSER FOR DETALJERNE

Når dine ønsker til menuen lander i køkkenet, så går vores dygtige kokke i gang med at forberede middagen under ledelse af vores erfarne køkkenchefer. Vi udvælger nøje ingredienserne med stor fokus på dyrevelfærd og økologi. Vi baserer retterne på lokale friske råvarer, der er tilpasset efter sæsonen, så I får en stemningsfuld middag med unikke smagsoplevelser.

På de følgende sider får du et godt overblik over dine muligheder, så du nemt kan planlægge den fest, du ønsker.

**Velkomme.**





# FESTPAKKER

Vælg den festpakke, som passer bedst til dit arrangement. Alle festpakker indeholder kategori 1. Hvis du ønsker at opgradere din menu, kan du vælge retter fra kategori 2 eller 3. Du kan se alle kategorierne på de følgende sider.

	<b>FESTPAKKE 1</b> 4 timer / Pris fra 795 kr.	<b>FESTPAKKE 2</b> 8 timer / Pris fra 995 kr.	<b>FESTPAKKE 3</b> 8 timer / Pris fra 1.095 kr.
<b>Velkomstdrink</b>	●	●	●
<b>Menu (3 retter eller buffet)</b>	●	●	●
<b>Selskabsvine ad libitum</b>	●	●	●
<b>Kaffe/te</b>	●	●	●
<b>Avec</b>			●
<b>Sødt til kaffen</b>			●
<b>Bar (øl/vand/vin)</b>		●	●
<b>Natmad</b>		●	●

Minimum 20 personer ved 3 retters menu. Minimum 25 personer ved buffet og brunch.

## Tilkøb til festpakker: (pris er pr. kuvert)

- Snacks ved velkomst +29 kr.
- Husets spiritus pr. påbegyndt time +55 kr.
- Ekstra fri bar pr. påbegyndt time +65 kr.
- Blomster afregnes efter aftale.







**PÅ MENUEN**

# FORRETTER

## **Kategori 1 – vælg mellem:**

- Rilette af laks med agurk, peberrod og grillet citron
- Skovsvampesuppe med friske urter og brød
- Rejecocktail med salat, citron og dressing

## **Kategori 2 – vælg mellem: (+15 kr. pr. kuvert)**

- Færøsk røget laks med rygeost, rugbrødsgrødet og fennikel
- Hummerbisque med ristede solsikkekerne og urteolie
- Oksecarpaccio af dansk oksekød med Havgus, trøffelolie og urter

## **Kategori 3 – vælg mellem: (+25 kr. pr. kuvert)**

- Røget andebryst med syltede perleløg, persillemayonnaise og bitre salater
- Kammuslinger med blomkål, hasselnødder og syrnede fløde
- Lufttørret skinke med melonsalat og citrusurter

**BEMÆRK!** Idet vi har stor fokus på lokale, bæredygtige grøntsager, kan der forekomme enkelte ændringer på dette.

# HOVEDRETTER

## **Kategori 1 – vælg mellem:**

- Dansk kyllingebryst med svampe, bønner og kyllingesky
- Okseroast med rodfrugter, løg og pebersauce
- Kalveculotte med årstidens grønt, gulerødder og rødvinssauce

## **Kategori 2 – vælg mellem: (+30 kr. pr. kuvert)**

- Færøsk laks med kål, citron og fiskefumet
- Oksetyksteg med forårsløg, selleri og bordelaise sauce
- Dansk kalvefilet med gulerødder, estragon og rødvinssauce

## **Kategori 3 – vælg mellem: (+50 kr. pr. kuvert)**

- Dansk oksemørbrad med selleri, skalotteløg og portvinssauce
- Lammefilet med jordskokker, løg og rosmarinsauce
- Dansk torsk med sæsonens grønt og beurre blanc sauce

**BEMÆRK!** I det vi har stor fokus på lokale, bæredygtige grøntsager, kan der forekomme enkelte ændringer på dette.



# DESSERTER

## Kategori 1 – vælg mellem:

- Panna cotta med krokant, hvid chokolade og passionsfrugt
- Gammeldags æblekage med æbler, ribs og creme
- Chokolademousse med bær, krystalliseret chokolade og saltet karamel

## Kategori 2 – vælg mellem: (+15 kr. pr. kuvert)

- Chokoladefondant med bær og vaniljeis
- Citrontærte med marengs og mandelcrumble
- Cheesecake med havtorn, ristet havre og mynte

## Kategori 3 – vælg mellem: (+25 kr. pr. kuvert)

- Gateau Marcel med vanilje, brændt chokolade og syltede bær
- Dessert tallerken med et udvalg af husets kager og sødt
- Variation af is - 3 slags is/sorbet med chokolade og tilhørende garniture





# NATMAD

## Kategori 1 – vælg mellem:

- Chili con carne med creme fraiche og ris
- Karrycreme med hønsekød, grøntsager og ris. Serveres med friskbagt brød
- Æggekage serveret med bacon, tomat, purløg, sennep og rugbrød
- Lune frikadeller med kartoffelsalat

## Kategori 2 – vælg mellem: (+15 kr. pr. kuvert)

- Stort pølsebord med patéer, forskelligt tilbehør og brød
- Udvalg af små pålægsboller
- Biksemad med rødbeder, rugbrød og sauce bearnaise
- Hot dogs ad libitum med klassisk tilbehør

# BUFFET

## Kategori 1

- Carpaccio med lagret ost og rucola
- Færøsk laks med rygeost og rugbrødsgrødet
- Dansk torsk med radiser og bladselleri
- Stegt okseroast med hvidløg og timian
- Dansk velfærdsyngling med estragon
- Kartoffler med urter
- Sæsonens grøntsager
- Udvalg af varme og kolde saucer
- Bitre salater med krydderurter og vinaigrette
- Cremet perlebyg med persille og fennikel
- Danske oste med sødt og sprødt
- Udvalg af desserter

## Kategori 2 (+35 kr. pr. kuvert)

- Sprød fennikelsalat med sennepsmarinade og friske krydderurter
- Salat med ristede svampe, marinerede rødløg og ristede nødder
- Stegte gulerødder med mandler og urtepesto
- Bagt spidskål med dild og peberrodssauce
- Røget færøsk laks, rejer og citronmayonnaise
- 2 slags dansk charcuteri og syltet garniture
- Dansk torsk med urtesauce
- Landtidsstegt dansk okseroast med hvidløg og frisk rosmarin
- Dansk velfærdsyngling med citron og friske urter
- Ovnbagte kartofler og krydderurtesmør
- Bearnaise- og rødvinssauce
- Danske oste med sødt og sprødt
- Chokolademousse med årstidens kompot og nøddeknas
- Brød med olivenolie og smør





# VINMENU

## Kategori 1

- Husets vin
- 

## Kategori 2 – vælg mellem: (+ 25 kr. pr. kuvert)

- Nitus, Cava Brut Reserve  
Lys gylden farve. Duften er meget ren med masser af frisk frugt
  - Villa Di Mare Pinot Grigio  
Let krydret aroma med honning og frugter
  - Epicerie A La Francaise  
Noter af hydeblomst, nektarin og stikkelsbær
  - Villa Di Mare  
Let krydret aroma med honning og frugter
  - Soldiers Block Shiraz  
Vinen er super saftig med bløde tanniner
  - Moscato D'Asti, D.O.C.G.  
Let mousserende, sødmefyldt med noter af ananas, ferskner og mandariner
- 

## Kategori 3 (+50 kr. pr. kuvert)

- Nitus, Cava Brut Reserve  
Lys gylden farve. Duften er meget ren med masser af frisk frugt
- Scotto Chardonnay  
Fyldig vin med duft af tropisk frugt og æbler
- Allo Alvarinho & Loureiro, D.O.C.  
Levende "grøn vin" med både frugter og citrus i smag og duft
- Old Vine Zinfandel, Scotto  
Duften har toner af mørke bær og peber. Smag af røde frugter og urter
- Côtes Du Rhône, Domaine Du Seminaire  
Noter af hindbær, kirsebær, brombær og blommer
- Moscato D'Asti, D.O.C.G.  
Let mousserende, sødmefyldt med noter af ananas, ferskner og mandariner

**BEMÆRK!** Der tages forbehold for udgåede vine og årgange.





# **VI GLÆDER OS TIL AT BYDE JER VELKOMMEN**

**KIG FORBI TIL EN RUNDVISNING I LOKALERNE OG EN SNAK OM MENUEN**