

**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.

30%–60%
ØKOLOGI

	FESTPAKKE 1 4 timer / Pris fra 995 kr.	FESTPAKKE 2 8 timer / Pris fra 1395 kr.	FESTPAKKE 3 8 timer / Pris fra 1495 kr.
Velkomstdrink	●	●	●
Menu (3 retter eller buffet)	●	●	●
Selskabsvine ad libitum	●	●	●
Kaffe/te	●	●	●
Avec			●
Sødt til kaffen			●
Bar (øl/vand/vin)		●	●
Natmad		●	●

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

Tilkøb til festpakker: (pris er pr. kuvert)

- Snacks ved velkomst +45 kr.
- Husets spiritus pr. påbegyndt time +69 kr.
- Ekstra fri bar pr. påbegyndt time +79 kr.
- Blomster eller andre ønsker afregnes efter aftale.





PÅ MENUEN

FORRETTER

30%–60%
ØKOLOGI

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: (+30 kr. pr. kuvert)

- Røget laks med rygeost, rugbrødsgrødet og fennikel
- Skaldyrsbisque med ristede solsikkekerner og urteolie
- Oksecarpaccio med Efterglød, trøffelolie og urter

Kategori 3 – vælg mellem: (+40 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

30% - 60%
ØKOLOGI

Kategori 1 – vælg mellem:

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

Kategori 2 – vælg mellem: (+45 kr. pr. kuvert)

- Laks med kål, citron og fiskefumet
- Oksefilet med forårsløg, selleri og bordelaise sauce
- Dansk kalvefilet med gulerødder, estragon og rødvinssauce

Kategori 3 – vælg mellem: (+65 kr. pr. kuvert)

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

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



DESSERTER

30%–60%
ØKOLOGI

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: (+30 kr. pr. kuvert)

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

Kategori 3 – vælg mellem: (+40 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

30% - 60%
ØKOLOGI

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: (+30 kr. pr. kuvert)

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

BUFFET

30%–60%
ØKOLOGI

Kategori 1

- Oksecarpaccio med Efterglød og rucola
- Laks med rygeost og rugbrødsgrumble
- Dansk torsk med radiser og bladselleri
- Stegt okseroast med hvidløg og timian
- Dansk velfærdsykilling 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 (+75 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 laks, rejer og citronmayonnaise
- 2 slags dansk charcuteri og syltet garniture
- Dansk torsk med urtesauce
- Landtidsstegt okseroast med hvidløg og frisk rosmarin
- Dansk velfærdsykilling 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

30%–60%
ØKOLOGI

Kategori 1

- Husets vin
-

Kategori 2 – vælg mellem: (+ 45 kr. pr. kuvert)

- Cava Nit del Foc
Requena, Spanien lys gylden farve med delikate bobler i duften anes modne hvide frugter
 - Villa Di Mare Pinot Grigio
Let krydret aroma med honning og frugter
 - Epicerie A La Francaise
Noter af hyldeblomst, 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 (+70 kr. pr. kuvert)

- Cava Nit del Foc
Requena, Spanien lys gylden farve med delikate bobler i duften anes modne hvide frugter
- 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