

# SELSKABSMENU

GÆLDENDE  
FRA D. 1. JUNI-30. DECEMBER 2019



*Hotel Skibelund Krat*

Hotel Skibelund Krat  
Skibelund Krat 4, Askov, 6600 Vejen  
Tlf. 75360721, E-mail: [hotel@skibelundkrat.dk](mailto:hotel@skibelundkrat.dk), Web: [www.skibelundkrat.dk](http://www.skibelundkrat.dk)

## KÆRE GÆST

I denne brochure har vi samlet de menuer vi kan tilbyde i huset. Skulle De have andre ønsker giver vi gerne et uforpligtende tilbud. De er altid velkommen til at aflægge os et besøg og se vores lokaler og de smukke omgivelser.

### Fest til Fast Pris

Ønsker De på forhånd at vide, hvad Deres fest kommer til at koste, giver vi Dem gerne en fast pris på netop den menu De ønsker. På et 7-timers arrangement starter priserne fra

**Pr. kuvert kr. 529,-**

Dette omfatter:

1 velkomstdrink: Hotellets vinbonde

Nr. 22: Butterdejsskal med høns i asparges

Nr. 30: Helstegt svinefilet

Nr. 53: Hotellets chokolademousse

1 glas dessertvin

Kaffe/the med 2 stk. småkager

Nr. 71: 2 stk. håndmadder m/pålæg

Selskabs hvidvin, rødvin (Tebaldo, Italien) samt øl og vand ad libitum

Efter middagen fri buffet med øl, vand og hvid/rødvin som under middagen

Selskabslokale, opdækning, blomsterdekorationer, lys, betjening og opvask.

Ønskes likør & cognac til kaffen betales dette efter forbrug. Ønskes en dyrere menu eller en dyrere vin, tillægges prisdifferencen kuvertprisen. Børn under 1 år er gratis. For øvrige børn, der ikke er fyldt 12 år, betales ½ kuvert pris. De kan også vælge en af vores buffeter til fastprisarrangement.

Skal der bruges værelser i forbindelse med Festen, gives der 25% rabat på nedenstående værelsespriser, når festen holdes her på hotellet. Værelser til festarrangementer skal bestilles direkte til hotellet.

Enkeltværelse med bad	kr. 695,-	
Dobbeltværelse med bad	kr. 795,-	
Ekstra Opredning	kr. 150,-	
Værelse til brug for brudepar	GRATIS	(ved arrangement på min. 20 kuverter)

*Værelser til festarrangementer skal bestilles direkte ved hotellet.*

*Rabatten kan ikke opnås hvis der bestilles via booking.com*

Har De spørgsmål er De altid velkommen til at rette henvendelse. Vi er her for Deres skyld, og vi vil gøre vores yderste for, at netop Deres arrangement forløber til Deres fulde tilfredshed. Sammen med vores dygtige personale, glæder vi os til at betjene Dem på

Hotel Skibelund Krat  
Med venlig hilsen  
Maria & Michael



*Hotel Skibelund Krat*

## SELSKABSMENUER:

(min. 10 kuverter)

### **SUPPER (kan servers både som forret & natmad)**

- |  |          |
|--|----------|
| 1. Klarsuppe med urter, kødboller og melboller                 | kr. 69,- |
| 2. Flødelegeret aspargessuppe med kødboller                    | kr. 65,- |
| 3. Karrysuppe med ris, hønsekød                                | kr. 65,- |
| 4. Løgssuppe m/ostebrød  | kr. 69,- |
| 5. Kartoffel/porresuppe med sprøde bacontern serveret med brød | kr.69,-  |

### **FORRETTER**

- |   |          |
|---|----------|
| 11. Klassisk tunmousse støbt med ananas og piment, serveret med salater   | kr. 59,- |
| 12. Røget svinemørbrad med grøn urtecreme og salater  | kr. 69,- |
| 13. Dampet rødtungefilet under buket af grøntsager i julienne omgivet af safransauce  | kr. 85,- |
| 14. Fanø laks serveret med salater, urtedressing, capers, citron  | kr. 85,- |
| 15. Røget dyreinderlår serveret med flødestuvet spinat a part   | kr. 85,- |
| 16. Hvidvinsdampet rødspættefilet kold anrettet med rejer, asparges, ½ fyldt æg, salater, og urtedressing   | kr. 79,- |
| 17. Hotellets rejecocktail serveret med dressing  | kr. 82,- |
| 18. Dampet rødspættefilet kold anrettet med røget laks, garneret med rejer, dertil urtedressing og salater  | kr. 79,- |
| 19. To stk. sprøde tarteletter med høns i asparges, hakket persille og tomatstrimler  | kr. 59,- |
| 20. Tynd skåret serranoskinke med melon, salater og honningdressing   | kr. 75,- |
| 21. Røget okseinderlår serveret med pesto, salater og lardo   | kr. 85,- |
| 22. Butterdejsskal med høns i asparges, hakket persille og tomatstrimler  | kr. 44,- |
| 23. Skibelunds tapastallerken: Serranoskinkeroulade med mascaponecreme, røget dyreinderlår med pesto, dampet laks kold anrettet med rejer og urtedressing | kr. 99,- |

***Alle forretter serveres med hjemmebagt brød og smør med undtagelse af nr. 19 og 22***



## HOVEDRETTER (Fads serveres 2 gange)

30. Helstegt svinefilet krydret med rosmarin og enebær dertil waldorfsalat, tyttebærkompot, agurkesalat, hvide kartofler, bønner og brunede kartofler samt skysauce kr. 105,-
31. Gammeldags svinekam med sprød svær, rødkål, svesker, halvt æble med ribsgelé, hvide kartofler, brunede kartofler samt skysauce og asier kr. 145,-
32. Helstegt kalkunbryst med fyld af soufflefars tilsmagt med urter, dertil bønnesauté med bacon og rødløg samt ristede kartofler og hønseflødesauce kr. 135,-
33. Kalvesteg stegt som vildt med hvide kartofler, brunede kartofler, bønner, ristede champignon, waldorfsalat, tyttebærkompot, agurkesalat samt skysauce kr. 149,-  
med franske kartofler + kr.10,-
34. Gammeldags oksesteg med bønner, fyldte tomater med flødepeberrod, glaserede perleløg, asier, tyttebærkompot, hvide kartofler samt skysauce kr. 169,-
35. Dansk kalvefilet med 2 slags dampede grøntsager, ristede champignon, pommes Røsti og portvinssauce kr. 185,-
36. Helstegt oksefilet af kødkvæg med 2 slags dampede grøntsager, svampesauce tilsmagt med cognac, sauté af bønner og rødløg samt ristede kartofler med bacon kr.189,-
37. Helstegt oksemørbrad, bønnesauté med bacon, ristede svampe, 1 slags dampede grøntsager rødvinssauce samt pommes rissolles kr. 219,-

## HOVEDRETTER (Anrettes på tallerken og serveres én gang)

38. Kalvemørbrad med Pommes Rösti toppet med duchesses, årstidernes grøntsager samt pebersauce kr. 229,-
39. Svinekæber med bagte løg og bacon i skysauce, bagt kartoffelmos, samt årstidernes grøntsager kr. 195,-
40. Oksemørbrad med okseglace, Pommes Anne, ristede svampe, årstidernes grøntsager kr. 229,-



## DESSERTER

50. Vanilje flødeis med jordbærsauce og sprød flage	kr. 69,-
51. Gateau Marcel med hindbærsorbet og hindbærguf	kr. 69,-
52. Hjemmelavet islagkage bestående af vanilje-, jordbær- og chokoladeis serveres med chokoladesauce	kr. 75,-
53. Hotellets chokolademousse med hvid top og drys	kr. 45,-
54. Rubinsteinkage: Romfromage på mandelbund beklædt med hindbærkompot, dertil vandbakkelse dyppet i chokolade	kr. 75,-
55. Frugter marineret i vaniljelage serveret med råcreme	kr. 69,-
56. Æblekompot m/karamel, nøddeknas, marengs samt hjemmelavet vanilje parfait	kr. 69,-
57. Pære Belle Helene m/vaniljeis og chokoladesauce	kr. 65,-
58. Vanilje creme brûlée med syltede frugter på karamellag	kr. 55,-
59. Let frossen citronfromage m/brændt og krystalliseret hvid chokolade og syre	kr. 65,-
60. Desserttallerken bestående af Gateau Marcel, vanilje creme brûlée og sorbet	kr. 79,-
61. Osteinretning med 3 af hotellets oste samt div. hjemmelavet tilbehør og kiks	kr. 79,-

## NATMAD

70. Supper, se under supper	
71. 2 stk. håndmadder med pålæg	kr. 40,-
72. 3 snitter rugbrød/franskbrød	kr. 60,-
73. Ostebord (4 slags) med diverse tilbehør, kiks og smør	kr. 85,-
74. Hotdogs eller Pølser m/brød og tilbehør	kr. 65,-
75. Croissanter med reje- og hønsesalat	kr. 85,-
76. Grøntsagstærter m/salat, brød og smør	kr. 55,-
77. Pålæg bord bestående af rullepølse, spegepølse, frikadeller, lun leverpostej m/tilbehør samt brød og smør	kr. 75,-
78. Æggekage med bacon, rugbrød, sennep og rødbeder samt tomat og purløg	kr. 68,-
79. Hotwings med salat og brød	kr. 52,-



# SÆSON MENU

(min. 10 kuverter)

*Alle retter er anrettet på tallerken, serveres én gang*

## VINTERMENU DECEMBER-FEBRUAR

Forret: Bagt laks med peberrodscreme, ærtepuré, hønsefond og gulerodsskum  
Hovedret: Ølbraiseret svinekæber med svampe, bagte løg og bacon, skysauce, Pommestösti toppet med duchesses  
Dessert: Gateau Marcel med dehydrerede bær, citronfromage med brændt marengs på toppen

### Tilkøb:

Appetizer: Sprøde rodfrugter med dip +kr. 25,-  
Mellemret: Enoki svampe i bouillon med kalvebryst i strukturer + kr. 55,-  
Mellemret: 2 af hotellets oste med hjemmelavet tilbehør samt kiks + kr. 50,-

## FORÅRSMENU MARTS-MAJ

Forret: Røget okseinderlår med trøffelcreme, salater og syltede perleløg  
Hovedret: Unghanebryst m/rødder, grøntsagspuré, Pommestösti, hønsebouillon  
Dessert: Mazarinkage med friske bær, Panna cotta med gelé

### Tilkøb:

Appetizer: Sprøde grissinis med dip + kr. 25,-  
Mellemret: Skindstegt sandart med jordskokkecreme, brunet smør og brøndkarse + kr. 55,-  
Mellemret: 2 af hotellets oste med hjemmelavet tilbehør samt kiks + kr. 50,-

## SOMMERMENU JUNI-AUGUST

Forret: Røget laks med grøn rygeostcreme agurk, radiser og salater  
Hovedret: Kalvemørbrad sommerens spæde grøntsager, glace, nye danske kartofler  
Dessert: Jordbær med hjemmelavet flødeis og chokolade

### Tilkøb:

Appetizer: Sprøde grissinis med dip +kr. 25,-  
Mellemret: Dampede nye asparges med hollandaisesauce +kr. 55,-  
Mellemret: 2 af hotellets oste med hjemmelavet tilbehør samt kiks + kr. 50,-

## EFTERÅRSMENU SEPTEMBER - NOVEMBER

Forret: Røget dyreinderlår fra Rævhede Naturprodukter med flødestuvet spinat, salater, syltet selleri  
Hovedret: Oksefilet af kødkvæg med jordskokkepuré, braiseret rosenkål, Pommestösti dertil svampesauce tilsmagt med cognac  
Dessert: Æblekompot med vaniljeparfait under lag af karamel og knas

### Tilkøb:

Appetizer: Sprøde rodfrugter med dip + kr.25,-  
Mellemret: Duebryst m/confiteret duelår, persillerodspuré, porre, hønsefond +kr. 55,-  
Mellemret: 2 af hotellets oste med hjemmelavet tilbehør samt kiks + kr. 50,-

3 retter kr.375,-



# LUKSUSBUFFET

**(min. 30 kuverter)**

Dampet laks m/dild, citron, sprøde salater og urtedressing  
Serranoskinke i tynde skiver omgivet af melon, sprøde salater samt honningdressing

Tartelet m/høns i asparges

Stort Frugtfad

Dansk kalvefilet

Krydret grisefilet Royal

Røget kylling

Rødspætte Florentine

Ovnbagte krydre kartofler

Kartoffel Fondant m/rosmarin

Sauté af årstidens grøntsager

Rødvinsauce

Salatbar med 7 variationer:

*(Iceberg, ærter, majs, gulerødder, agurk, tomat og balsamico perleløg)*

Røddressing og urtedressing

Tomat/mozzarella salat med frisk basilikum, oliven og rødløg

Spæde spinatblade med feta, ærter og croutoner

Osteanretning med 4 danske og udenlandske oste med hjemmelavet tilbehør

Gateau Marcel med dehydrerede bær

Vanilje Creme Brûlée

Kiks, brød, smør

**Pris pr. kuvert kr. 339,-**

***Priseksempel***

***på 7 timers fastprisarrangement:***

Velkomstdrink: Hotellets vinbonde

Ovenstående buffet

1 glas dessertvin

Kaffe/the med 2 stk. småkager

Natmad: 2 stk. håndmadder

Selskabs hvidvin, rødvin samt øl og vand ad libitum

Efter middagen fri buffet med øl, vand og hvid/rødvin som under middagen

Selskabslokale, opdækning, blomsterdekorationer, lys, betjening og opvask.

**Pris pr kuvert kr. 674,-**



## GÆSTENS FAVORITBUFFET

(min. 20 kuverter)

Butterdejsskal m/høns i asparges  
Rejecocktail m/røddressing

Helstegt oksefilet  
Kryddermarineret svinekam  
Unghanebryst med spinatfyld  
Svampesauce  
Rødvinsauce  
Sauté af årstidens grøntsager  
Flødekartofler  
Bagt kartoffel med krydre smør  
Salatbord med 12 variationer  
Røddressing og honningdressing

Frisk frugtsalat med råcreme  
Chokolademousse med hvid top og drys

Brød og smør

**Pris pr. kuvert kr. 285,-**

## KLASSISK BUFFET

(min. 20 kuverter)

Røget laks med slikasparges, salater dertil  
urtdressing

Helstegt oksefilet  
Glaseret Club skinke  
Hotwings  
Sauté af årstidens grøntsager  
Flødekartofler  
Ristede kartofler med krydderurter  
Salatbar med 7 variationer  
(iceberg, tomat, agurk, gulerødder, majs,  
ærter og balsamico perleløg)  
Røddressing og balsamicodressing

Osteanretning med 2 slags oste med  
hjemmelavet tilbehør

Brød, kiks, smør

**Pris pr. kuvert kr. 269,-**

## ITALIENSK BUFFET

(min. 20 kuverter)

Minestrone  
Parmaskinkeroulade med mascapone fyld på lege af  
rucolasalat  
Tigerrejer med hjemmelavet pesto

Helstegt oksefilet  
Lammekølle med oliven/hvidløgsfyld  
Bagt kyllingebryst i hvidvin, timian og citron  
Pasta med pancetta/svampe sauce  
Ristede kartofler med urter  
Salatbar med 12 variationer  
Tomat/mozzarella med oliven, løg, frisk basilikum  
Røddressing og balsamicodressing

Tiramizu  
Osteanretning med 2 slags oste med hjemmelavet  
tilbehør

Brød, kiks, smør

**Pris pr. kuvert kr. 315,-**

## VILDT BUFFET

(min. 30 kuverter)

Unghaneterrine m/krydderurter  
Røget dyrekølle m/syltede grøntsager

Stegt gåsebryst m/jordkokpuré  
Dyrefilet a la Baden Baden  
Vildtragout m/ris  
Kartoffelmos m/hasselnødder  
Brunede kartofler  
Waldorffsalat  
Tyttebærkompot  
Salatbord, 12 variationer  
Røddressing og urtdressing

Osteanretning bestående af 3 slags oste  
med hjemmelavet tilbehør  
(Mild ost, Sønderjysk blå og Gorgonzola)  
samt kiks & smørristet rugbrød  
Brombærtærte m/vanilje cremefraiche

Brød & smør

**Pris pr. kuvert kr. 359,-**





## BRUNCH

(min. 20 kuverter)

*Brunch på hotellet forventes afsluttet inden kl. 15:00*

Melon beklædt med serranoskinke dertil rucolasalat

Røget laks med salater og slikasparges

Græsk yoghurt med müsli og honning

Jordbærmarmelade

Filodejstærte med dijonsennep, olivenolie, fyldt med spinat og ost

Lun leverpostej med bacon og champignon

Røræg med bacon og brunchpølser

Pandekager med ahornsirup

Mini spandauer

Osteanretning med 3 slags oste og tilbehør

Nutella

Frugtfad

Appelsinjuice og æblejuice

Kaffe/the

Groft franskbrød, franskbrød, rugbrød og smør

**Pris pr. kuvert kr. 285,-**

## FROKOSTBUFFET

(min. 10 kuverter)

Marinerede sild med karrysalat

Pandestegt rødspættefilet med remoulade og citron

Æg og rejer med mayonnaise

Roastbeef med ristede løg, remoulade,

agurkesalat og peberrod

Grøntsagstærte

Lun leverpostej med bacon og champignon

Mix salat med 7 variationer

(iceberg, tomat, agurk, gulerødder, majs, ærter og balsamico perleløg)

Røddressing og urtedressing

Svinemørbrad medaljons med champignon a la creme og pommes røsti

Osteanretning med 3 slags oste og tilbehør

Rugbrød, franskbrød, kiks, smør

**Pris pr. kuvert kr. 250,-**

## RECEPTIONSMENU

(min. 10 kuverter)

Melon beklædt med serranoskinke på rucolasalat

Røget dyrekølle med lardo, trøffelcreme på smørristet brød

Rejer med mayonnaise citron på smørristet brød

Røget laks med urtecreme på smørristet brød

Små pølser i svøb

Frikadeller

Små kartofler vendt i pesto

Osteanretning med 3 danske og udenlandske oste med tilbehør

Mini Gateau Marcel med dehydrerede bær

Panna Cotta med gelé

Stort Frugt fad

**Pris pr. kuvert kr. 210,-**



## KAFFE & KAGE

Kaffe/the	Pr. kuvert	kr. 28,-
Småkager	2 stk.	kr. 10,-
Kransekage	Pr. stk.	kr. 14,-
Sarah Bernhard	Pr. stk.	kr. 14,-
Belgisk chokolade	2 stk.	kr. 20,-
Dagens kage	Pr. kuvert	kr. 39,-

## VAND & SPIRITUS

Sodavand	Pr. flaske	kr. 32,-
Hyldeblomst	Pr. flaske	kr. 32,-
Juice	Pr. glas	kr. 32,-
Isvand (hvis gæsten ikke drikker andet)	Pr. person	kr. 15,-
Alm. Øl	Pr. flaske	kr. 35,-
Ale no. 16	Pr. flaske	kr. 39,-
Likør	Pr. 2 cl.	kr. 35,-
Cognac V.S.	Pr. 2 cl.	kr. 35,-
Cognac V.S.O.P	Pr. 2 cl. Fra	kr. 48,-
Cognac X.O.	Pr. 2 cl. fra	kr. 85,-
Anden spiritus	Pr. 2 cl. fra	kr. 35,-

## VELKOMST & VIN

Hotelllets vinbonde (kold rødvin m/brombærsirup)	Pr. glas	kr. 39,-
Hvidvin m/hyldeblomst	Pr. glas	kr. 42,-
Kirr (Kold hvidvin m/solbærlikør)	Pr. glas	kr. 47,-
Juice m/grenadine (alkoholfri)	Pr. glas	kr. 28,-
Shirley Temple (Faxe Kondi og grenadine, alkoholfri)	Pr. glas	kr. 30,-
Hyldeblomst (alkoholfri)	Pr. glas	kr. 30,-
Husets hvid/rødvin	Pr. flaske fra	kr. 225,-



## VÆRD AT VIDE FOR SELSKABER:

Børn under 12 år, ½ kuvertpris

Lokaleleje, opdækning, betjening, opvask, blomsterdekorationer & lys inkl.

Menu sammensætning senest 4 uger før arrangement

Deltagerantal senest en uge før arrangement

Bordkort og -plan afleveres til hotellet senest 3 dage før arrangement

Arrangement afsluttes senest kl. 02:00

Æresporte må opsættes efter aftale

Vi laver gerne special mad til diabetikere m.m.

Ved 7 timers fastprisarrangementet koster en ekstra time fra kr. 50,- pr. kuvert.

Medbringes egen kage skal denne være fra en fødevarerkontrolleret virksomhed. Serveringsgebyr kr. 15,- pr. kuvert.

Brudepar får stillet gratis værelse til rådighed (ved afholdelse af arrangement på min. 20 kuverter)

Proppenge for egen medbragte hvid- eller rødvin kr. 208,- pr. skænket flaske

Betaling: Netto kontant ved arrangementets afslutning. Selskaber kan ikke afregnes med kreditkort, men gerne Dankort.

### Annuleringsbetingelser for arrangementer:

Regelsættet er udtryk for en branchekutyme og finder anvendelse ved reservation af arrangementer i det omfang, der ikke er truffet anden særskilt aftale herom mellem parterne.

Branchens kutymmer stemmer overens med internationale regler og er lagt til grund ved afgørelser truffet af såvel ankenævn som domstole.

For arrangementer under 12 personer kan der ansvarsfrit annulleres skriftligt 2 uger før afholdelse og for arrangementer over 12 personer senest 4 uger før afholdelse.

Ved for sen annullering eller reduktion på mere end 10% af antallet af bestilte kuverter, har hotellet krav på en godtgørelse på 50% af prisen, for de for sent afbestilte kuverter, hvis annullering sker inden 6 døgn før arrangementets afholdelse.

Ved annullering senere end 6 døgn før arrangementets afholdelse, har hotellet krav på en godtgørelse på 75% af prisen.

Ved udeblivelse betales fuld pris for hele arrangementet.

Hotellet har krav på at blive holdt skadesløs for udgifter til særlig aftalte ydelser, der ikke kan afbestilles f.eks. musik.

Vi tager forbehold for prisstigninger såfremt ekstraordinære omkostningsforhøjelser forårsaget af f.eks. nye grønne afgifter, oliepriser, momsforhøjelser o.lign. der måtte nødvendiggøre det.

Betalingsbetingelser: Netto Kontant ved arrangementsafslutning. Arrangementer kan ikke afregnes med kreditkort, men gerne dankort eller kontanter.



## KONGEÅ SALEN

Med plads op til ca. 90 personer. Udgang til hotellets terrasse. Flot udsigt over Kongeådalens. Beliggende nær handicaptolet & garderobe. Der kan fra denne sal åbnes til Skibelund Salen



## SKIBELUND SALEN

Hotellets store sal med plads op til 120 personer. Udgang til hotellets terrasse. Flot udsigt over Kongeådalens. Der kan fra denne sal åbnes til Kongeå Salen & restauranten

## JÆGERSTUEN

Med plads op til 40 personer. Jægerstuen er hyggeligt indrettet med Jægertrofæer, og ligger ugeneret fra de andre sale.



## KONGESTUEN

Med plads op til 50 personer. Egen indgang og toiletter. Flot udsigt over Kongeådalens. Udgang til hotellets terrasse

## RESTAURANTEN

Med plads op til 40 personer. Udgang til Terrassen. Der kan åbnes til Skibelund Salen. Når vejret tillader det, også servering på terrassen

