

SELSKABSMENU

GÆLDENDE FRA JANUAR 2025
RET TIL ÆNDRINGER FORBEHOLDES



Hotel Skibelund Krat

Hotel Skibelund Krat
Skibelund Krat 4, Askov, 6600 Vejen
Tlf. 75360721, E-mail: hotel@skibelundkrat.dk, Web: 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. 655,-

Dette omfatter:

1 velkomstdrink: Granatæble cider

Nr. 3: Sprød butterdejsskal med høns i asparges

Nr. 10: Kalvesteg stegt som vildt

Nr. 20: Citronfromage

1 glas dessertvin

Kaffe/the med 2 stk. småkager

Nr. 31: Slagterens leverpostej

Husets 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.

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.

Hotellet råder over 19 værelser der kan bookes via hotel@skibelundkrat.dk

Se aktuelle priser på vores hjemmeside.

Værelse til brug for brudepar GRATIS (ved arrangement på min. 20 kuverter)

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. Flødelegeret aspargessuppe m/ kødboller | kr. 75,- |
| 2. Kartoffel/porresuppe m/ sprøde bacontern | kr. 85,- |

FORRETTER

- | | |
|---|------------------------------|
| 3. Sprød butterdejsskal m/ høns i asparges, hakket persille og tomatstrimler
med to tarteletter | kr. 64,-
+kr. 11,- |
| 4. Røget laks serveret m/ salater, urtedressing, capers og citron | kr. 95,- |
| 5. Dampet rødspættefilet kold anrettet m/ røget laks, garneret med rejer, dertil urtedressing og salater | kr. 100,- |
| 6. Dampet rødtungefilet under buket af grøntsager i julienne omgivet af safransauce | kr. 110,- |
| 7. Røget dyreinderlår serveret med flødestuvet spinat a part | kr. 110,- |

*Alle forretter og supper serveres med brød og smør med undtagelse af nr. 3.
Tillæg for glutenfri brød + kr.25,-*

HOVEDRETTER – fads serveres 2 gange.

- | | |
|--|-------------------------------|
| 10. Kalvesteg stegt som vildt m/ hvide kartofler, brunede kartofler, bønner, ristede champignon, waldorfsalat, tyttebærkompot, agurkesalat og skysauce
med franske kartofler | kr. 185,-
+ kr.15,- |
| 11. Gammeldags svinekam m/ sprød svær, rødkål, svesker, halvt æble med ribsgelé, hvide kartofler, brunede kartofler, skysauce og asier | kr. 189,- |
| 12. Helstegt kalkunbryst m/ fyld af soufflefars tilsmagt med urter, dertil bønnesaute, stegte champignon rødvinsauce med bagte løg og bacon samt pommes rissolles | kr. 189,- |
| 13. Gammeldags oksesteg m/ bønner, fyldte tomater med flødepeberrod, glaserede perleløg, asier, tyttebærkompot, hvide kartofler og skysauce | kr. 189,- |
| 14. Kalvefilet m/ 2 slags grøntsager, stegte champignon, pommes rissolles og portvinssauce
med kalvemørbrad | kr. 215,-
+ kr.50,- |



DESSERTER

- | | |
|--|-----------|
| 20. Citronfromage toppet med flødeskum | kr. 50,- |
| 21. Pære Belle Helene m/ vaniljeis og chokoladesauce | kr. 79,- |
| 22. Vanilje flødeis m/ jordbærsauce og sprød flage | kr. 85,- |
| 23. Rubinsteinkage: Romfromage på mandelbund beklædt med hindbærkompot, dertil vandbakkelse dyppet i chokolade | kr. 98,- |
| 24. Desserttallerken bestående af Gateau Marcel, vanilje creme brûlée og sorbet | kr. 100,- |

NATMAD - tilbydes i forlængelse af menu til selskaber

- | | |
|---|-----------|
| 30. Supper, se under supper | |
| 31. Slagterens leverpostej m/sprød bacon, ristede champignon, rødbede, hjemmebakket rugbrød og smør | kr. 40,- |
| 32. Hotdogs eller Pølser m/ brød og tilbehør | kr. 85,- |
| 33. Æggekage m/ tomat, purløg, bacon, sennep, rødbeder og rugbrød | kr. 95,- |
| 34. Pålægsskål bestående af rullepølse, spegepølse, frikadeller og lun leverpostej og tilbehør dertil rugbrød og smør | kr. 110,- |



SÆSONMENUER

(min. 10 kuverter)

Alle retter serveres på tallerken, og kødet serveres 2 gange.

Vinter: december-februar

Forret: Røget dyreinderlår med syltede rødløg og svampe-mayo dertil brød og smør

Hovedret: Gris som stegt mørbrad og braiseret kæbe med syltede tranebær og svampe dertil persillerodpuré og braiseret persillerod samt pommers rissolles og glace

Dessert: Citronmousse med lemoncurd, fennikel, marengs og knas

Forår: marts-maj

Forret: Røget okseinderlår med pesto, salater, brød og smør

Hovedret: Unghanebryst med pommers Røsti, porreemulsion, forårsløg og syltede rødløg

Dessert: Mazarinkage med bagte rabarber og hvid chokolade

Sommer: juni-august

Forret: Røget laks med grønne asparges, rejer og grøn urte-creme, brød og smør

Hovedret: Kalvefilet dertil nye kartofler, gulerødder med estragon, blomkålspuré og glace

Dessert: Gateau Marcel med hindbærsorbet og hindbærguf

Efterår: september-november

Forret: Bøg-røget modnet skinke med vagtelæg, porre, aske og trøffelmayo, brød og smør

Hovedret: Braiseret kalv med pommers Anna, selleripuré, rødvinssauce med bagte løg og bacon

Dessert: Æblekompot, karamel, vaniljeis, marengs og knas

3 retter kr. 398,-



BUFFETER

BUFFET NR. 1

(min. 20 kuverter). Kan bestilles hele året.

3 serveringer.

1.

Varmrøget laks med dildcreme og salater

Torske-rilette med agurk, karse og sprødt rugbrød

Røget dyreinderlår med rødbede, peberrod, æble og kirsebærvinaigrette

Brød og smør

2.

Hvidløg /rosmarin krydret lammeculotte

Helstegt oksefilet af kødkvæg

Helstegt grisemørbrad med urter

Sauce bearnaise

Rødvinsauce

Ovnbagte krydrede kartofler

Grøntsager efter sæson

2 slags salater efter årstiden

Brød og smør

3.

2 slags oste med tilbehør og kiks

Mazarinkage med hvid chokolademousse og dehydreret bær

Panna cotta med æblekompot og marengs samt krokant

Pr. kuvert kr.450,-



VINTERBUFFET

(min. 20 kuverter). December-februar

3 serveringer.

1.

Bøg-røget modnet skinke med porre og mimose æg

Butterdejsskal med høns i asparges

Brød og smør

2.

Helstegt dansk kalvefilet

Helstegt grisemørbrad med urter

Ristede rodfrugter

Bagt kartoffelmos med hasselnødder

Sherrysauce

2 slags salater efter årstiden

Brød og smør

3.

Citronmousse med brændt marengs på toppen

Gateau Marcel med dehydreret bær

Pr. kuvert kr. 415,-

Tilkøb 3 slags oste med tilbehør og kiks

+ kr. 45,-

FORÅRSBUFFET

(min. 20 kuverter). Marts-maj.

3 serveringer.

1.

Røget okseinderlår med trøffelcreme, syltede rødæg

Lakse-rilette med ærteskud og rugbrødscrumble

Brød og smør

2.

Helstegt oksefilet af kødkvæg

Saftig unghanebryst med pesto

Ovnbagte krydrede kartofler

Forårs grøntsager

Sauce bearnaise

2 slags salater efter årstiden

Brød og smør

3.

Hotellens Tiramizu

Hvid chokolademousse med bagt rabarber og crumble

Pr. kuvert kr. 415,-

Tilkøb 3 slags oste med tilbehør og kiks

+ kr. 45,-



SOMMERBUFFET

(min. 20 kuverter). Juni-august.

3 serveringer.

1.

Rejer med ramsløgsmayo, grønne asparges, salater
Parmaskinkeroulade med mascapone samt rucolasalat
Brød og smør

2.

Helstegt dansk kalvefilet
Stegt laks
Nye danske kartofler med smør og persille
Sommer grøntsager
Hollandaisesauce
Rødvinsauce
2 slags salater efter årstiden
Brød og smør

3.

Panna Cotta med bærsauce
Mørk chokolademousse med friske jordbær

Pr. kuvert kr. 415,-

Tilkøb 3 slags oste med tilbehør og kiks
+ kr. 45,-

EFTERÅRSBUFFET

(min. 20 kuverter). September-november

3 serveringer.

1.

Røget dyreinderlår med sat spinat og syltede rødløg
Varmrøget laks med ristede blomkål, rucolasauce, og mandel
Brød og smør

2.

Helstegt oksefilet af kødkvæg
Saftig unghanebryst
Sauté af rodfrugter
Ristede kartofler med hasselnødder
Rødvinsauce
2 slags salater efter årstiden
Brød og smør

3.

Brombærtærte med vanilje cremefraiche
Panna Cotta med æblekompot og krokant

Pr. kuvert kr. 415,-

Tilkøb 3 slags oste med tilbehør og kiks
+ kr. 45,-



KLASSISK FROKOST

(min. 10 kuverter)

2 serveringer.

1.

Marinerede sild m/ karrysalat
Pandestegt rødspættefilet m/ remoulade og citron
Æg og rejer m/ mayonnaise
Rugbrød og smør

2.

Roastbeef m/ ristede løg, remoulade, agurkesalat og peberrod
Lun leverpostej m/ bacon, champignon og rødbede
Tarteletter m/høns i asparges
Medaljons af grisemørbrad med blødeløg og surt
Rugbrød og smør

Pr. kuvert kr. 295,-

Tilkøb: Røget laks med asparges og rævesauce + kr. 45,-

Tilkøb 3. servering

Osteanretning m/ 3 slags oste og tilbehør samt kiks + kr. 45,-

Tilkøb af Franskrød + kr. 10,-

BRUNCH

(min. 20 kuverter)

Brunch på hotellet forventes afsluttet inden kl. 15:00 og max 4 timers varighed

2 serveringer

1.

Seranoskinke med melon og rucolasalat
Varmrøget laks med purløg og salater
Græsk yoghurt med müsli og honning
Mild ost og brie med peberfrugt og vindruer
Jordbærmarmelade
Nutella

Lun leverpostej med bacon og champignon
Røræg med bacon og vores slagters brunchpølser
Groft franskbrød, alm. franskbrød og rugbrød samt smør

2.

Hjemmebagte pandekager med ahornsirup
Hotellets æblekage m/flødeskum og ribsgelé
Mini spandauer m/glasur

Appelsin- og æblejuice, isvand samt kaffe/the serveres ad libitum

Pris pr. kuvert kr. 295,-

Tilkøb: Rullepølse m/sky og løg + kr. 35,-

Tilkøb: Spegepølse m/remoulade, ristede løg og agurkesalat + kr. 35,-



KAFFE & KAGE

Kaffe/the	Pr. kuvert	kr. 39,-
Småkager	2 stk.	kr. 17,-
Kransekage	Pr. stk.	kr. 25,-
Belgisk chokolade	1 stk.	kr. 20,-
Æblekage	Pr. kuvert	kr. 45,-
Lagkage	Pr. kuvert	kr. 45,-
Kringle	Pr. kuvert	kr. 45,-

VAND & SPIRITUS

Sodavand	Pr. flaske	kr. 35,-
Hyldeblomst	Pr. flaske	kr. 35,-
Juice	Pr. glas	kr. 35,-
Isvand (hvis gæsten ikke drikker andet)	Pr. person	kr. 20,-
Alm. Øl	Pr. flaske	kr. 38,-
Ale no. 16	Pr. flaske	kr. 42,-
Likør	Pr. 2 cl.	kr. 38,-
Cognac V.S.	Pr. 2 cl.	kr. 38,-
Anden almindelig spiritus	Pr. 2 cl. fra	kr. 38,-

VELKOMSTDRINK & VIN

Hotllets 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,-
Større udvalg af velkomstdrink, se separat vinkort		
Husets hvid/rødvin	Pr. flaske fra	kr. 265,-
Udvalg af vine, se separat vinkort		
<u>Alkoholfri:</u>		
Hyldeblomst i velkomstglas	Pr. glas	kr. 30,-
VAL DE FRANCE, Granatæble cider, økologisk	Pr. flaske	kr. 225,-



VÆRD AT VIDE

Børn under 12 år, ½ kuvertpris i huset

Lokaleleje, opdækning, betjening, opvask, standard blomsterdekorationer & lys inkl. Der dækkes op med hvide duge og hvide stofservietter. For andre farver vil der være et tillæg på kr. 2,- pr. kuvert

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 fastprisarrangement koster en ekstra time fra kr. 75,- pr. kuvert.

Medbringes egen kage skal denne være fra en fødevarercontrolleret virksomhed. Serveringsgebyr kr. 20,- 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. 265,- 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 kutymen 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.



BILLEDHUGGERSALEN

Med plads op til ca. 90 personer. Udgang til hotellets terrasse.
Flot udsigt over Kongeådalens.
Beliggende nær handicaptolet og 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 og restauranten

GENDARMSTUEN

Med plads op til 40 personer.
Gendarmstuen er et hyggeligt lokale, hvor væggene er dekoreret med billeder af gendarmere. Lokalet 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

