

Selskabsmenu



Gældende i 2026

Ret til ændringer forbeholdes

Kære gæst

Her har vi samlet de menuer vi kan tilbyde i huset.
I er altid velkommen til at aflægge os et besøg og se vores lokaler og de smukke omgivelser.

Fest til fast pris

Ønsker du på forhånd at vide, hvad din fest kommer til at koste,
giver vi gerne en fast pris på netop den menu du ønsker.

På et 7-timers arrangement starter priserne fra **kr. 736,- pr. kuvert**

Prisen omfatter:

1 velkomstdrink - Granatæble cider	Husets hvidvin/rødvín + flaske øl/fadøl/sodavand ad libitum
Forret: Nr. 3 Sprød butterdejsskal m/høns i asparges	1 glas dessertvin til desserten
Hovedret: Nr. 11 Svinefilet stegt som vildt	Kaffe/the med 2 stk. småkager
Dessert: Nr. 20 Citronfromage	Efter middagen fri buffet med øl, vand og hvid/rødvín (som under middagen)
Natmad: Nr. 31 Slagterens leverpostej	Inkl. selskabslokale, opdækning med lys og blomsterdekorationer, betjening samt 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 spiser gratis. For øvrige børn, der ikke er fyldt 12 år, betales ½ kuvert pris.

Du 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 er GRATIS (ved arrangement på min. 20 kuverter).

Har du spørgsmål, er du altid velkommen til at rette henvendelse. Vi er her for din skyld,
og vi vil gøre vores yderste for, at netop dit arrangement forløber til din fulde tilfredshed.
Sammen med vores dygtige personale, glæder vi os til at betjene dig og dine gæster på
Hotel Skibelund Krat.

Med venlig hilsen

Maria & Michael



Hotel Skibelund Krat

Selskabsmenuer (Min. 10 kuverter)

Supper

- | | |
|---|----------|
| 1. Flødelegeret aspargessuppe m/kødboller | kr. 80,- |
| 2. Kartoffel/porresuppe m/sprøde baconern | kr. 85,- |

Forretter

- | | |
|--|------------------------|
| 3. Sprød butterdejsskal m/høns i asparges, hakket persille og tomatstrimler
- med to tarteletter | kr. 70,-
+ kr. 15,- |
| 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 eller glutenfri tartelet + kr. 25,-

Hovedretter (fadserveres 2 gange)

- | | |
|---|-------------------------|
| 10. Kalvesteg stegt som vildt m/hvide kartofler, brunede kartofler, bønner,
ristede champignon, waldorfsalat, tyttebærkompot, agurkesalat og skysauce
- med franske kartofler | kr. 225,-
+ kr. 15,- |
| 11. Svinefilet stegt som vildt m/bacon, hvide kartofler, brunede kartofler, bønner,
ristede champignon, waldorfsalat, tyttebærkompot, agurkesalat og skysauce
- med franske kartofler | kr. 185,-
+ kr. 15,- |
| 12. Gammeldags svinekam m/sprød svær, rødkål, svesker, hvide kartofler,
brunede kartofler, skysauce og asier
- med ½ æble med ribsgelé | kr. 199,-
+ kr. 25,- |
| 13. Helstegt kalkunbryst m/fyld af soufflefars tilsmagt med urter, dertil bøttesauté,
stegte champignon, rødvinssauce med bagte løg og bacon samt
pommes rissolles | kr. 219,- |
| 14. Gammeldags oksesteg m/bønner, fyldte tomater med flødepeberrod,
glaserede perleløg, asier, tyttebærkompot, hvide kartofler og skysauce | kr. 235,- |
| 15. Kalvefilet m/2 slags grøntsager, stegte champignon, pommes rissolles
og portvinssauce
- med kalvemørbrad | kr. 245,-
+ kr. 50,- |



Hotel Skibelund Krat

Selskabsmenuer (Min. 10 kuverter)

Desserter

- | | |
|--|-----------|
| 20. Citronfromage toppet med flødeskum | kr. 75,- |
| 21. Pære Belle Helene m/ vaniljeis og chokoladesauce | kr. 85,- |
| 22. Vanilje flødeis m/ jordbærsauce og chokoladedrys | 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. 105,- |

Natmad (tilbydes i forlængelse af menu til selskaber)

- | | |
|---|-----------|
| 30. Slagterens leverpostej m/sprød bacon, ristede champignon, rødbede, hjemmebakket rugbrød og smør | kr. 55,- |
| 31. Hotdogs eller Pølser m/ brød og tilbehør | kr. 85,- |
| 32. Æggekage m/ tomat, purløg, bacon, sennep, rødbeder og rugbrød | kr. 95,- |
| 33. Pålægsbord bestående af rullepølse, spegepølse, frikadeller og lun leverpostej og tilbehør dertil rugbrød og smør | kr. 120,- |
| 34. Flødelegeret aspargessuppe m/ kødboller | kr. 80,- |
| 35. Kartoffel/porresuppe m/ sprøde bacontern | kr. 85,- |



Hotel Skibelund Krat

Sæsonmenuer (Min. 10 kuverter)

Alle retter serveres på tallerken – og serveres én gang

Vinter: december-februar

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

Hovedret: Langtidstilberedt svinekæbe med syltede tranebær og svampe dertil persillerodpuré og braiseret persillerod samt pommes rissolles og rødvinssauce

Dessert: Citronmousse med lemoncurd, fennikel, marengs og knas

Forår: marts-maj

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

Hovedret: Unghanebryst med pommes Røsti, porreemulsion, forårsløg, syltede rødløg og glace

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 pommes Anna, selleripuré, rødvinssauce med bagte løg og bacon

Dessert: Æblekompot, karamel, vaniljeis, marengs og knas

3 retter kr. 435,-



Hotel Skibelund Krat

Buffeter

Buffet 1 (min. 20 kuverter). Kan bestilles hele året.

3 serveringer.

1.

Røget laks m/urtedressing

Bøg-røget modnet skinke m/trøffelmayo og karse

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

Rødvinssauce

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

Solbær-Panna cotta med marengs havrecrumble

Pr. kuvert kr.450,-



Hotel Skibelund Krat

Sæson – Buffeter

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. 55,-

Forårsbuffet (min. 20 kuverter). Marts-maj

3 serveringer.

1.

Røget okseinderlår med trøffelcreme, syltede rødløg

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.

Hotelllets Tiramizu

Hvid chokolademousse med bagt rabarber og crumble

Pr. kuvert kr.415,-



Hotel Skibelund Krat

Tilkøb 3 slags oste med tilbehør og kiks + kr. 55,-

Sæson – Buffeter

Sommerbuffet (min. 20 kuverter). Juni-august

3 serveringer.

1.

Røjer 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.

Frugtsalat m/råcreme

Mørk chokolademousse med friske jordbær

Pr. kuvert kr. 415,-

Tilkøb 3 slags oste med tilbehør og kiks + kr. 55,-

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



Hotel Skibelund Krat

Pr. kuvert kr.415,-

Tilkøb 3 slags oste med tilbehør og kiks + kr. 55,-

Frokostbuffet & Brunch

Klassisk frokostbuffet (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. 55,-

Tilkøb af Franskbrød + 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 sirup

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. 315,-



Hotel Skibelund Krat

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. 40,-

Småkager 2 stk. kr. 25,-

Kransekage Pr. stk. kr. 25,-

Belgisk chokolade fra Marus Chocolatier Pr. stk. kr. 20,-

Æblekage Pr. kuvert kr. 50,-

Lagkage Pr. kuvert kr. 55,-

Kringle Pr. kuvert kr. 48,-

Vand & Spiritus

Sodavand Pr. flaske kr. 40,-

Hyldeblomst Pr. flaske kr. 40,-

Juice Pr. glas kr. 40,-

Isvand (hvis gæsten ikke drikker andet) Pr. person kr. 25,-

Alm. Øl Pr. flaske kr. 43,-

Ale no. 16 Pr. flaske kr. 47,-

Likør Pr. 2 cl. kr. 40,-

Cognac V.S.Pr. 2 cl. kr. 40,-

Anden almindelig spiritus Pr. 2 cl. Fra kr. 40,-

Velkomstdrink & Vin

Val de France, Granatæble cider, økologisk (alkoholfri) Pr. flaske kr. 245,-

Hyldeblomst i velkomstglas (alkoholfri) Pr. glas kr. 35,-

Hotellens vinbonde (kold rødvin m/brombærsirup) Pr. glas kr. 42,-

Hvidvin m/hyldeblomst Pr. glas kr. 45,-

Kirr (Kold hvidvin m/solbærlikør) Pr. glas kr. 50,-

Større udvalg af velkomstdrink, se mere på hjemmesiden

Husets hvid/rødvin Pr. flaske fra kr. 285,-

Udvalg af vine, se mere på hjemmesiden



Hotel Skibelund Krat

Værd at vide

Børn under 12 år, ½ kuvertpris i huset

Lokaleleje, opdækning, betjening, opvask, standard blomsterdekorationer og lys er inkl. i priserne.

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, allergiker m.m. Der skal forventes en tillægspris her.

Ved 7 timers fastprisarrangement koster en ekstra time fra kr. 80,- pr. kuvert.

Medbringes egen kage skal denne være fra en fødevarekontrolleret 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. 285,- pr. skænket flaske

Betaling: Netto kontant ved arrangementets afslutning. Selskaber kan ikke afregnes med kreditkort, men gerne Dankort. Ifølge hvidvasklovens regler pr. 1. marts 2024 må erhvervsdrivende ikke modtage kontante betalinger på mere end 14.999 kr.

Annulleringsbetingelser 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.



Hotel Skibelund Krat

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

Lokalerne

BILLEDHUGGERSALEN

Med plads op til ca. 90 personer. Udgang til hotellets terrasse.

På væggene er der billeder af blandt andet Niels Hansen Jacobsen.

Flot udsigt over Kongeådal.

I dette lokale er der Bluetooth.

Der er mulighed for Smartboard i dette lokale

Der er kraftstik til musikken.

Lokalet er tæt på handicaptoilet og garderobe.

Der kan fra denne sal åbnes til Skibelund Salen.

SKIBELUND SALEN

Hotellets store sal med plads op til ca. 120 personer. Udgang til hotellets terrasse. Flot udsigt over Kongeådal.

I dette lokale er der Bluetooth.

Der er projektor og lærred i dette lokale.

Der er kraftstik til musikken.

Der kan fra denne sal åbnes til Kongeå Salen og restauranten.

GENDARMSTUEN

Med plads op til ca. 40 personer.

Gendarmstuen er et hyggeligt lokale, hvor væggene er dekoreret med billeder af gendarmen fra lokalområdet.

I dette lokale er der Bluetooth.

Dette lokale er udstyret med SMARTboard.

KONGESTUEN

Med plads op til ca. 50 personer.

Dette lokale har egen indgang, garderobe og toiletter og ligger ugeneret fra de andre sale.

I dette lokale er der Bluetooth.

Der er projektor og lærred i dette lokale.

Udgang til hotellets terrasse

RESTAURANTEN (kan bookes til private arrangementer på specifikke datoer)

Med plads op til ca. 40 personer.

Der kan åbnes til Skibelund Salen.

Der er mulighed for Smartboard i dette lokale

Udgang til hotellets terrasse



Hotel Skibelund Krat