

# SELSKABSMENU

GÆLDENDE 2021  
RET TIL ÆNDRINGER FORBEHOLDES



*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. 21: Butterdejsskal med høns i asparges

Nr. 30: Helstegt krydret svinefilet

Nr. 53: Citronfromage

1 glas dessertvin

Kaffe/the med 2 stk. småkager

Nr. 71: 2 stk. håndmadder m/pålæg

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.

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. 895,-
Ekstra Opredning	kr. 200,-
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 m/ urter, kødboller og melboller | kr. 69,- |
| 2. Flødelegeret aspargessuppe m/ kødboller    | kr. 65,- |
| 3. Karrysuppe m/ ris og hønsekød              | kr. 65,- |
| 4. Løgssuppe m/ ostebrød                      | kr. 69,- |
| 5. Kartoffel/porresuppe m/ sprøde bacontern   | kr. 69,- |

### **FORRETTER**

- |   |           |
|---|-----------|
| 11. Klassisk tunmousse støbt m/ ananas og piment serveret med salater   | kr. 59,-  |
| 12. Røget svinemørbrad m/ grøn urtecreme og salater   | kr. 69,-  |
| 13. Dampet rødtungefilet under buket af grøntsager i julienne omgivet af safransauce  | kr. 89,-  |
| 14. Fanø laks serveret m/ salater, urtedressing, capers og citron   | kr. 89,-  |
| 15. Røget dyreinderlår serveret med flødestuvet spinat a part   | kr. 89,-  |
| 16. Hotellets rejecocktail serveret med dressing  | kr. 82,-  |
| 17. Dampet rødspættefilet kold anrettet m/ Fanø laks, garneret med rejer, dertil urtedressing og salater  | kr. 82,-  |
| 18. To stk. sprøde tarteletter m/ høns i asparges, hakket persille og tomatstrimler   | kr. 59,-  |
| 19. Tynd skåret serranoskinke m/ melon, salater og honningdressing  | kr. 75,-  |
| 20. Røget okseinderlår serveret med pesto, salater og lardo   | kr. 89,-  |
| 21. Butterdejsskal m/ høns i asparges, hakket persille og tomatstrimler   | kr. 44,-  |
| 22. Skibelunds tapastallerken: Serranoskinkeroulade med mascaponecreme, røget dyreinderlår med pesto, dampet laks kold anrettet med rejer og urtedressing | kr. 105,- |

***Alle forretter serveres med hjemmebagt brød og smør med undtagelse af nr. 4, 18 og 21  
Tillæg for glutenfri brød + kr.10,-***



## HOVEDRETTER (Fadserveres 2 gange)

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

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

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



## DESSERTER

50. Vanilje flødeis m/ jordbærsauce og sprød flage	kr. 69,-
51. Gateau Marcel m/ hindbærsorbet og hindbærguf	kr. 69,-
52. Chokolademousse m/ brændt chokolade, vaniljeis og Amarena kirsebær	kr. 69,-
53. Citronfromage m/ brændt marengs på top	kr. 45,-
54. Rubinsteinkage: Romfromage på mandelbund beklædt med hindbærkompot, dertil vandbakkelse dyppet i chokolade	kr. 79,-
55. Frugter marineret i vaniljelage serveret med råcreme	kr. 69,-
56. Æblekompot m/ karamel, nøddeknas, marengs og hjemmelavet vanilje parfait	kr. 69,-
57. Pære Belle Helene m/ vaniljeis og chokoladesauce	kr. 72,-
58. Vanilje creme brûlée m/ syltede frugter på karamellag	kr. 55,-
59. Desserttallerken bestående af Gateau Marcel, vanilje creme brûlée og sorbet	kr. 79,-
60. Osteanretning m/ 3 af hotellets oste med div. hjemmelavet tilbehør og kiks	kr. 79,-

## NATMAD

70. Supper, se under supper	
71. 2 stk. håndmadder m/ pålæg	kr. 40,-
72. Ostebord (4 slags) m/ diverse tilbehør, kiks og smør	kr. 85,-
73. Hotdogs eller Pølser m/ brød og tilbehør	kr. 65,-
74. 2 stk. trekantssandwich m/ diverse fyld	kr. 70,-
75. Grøntsagstærter m/ salat, flütes og smør	kr. 55,-
76. Pålægsbord bestående af rullepølse, spegepølse, frikadeller og lun leverpostej og tilbehør dertil rugbrød og smør	kr. 75,-
77. Æggekage m/ tomat, purløg, bacon, sennep, rødbeder og rugbrød	kr. 68,-
78. Hotwings m/ salat og flütes	kr. 52,-



# SÆSON MENU

(min. 10 kuverter)

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

## VINTERMENU DECEMBER-FEBRUAR

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

### Tilkøb:

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

## FORÅRSMENU MARTS-MAJ

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

### Tilkøb:

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

## SOMMERMENU JUNI-AUGUST

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

### Tilkøb:

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

## EFTERÅRSMENU SEPTEMBER - NOVEMBER

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

### Tilkøb:

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

## 3 retter kr. 375,-



# BUFFETER

## LUKSUS

**(min. 30 kuverter)**

Varmrøget laks m/rucolasauce, ristede blomkål og hasselnødder

Bagt torsk m/sennepsmayo, rødbede og karse

Røget dyreinderlår m/soltørrede tomater og vinaigrette

Brød og smør

Hvidløg/rosmarin krydret lammeculotte

Helstegt oksefilet af kødkvæg

Unghanebryst m/pesto

Urtekartoffel

Pommes rissolles

Bagte rødder m/estragon

Rødvinsauce

Skysauce

3 slags salater efter årstiden

Osteanretning m/ 4 danske og udenlandske oste med hjemmelavet tilbehør og kiks

Mini Gateau Marcel m/ dehydrerede bær

Citronmousse m/marengs, fennikel og crumble

**Pris pr. kuvert kr. 350,-**

***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. 685,-**



## FAVORITTEN

(min. 20 kuverter)

Butterdejsskal m/høns i asparges  
Rejecocktail m/røddressing  
Brød og smør

Helstegt dansk kalvefilet  
Kryddermarineret svinekam  
Sauté af årstidens grøntsager  
Flødekartofler

Ovnbagte krydrer kartofler  
Rødvinsauce

Tomat/mozzarella salat m/basilikum,  
oliven og rødløg

Spæde spinatblade m/feta, ærter og  
croutoner dertil balsamicodressing  
Kålsalat m/saltede mandler og gastrik

Frisk frugtsalat m/ råcreme  
Chokolademousse m/ hvid top og drys

Pris pr. kuvert kr. 305,-

## FROKOST

(min. 10 kuverter)

Marinerede sild m/ karrysalat  
Pandestegt rødspættefilet m/  
remoulade og citron  
Æg og rejer m/ mayonnaise  
Roastbeef m/ ristede løg, remoulade,  
agurkesalat og peberrod  
Grøntsagstærte  
Lun leverpostej m/ bacon og  
champignon  
Lækre blandede salater  
Røddressing og urtedressing  
Svinemørbrad medaljons m/  
champignon a la creme og pommes  
røsti  
Osteanretning m/ 3 slags oste og  
tilbehør  
Rugbrød, franskbrød, kiks og smør

Pris pr. kuvert kr. 250,-





## BRUNCH

(min. 20 kuverter)

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

Melon beklædt m/ serranoskinke dertil  
rucolasalat

Røget laks m/ salater og slikasparges

Græsk yoghurt m/ müsli og honning

Jordbærmarmelade

Filodejstærte m/ dijonsennep,  
olivenolie, fyldt med spinat og ost

Lun leverpostej m/ bacon og  
champignon

Røræg m/ bacon og brunchpølser

Groft franskbrød, franskbrød, rugbrød  
og smør

Pandekager m/ ahornsirup

Mini spandauer

Osteanretning m/ 3 slags oste og  
tilbehør

Nutella

Frugtfad

Appelsinjuice og æblejuice

Kaffe/the

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

## RECEPTION

(min. 10 kuverter)

*Receptionsmenuen er oplagt til receptioner som  
afvikles over et par timer*

Melon beklædt m/ serranoskinke på  
rucolasalat

Røget dyrekølle m/ lardo, trøffelcreme  
på smørristet brød

Rejer m/ mayonnaise citron på  
smørristet brød

Røget laks m/ urtecreme på smørristet  
brød

Små pølser i svøb

Frikadeller

Små kartofler vendt i pesto

Osteanretning m/ 3 danske og  
udenlandske oste med tilbehør

Mini Gateau Marcel m/ 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 almindelig 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. 255,-
<b><i>Udvalg af vine, se separat vinkort</i></b>		



# VÆRD AT VIDE

Børn under 12 år, ½ kuvertpris i huset

Lokaleleje, opdækning, betjening, opvask, standard blomsterdekorationer & lys inkl. Der dækkes op med beige 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 fastprisarrangementet koster en ekstra time fra kr. 50,- pr. kuvert.  
Medbringes egen kage skal denne være fra en fødevarekontrolleret 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. 225,- 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.



## KONGEÅ SALEN

Med plads op til ca. 90 personer. Udgang til hotellets terrasse. Flot udsigt over Kongeådalens.  
Beliggende nær handicaptoulet & 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 Jægetrofæer, 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

