

Selskaber & fester

2012



GL. SKOVRIDERGAARD
– fordybelse og velvære

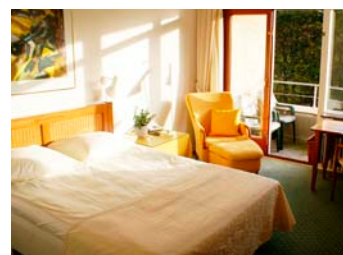
Selskaber & fester – huskeliste

Anledning til den store fest kan være forskellig. Det kan være dåb, konfirmation, bryllup, fødselsdag eller noget helt andet.

Skal festen være romantisk, anderledes eller uhøjtidelig – der er masser af gode grunde til at samle venner, bekendte, familie eller kolleger i festligt lag.

Nedenfor har vi lavet en huskeliste, som kan bruges til at få et overblik over din næste fest.

- » Invitation og gæsteliste
- » Ønskeliste
- » Ankomsttidspunkt
- » Fotografering
- » Velkomstdrink
- » Kanapéer, chips eller andet til velkomstdrinken
- » Gavebord og registrering af gave
- » Gæstebog
- » Bordplan og opdækning
- » Ønsker til duge og servietter
- » Ønsker til blomsterdekorationer
- » Velkomsttale
- » Menu
- » Børnemeny
- » Menu- og bordkort
- » Vine
- » Alkohol frie drikke (gæster der ikke nyder alkohol)
- » Diabetikere/vegetarer
- » Toastmaster
- » Taler & sange
- » Underholdning
- » Musik & dans
- » Kaffe/te, avec og lidt til den søde tand
- » Barbord
- » Natmad og drikkevarer
- » Overnatning af gæster
- » Takkekort



Selskaber & fester

Gl. Skovridergaard sørger for festopdækning med husets blomsterdekorationer inkluderet i kuvertprisen. Mod et pristillæg opfylder vi gerne specielle ønsker til blomster, lys, duge og servietter. Vi hjælper også gerne med at bestille musik til festen.

Bordkort.....	25 kr.
Menukort.....	25 kr.
Kombineret bord- og menukort	35 kr.
Hjemmebagte snacks	35 kr.
Grønsagsstænger med dip	40 kr.
Friskpresset juice	45 kr.
Kaffe og te	40 kr.
Hjemmebagte småkager.....	35 kr.
Hjemmebagt kage	45 kr.
Hjemmebagt bolle 2/2 med smør.....	40 kr.
Petits fours, chokolade/kransekage (2 stk.).....	35 kr.
Lagkage.....	50 kr.
Snitte pr. stk.....	40 kr.
Franskbrød med ost eller pålæg pr. stk.	40 kr.
Sandwich, baguette eller specialbrød med fyld pr. stk. fra	50 kr.
Smørrebrød pr. stk.....	55 kr.



Priser 2012 (med forbehold for udefrakommende prisændringer).
Prisen er baseret på minimum 15 kuverter.
Bestilling senest 8 dage før arrangementet.

Selskaber & fester

Vin

Vin ad libitum..... 330 kr.
Husets hvid- og rødvin under middagen.
1 glas dessertvin

Vinarrangement I..... 330 kr.

Husets velkomstdrink
1/3 flaske husets hvidvin
1/2 flaske husets rødvin
1 glas dessertvin

Vinarrangement II..... 410 kr.

Husets velkomstdrink
1/3 flaske husets hvidvin
1/2 flaske husets rødvin
1 glas dessertvin
Kaffe/te
1 cognac/likør (3cl)

Servering

Efter kl. 02.00 er der en serveringsafgift på 1.000 kr. pr. time.



Priser 2012 (med forbehold for udefrakommende prisændringer).
Prisen er baseret på minimum 15 kuverter.
Bestilling senest 8 dage før arrangementet.

Brunch

Brunch er en fin måde at samle sine gæster på. I nyder dagens første måltid sammen; sundt, solidt og måske lidt sødt. Efter festen er der masser af muligheder for en tur ud i det fri; aktiviteter i parken eller en sejltur på søerne. Brunch serveres som buffet fra kl. 10-14.

På brunch buffeten er der bl.a.

Røræg, små ristede pølser, bacon, laks, pålæg og Quiche Lorraine.
Lun leverpostej, oste, årstidens salat og små shots af friske frugter.

Og lidt til den søde tand

Små pandekager med ahornsirup, spandauere og kanelsnegle frisk fra ovnen.
Hjemmelavede marmelader, syltede figner og frugtpuréer.

Der vil selvfølgelig også være...

Et stort frugtfad, rugbrød, rundstykker og andet nybagt brød.

Friskpresset juice, kaffe, te og varm kakao.

Brunch pr. person 325 kr.

Champagnebrunch pr. person 425 kr.



Priser 2012 (med forbehold for udefrakommende prisændringer).

Prisen er baseret på minimum 15 kuverter.

Bestilling senest 8 dage før arrangementet.

Forretter

Forår

Citronsyltet torsk på ærteskum og grovsyltet agurk.....	110 kr.
Frisk stenbiderrogn på blinis med pisket creme fraiche og dild.....	dagspris
Hvide asparges med luftig hollandaise og crunch.....	118 kr.
Majskylling med forårsfricassé.....	115 kr.



Sommer

Variation af tun, ristet, røget og mousse med citruscreme.....	125 kr.
Jomfruhummerbisque med soufflé af jomfruhummer.....	135 kr.
Oksecappaccio med ruccola, parmesan og trøffel.....	115 kr.
Sommersalat med letrøget vagtelbryst og pocheret æg.....	130 kr.



Efterår

Åben ravioli med pighvar i kraftig tomatbouillon.....	130 kr.
Stegte kammuslinger med græskar og sprød brioche med pancetta.....	125 kr.
Koriandergravad kalveinderlår med agurkecreme.....	115 kr.
Rosastegt fasanbryst serveret med kantareलगout.....	125 kr.



Vinter

Confiteret kylling med trøffelmayonnaise, råsyltede tranebær og maltflager.....	125 kr.
Duet af laks, bagt og røget med selleriskum.....	115 kr.
Letrøget lammemørbrad på sprød toast med syltede svampe.....	130 kr.
Kartoffel-porresuppe med crumble af kalvebacon og mandler.....	110 kr.
Graniteér serveres efter sæson og tilpasses de enkelte menuer.....	35 kr.

Priser 2012 (med forbehold for udefrakommende prisændringer).
Prisen er baseret på minimum 15 kuverter.
Bestilling senest 8 dage før arrangementet.

Hovedretter

Forår

Risotto med grønne og hvide asparges	165 kr.
Kalkun fra Gothenborg i krydderkåbe	235 kr.
Dansk marsklam med asparges og timiansky	255 kr.
Rosastegt kalvefilet, forårsgrøntsager og nye kartofler	248 kr.
Rødtunge fyldt med laksesouffléfars og jomfruhummer	220 kr.

Sommer

Sommersalat med frisk ost og radisser	165 kr.
Sandart a la Nagé	220 kr.
Gåsebryst med sprødt skind, nye gulerødder og lys sauce	235 kr.
Dansk frilandsgris i tre tilberedninger (bryst, kæbe og filet)	248 kr.
Sommerbuk i variation, hertil bønner, ribs, persille og vildtsky	dagspris

Efterår

Ravioli med kantarelcreme	165 kr.
Skindstegt mulde med fennikel og tomat	225 kr.
Variation af unghane med svampe og spidskål (bryst, lår og vinge)	235 kr.
Duet af kalvemørbrad og sprængt bryst med svampesauce	265 kr.
Irsk oksefilet med bagte rodfrugter og timiansauce	250 kr.

Vinter

Jordkokkecremesuppe med chips og kørvelolie	165 kr.
Bagt torskeryg med svampe og skummende hønsefume	225 kr.
Vagtel i trøffelars med Calvadossauce	225 kr.
Duet af kronstyr, filet og kølle i blue cheese	265 kr.
Medaillon af oksemørbrad med marv og sauce Bordelaise	265 kr.



Priser 2012 (med forbehold for udefrakommende prisændringer).
Prisen er baseret på minimum 15 kuverter.
Bestilling senest 8 dage før arrangementet.

Desserter

Forår

Rabarberfantasi.....	115 kr.
Mangotærte med lys chokolademousse	110 kr.
Ananas bavarois med kokossorbet.....	118 kr.
Chokoladedessertkage med olivenolieis	108 kr.



Sommer

Melonsuppe med jordbær og mangosorbet.....	110 kr.
Jordbær, jordbær og jordbær	115 kr.
Bærtærte med nektarinsorbet.....	105 kr.
Sommerbær gratineret med Sabayonne	115 kr.



Efterår

Crêpe Suzette med hjemmelavet vanilleis	110 kr.
Pære Belle Helene anno 2012.....	115 kr.
Kirsebærssuppe med sprødt og champagneskum.....	115 kr.
Blomme tarte tatin med vanilleiscreme	115 kr.



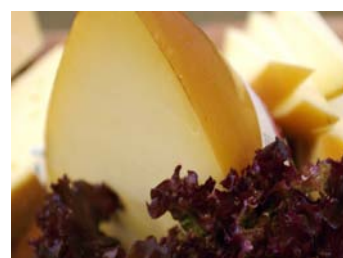
Vinter

Æbletærte med vanille/kanelis	110 kr.
Lun chokoladesouffle med appelsinsorbet	125 kr.
Pistacie - pæretærte med sveske blommeis med armagnac	118 kr.
Istårn a la Gl. Skovridergaard.....	135 kr.

Priser 2012 (med forbehold for udefrakommende prisændringer).
Prisen er baseret på minimum 15 kuverter.
Bestilling senest 8 dage før arrangementet.

Natmad

Gratineret fransk løgsuppe med croutoner	95 kr.
Svampecremesuppe	95 kr.
Flødelegeret aspargessuppe	95 kr.
Karrysuppe med ris og urter i julienne	95 kr.
Klar suppe med hjemmelavede kød- og melboller	105 kr.
Hønsesalat med valnøddebrød	95 kr.
Chili con Carne	105 kr.
Lun grønsagstærte med røget skinke	115 kr.
Pølse- og patébord	145 kr.
Ostebord	145 kr.
Frikadellefinale	145 kr.
(græske frikadeller, danske frikadeller og fiskefrikadeller)	
Buffet med pølse, paté og oste	168 kr.
Hotdogs ad libitum ”med det hele”	85 kr.



Til børnene

Børn under 12 år får 50% rabat på menuprisen – eller der kan vælges mellem fire børnevenlige retter.

Små pizzaer med børnesalat.....	75 kr.
Stegt kyllingebryst med ris og hvid sauce	75 kr.
Lasagne med grøn salat	75 kr.
Hjemmelavet burger med pommes frites.....	75 kr.
Børneisdessert	50 kr.

Priser 2012 (med forbehold for udefrakommende prisændringer).
Prisen er baseret på minimum 15 kuverter.
Bestilling senest 8 dage før arrangementet.

Buffeter

Buffet A 350 kr.

Koldrøget laks med creme af dild og æbler
Citronsyltet fisk med sprøde salater og urtedressing
Langtidsstegt lammekølle med salvie
Kalvetykstegsfilet stegt med urtetapanade
Pommes Anna kartoffel med timian
Melonsalat med feta og mynte
Rustik salat med olivenolie og parmesan
Hjemmebagte brød og smør
Chokolade-nøddekage med orangecreme, samt frisk frugt



Buffet B 395 kr.

Skaldyrssalat med urter og limedressing
Terrin af unghanebryst på sprøde salater og tyttebær-vinagrette
Filet af dansk gris med portvinssky
Rosastegt kalveculotte med sauce Bordelaise
Små cremede kartofler med urter
Quiche Lorraine med bacon
Grov tomatsalat med oliven, feta og urter
Udvalg af danske oste med syltede nødder
Hjemmebagte brød og smør
Chokolade dessertkage med romsyltede abrikoser og creme Anglaise



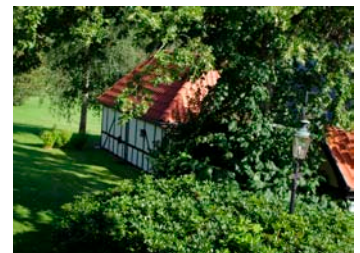
Buffet C 460 kr.

Syltet kammusling med urtesalat
Hvidvinsdampet hellefisk med sauce verte
Kold farseret unghanebryst med persillepesto
Helstegt oksemørbrad med svampesauce
Peberfarseret svinemørbrad med flødesauce
Pommes fondant stegt i gåsefedt
Middelhavssalat med artiskokker og urter
Kikærter med semi dried tomater og rucola i rød pesto
Lun svampesalat med hvidløg
Grønsagstærte med ricotta og parmesan
Hjemmebagte brød og smør
Udvalg af europæiske oste med oliven og kiks
Chokolade/karamelkage
Pistacietærte med nøddekompot og vanillecreme

Priser 2012 (med forbehold for udefrakommende prisændringer).
Prisen er baseret på minimum 15 kuverter.
Bestilling senest 8 dage før arrangementet.

Aperitif og mousserende vine

Noilly Prat	5 cl »	38 kr.
Kir	pr. gl. »	52 kr.
Hvidvin og Creme de Cassis (Solbærlikør)		
Kir Royal	pr. gl. »	67 kr.
Mousserende vin og Creme de Cassis (solbærlikør)		
Gl. Skovridergaards klassiker.....	pr. gl. »	67 kr.
Mousserende vin og Creme de Mûres (brombærlikør)		
Mousserende vin	pr. gl. »	67 kr.
2008 Schlumberger Rosé Méthode Traditionelle.....		325 kr.
Blanquette d'Amery, demi-sec		310 kr.
Crémant d'Bourgogne, Blanc de Noir, Paul Delane		369 kr.
Champagne Deutz, Classic Brut		675 kr.
½ flaske		375 kr.
Louis Roederer Brut Premier		675 kr.



Bowle – min. 10 personer

Sommerbowle.....	pr. gl. »	50 kr.
Alkoholfri bowle med friske frugter	pr. gl. »	38 kr.

Alkoholfrie drinks

Friskpresset appelsinjuice		45 kr.
Økologisk pærecider.....		45 kr.
'Shirley Temple (ginger ale og grenadine).....		45 kr.
Virgin Mary (tomatjuice, citronsaft, tabasco, sellerisalt, peber).....		45 kr.

Hvidvin

Husets hvidvine – sæsonprægede vine afstemt efter årstidens råvarer

Et udvalgt glas vin, afstemt efter ugens menu (spørg tjeneren).....	78 kr.
Et glas husets vin.....	55 kr.
½ flaske husets vin.....	130 kr.
En flaske husets vin	235 kr.



Frankrig – Alsace

2008 Riesling Tradition, Kuentz-Bas	295 kr.
2007 Pinot Gris Tradition, Kuentz-Bas.....	325 kr.
2001 Riesling Grand Cru, Pfersigberg, Kuentz-Bas	495 kr.
1999 Riesling Grand Cru, Collection Rare, Kuentz-Bas.....	495 kr.



Frankrig – Loire

2008 Pouilly Fumé, Villa Paulus.....	325 kr.
½ flaske	195 kr.



Frankrig – Bourgogne

2005 Chardonnay, Morey.....	345 kr.
2005 Meursault Les Grands Charrons, Château de Citeau.....	545 kr.
2004 Chassagne-Montrachet, Premier Cru, Bernard Morey.....	625 kr.

Østrig

2009 Doll, Grüner Veltliner	295 kr.
-----------------------------------	---------

Californien

2008 7 heavenly Chards Chardonnay, Michael & David.....	345 kr.
---	---------

Rosévin

2009 Lagrima Rosado, Bodegas Ochoa, Navarra, Spanien.....	300 kr.
Pr glas	55 kr.
2006 Tavel, Delas Frères	330 kr.

Rødvin

Husets rødvine – sæsonprægede vine afstemt efter årstidens råvarer

Et udvalgt glas vin, afstemt efter ugens menu (spørg tjeneren).....	78 kr.
Et glas husets vin.....	55 kr.
½ flaske husets vin.....	130 kr.
En flaske husets vin	235 kr.



Frankrig – Côtes du Rhône

2005 Saint-Joseph, Cuvée Prestige L'Amarybelle, Yves Cuilleron.....	475 kr.
---	---------

Frankrig – Bordeaux

2004 Château Pierrail, Bordeaux Superieur.....	285 kr.
--	---------



Frankrig – Bourgogne

2007 Château de Monthelie, Eric de Suremain.....	390 kr.
2005 Aloxe-Corton, Les Fournieres Premier Cru, Antonin Guyon.....	675 kr.



Italien

2009 Barbera d'Alba, Andrea Oberto.....	305 kr.
2009 Valpolicella Classico, Lenotti	315 kr.
2005 Amarone Classico, Lenotti	495 kr.
2004 Barolo, Andrea Oberto	495 kr.
2001 Poggio Antico, Brunello di Montalcino.....	665 kr.
2006 Gaja Sito Moresco, Langhe, Piemonte.....	665 kr.

Østrig

2008 Johanneshof Pinot Noir, Steinfeld	295 kr.
2006 Johanneshof St. Laurent Reserve, Frauenfeld.	390 kr.
2007 Johanneshof JR Reserve Grillenhügel Pinot Noir.	395 kr.

Portugal

2007 Cortes de Cima.....	325 kr.
--------------------------	---------

Australien

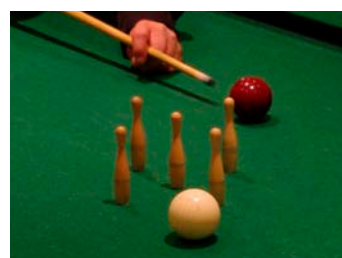
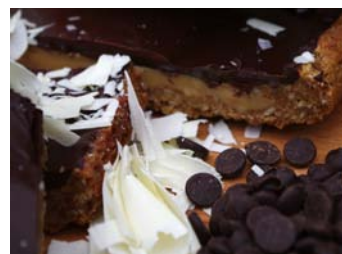
2007 Torbreck Old vines GSM, Grenache, Syrah, Mataro.....	345 kr.
---	---------

Californien

2008 7 deadly Zins, Michael & David.....	345 kr.
--	---------

Dessertvine

Errazuriz, Late Harvest Sauvignon, Casablanca Valley, Chile	
½ flaske.....	225 kr.
Pr. glas.....	45 kr.
Late Harvested Muscat, Brown Brothers, Victoria, Australien.....	240 kr.
Pr. glas.....	48 kr.
MdO, Moscatode Ochoa, Navarra, Spanien.....	325 kr.
Pr. glas.....	55 kr.
Brachetto, Fiorelli, Piemonte, Italien.....	330 kr.
Pr. glas.....	60 kr.
Banyuls Rouge, Gerard Bertrand AOC, Banyuls, Frankrig.....	395 kr.
Pr. glas.....	65 kr.



Cognac og avec

Grappa di Barolo, Nebbiolo, Ottenuta da Vinacce Di Uve.....	3 cl »	45 kr.
Metaxa.....	3 cl »	45 kr.
Armagnac, Château Laubade XO.....	3 cl »	62 kr.
Daniel Boujo, Selection Speciale.....	3 cl »	52 kr.
Daniel Boujo, Empereur XO.....	3 cl »	78 kr.
Calvados Boulard Grand Solage.....	3 cl »	48 kr.



Likør

Bailey's.....	3 cl »	39 kr.
Kahlua.....	3 cl »	39 kr.
Cointreau.....	3 cl »	41 kr.
Drambuie.....	3 cl »	41 kr.
Rød Grand Marnier.....	3 cl »	48 kr.
D.O.M. Benedictine.....	3 cl »	48 kr.

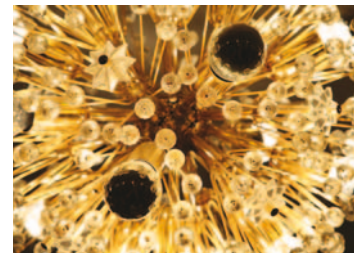
Whisky

Four Roses, Bourbon.....	3 cl »	41 kr.
Tullamore Dew, Irish.....	3 cl »	41 kr.
Southern Comfort.....	3 cl »	41 kr.
Amrut Fusion, Single Malt, Indien.....	3 cl »	68 kr.
Highland Park.....	3 cl »	52 kr.
Glenfarcles 105 Cask strength - Speyside	3 cl »	62 kr.
Glenfarclas, Single Highland Malt 21 år - Speyside.....	3 cl »	52 kr.
Chivas Regal 12 år Premium Scotch Whisky	3 cl »	45 kr.



Rom

Rom Santa Teresa 1796 Ron Antiguo	3 cl »	52 kr
Rom Orange likør Santa Teresa, Venezuela	3 cl »	55 kr



Spiritus

Campari.....	5 cl »	38 kr.
Stolichnaya Vodka.....	3 cl »	38 kr.
Tanqueray Dry Gin	3 cl »	38 kr.
Bombay Sapphire Gin.....	3 cl »	38 kr.
Bacardi Rom	3 cl »	38 kr.
Pernod.....	3 cl »	38 kr.
Tequila	3 cl »	38 kr.

Kaffe

Kaffe/te ad libitum	40 kr.
Espresso	22 kr.
Cappucino.....	30 kr.
Café Latte	35 kr.
Irish Coffee med Tullamore Dew	69 kr.
French Coffee med Cointreau.....	69 kr.
Mexican Coffee med Tequila og Kahlúa.....	69 kr.



Drinks

Dry Martini Cocktail (Gin og Noilly Prat)	65 kr.
Filur (Vodka, appelsinjuice og rød sodavand).....	65 kr.
Cuba Libra (Rom og cola)	65 kr.
Gin og Tonic.....	65 kr.
Tequila Sunrise (tequila, appelsinjuice og grenadine)	65 kr.



Øvrige drikkevarer

Vand.....	25 cl »	30 kr.
Vand (sælges kun sammen med mad ud af huset)	50 cl »	38 kr.
Kildevand.....	50 cl »	30 kr.
Søbogaard økologisk saft.....		30 kr.
Lys øl.....	33 cl »	30 kr.
Øl.....	33 cl »	30 kr.
Virklundøl fra mikro-bryggeri i Virklund	50 cl »	64 kr.

Konfirmation 2012

Konfirmationsbuffet 390 kr.

Parmaskinke med grillede artiskokker
Pastasalat med kylling og bacon
Varmrøget laks med sauce verte
Lun grønsagstærte med ricotta og parmesan

Helstegt oksefilet med pebersauce
Perlehønebryst med forårsgrønt og estragonsauce
Sæsonens fisk bagt med citrustapanade
Flødebagte kartofler med krydderurter
Blandede salater efter sæson
Hjemmebagt brød

Hjemmerøget brie med radiser, oliven og kiks
Dessertchokoladecake med rørt vaniljeiscreme
Sæsonens frugter i mundrette stykker



Konfirmationsmenu 375 kr.

Forretter – *vælg mellem:*

- » Tarteletter med hønsekød og friske asparges anno 2012
- » Hjemmerøget laks, friske grønne asparges og sauce verte
- » Gl. Skovridergaards rejecocktail med kuvertbrød

Hovedretter – *vælg mellem:*

- » Dansk kalveculotte stegt med pesto, forårets spæde grønsager, ovnbagte kartofler og mild pebercreme
- » Unghaneroulade med kartoffelgratin, nye grøntsager og hvid tomatcreme
- » Oksemedaillon af oksefilet med nye kartofler, grønt og pebersauce

Dessert – *vælg mellem:*

- » Desserttallerken med tærte, is, frugt og chokolade
- » Chokoladebrownies med is og frisk frugt
- » Pandekager med Gl. Skovridergaards vanilleis og jordbærkompot



I Nyboder tilbyder vi kun buffeter.

Diner transportable. Bestilling senest 8 dage før arrangementet.

Priser 2012 (med forbehold for udefrakommende prisændringer).

Prisen er baseret på minimum 15 kuverter.

I en radius af 10 km fra Gl. Skovridergaard leverer vi maden uden gebyr.

Reservations- og afbestillingsbetingelser

Reservationsbetingelser

Festarrangementer forventes afsluttet senest kl. 02.00 eller efter aftale. Tillæg på 1.000 kr. pr. time efter kl. 02.00.

Ved underskrift på bekræftelsen skal der ske en forudbetaling på 100 kr. pr. person – dog mindst 3.000,- kr.

Vi fremsender faktura på reservationsgebyret efter modtagelse af bekræftelsen. Forudbetalingen fratrækkes regningen, men tilbagebetales ikke ved annullering af arrangementet.

Ved endelig aftale af hele arrangementet gælder følgende:

Afbestilling af et selskabsarrangement

For 12 personer og derover skal ske skriftligt senest fire uger inden dato for afviklingen af det bestilte arrangement.

Under 12 personer skal rettidigt ske skriftlig senest to uger inden dato for afviklingen af det bestilte arrangement.

Ved afbestilling af hele selskabsarrangementer eller reduktion på mere end 10 %

Til og med 8 døgn før afvikling af det bestilte arrangement kan Gl. Skovridergaard kræve en godtgørelse, der svarer til 50 % af prisen for de afbestilte ydelser.

Senere end 8 døgn før afvikling af det bestilte arrangement kan Gl. Skovridergaard kræve en godtgørelse, der svarer til 75 % af prisen for de afbestilte ydelser.

Gl. Skovridergaard kan ved forevisning af faktura kræve, at gæsten ved afbestilling betaler for ydelser, der ikke kan afbestilles, fx musik, underholdning og lignende.

Ved manglende fremmøde har Gl. Skovridergaard krav på fuld pris for hele arrangementet.

Afbestillingsforsikring

Desværre kan man ikke planlægge sig til alt. Derfor kan det være godt at have en afbestillingsforsikring, hvis uheldet skulle være ude. Det er muligt at tegne en afbestillingsforsikring via Horesta. Tegningsblanket kan rekvireres via Gl. Skovridergaard.

Med ønsket om en god fest

Gl. Skovridergaard

