



Selskaber & fester 2024



Marienlundsvej 36 · 8600 Silkeborg · Tel. 87 22 55 00 · glskov@glskov.dk · www.glskov.dk



Vi glæder os..

De perfekte rammer til en stor dag

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 og kollegaer i festligt lag.

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

Festopdækning

Gl. Skovridergaard sørger for festopdækning i eget lokalet i eget lokale op til 8 timer, med vores bæredygtige "Oyster" duge, i en sart lysegrå farve, stofservietter, lys og blomster i vase samt messinglamper/stearinlys inkluderet i prisen.

Vi samarbejder med blomsterdekoratør Arrild Living, som gerne opfylder specialønsker til blomsterdekorationer mod tillæg.

Vi glæder os til at se jer og til at danne rammerne om jeres fest.

Selskaber

Man skal være min. 15. voksne.
Dog med undtagelse af søndag
og helligdage, hvor hvor man skal
være min. 20 voksne

Kontakt os

87 22 55 00

glskov@glskov.dk



Gl. Skovridergaard festen

Velkomst

Start festen med et glas bobler

3-retters menu

Vælg frit mellem vores sæsonmenu

Vin ad libitum

Med udvalgte vine

Kaffe & te

med sødt

Fri bar

Hvid – og rødvin, øl og sodavand

Natmad

Hotdogs ad libitum "med det hele"

1.375 kr. pr. person

Udvalgte vine



Velkomst

Prosecco, Villa di Mare, økologisk prosecco, Mondo del Vino, Veneto, Italien

80 kr. pr. person

Alkoholfri

Mousserende cider lavet på hyldeblomst eller granatæble

48 kr. pr. person

Hvidvin

50 Riesling Trocken, QBASchloss Johannisberg

Grüner Veltliner, Urban, økologisk, Dominique Stagård

Herringbone Hills, Winegrowers of ARA, Marlborough, New Zealand

Bourgogne Chardonnay, Empreintentes Authentiques, Bourgogne, Frankrig

Rødvin

Château Pierrail Rouge, Bordeaux Supérieur, Frankrig*

*tillæg 15 kr. pr. person

11th hour zinfandel, 11th hour cellars, Californien, USA

Valpolicella D.O.C. Classico, Querrieri Rizzardi, Italien

Dos Mundos Organic, DO, Tempranillo, økologisk, Vinedos Milénico*

*tillæg 25 kr. pr. person

Dessertvin

Brachetto D'Acqui, D.O.C.G., Fiocco di Vite

Château Martillac, AOP, Sauvignon Blanc/Sémillon, Château Martillac

Six Grapes, Reserve Ruby, Grahams*

* tillæg 10 kr. pr. Person



Drikkevarer

Classic, pilsner og alkoholfri

42 kr. pr. person

Søbogaard saft

42 kr. pr. person

Sodavand

39 kr. pr. person

Økologisk kaffe og te

45 kr. pr. person

Ad libitum - Pakke 1

Et glas Prosecco
Husets vine under middagen

Et glas asti
Øl, sodavand og saft

395 kr. pr. person

Pris for 5 timer.

Ad libitum - Pakke 2

Et glas Prosecco
Udvalgte vine under middagen

1 glas dessertvin
Øl, sodavand og saft

445 kr. pr. person

Pris for 5 timer.

"Tap selv" cocktailbar

Vælg mellem forskellige
cocktails i vores dispensere.

895 kr. pr. dispenser

Ca. 20 drinks



GL. SKOVRIDERGAARD
Hotel og konferencecenter



Forårsmenu

Forretter

Ceviche af havkat med puffedede ris og citrus
Jomfruhummer fra Læsø, crudités af fennikel og hummer sauce*
*tillæg 45 kr. pr. pers.
Carpaccio, Vesterhavssost og sort hvidløgsmayonnaise

Hovedretter

Farseret kyllingebryst fra Hopballe Mølle, forårsgrønt og røget blanquette sauce
Langtidsstegt dansk kalvefilet, grønne asparges og ramsløg sauce
*tillæg 30 kr. pr. pers.

Desserter

Mazarin, rabarberkompot og rabarbersorbet
Blondie og citronsorbet

3 retter 565 kr. pr. person

Sommermenu



Forretter

Koldrøget laks, sommersalat og rygeostecreme
Pighvar, hummer hollandaise og fennikel crudités*

*tillæg 55 kr. pr. person

Hovedretter

Dyrbar grisenakke, sommerløg og ærter
Dansk kalvemørbrad, sommergrønt og sauce Bordelaise

*tillæg 55 kr. pr. person

Desserter

Hindbær, lakrids og chokolade
Danske jordbær med vanilje og fløde

3 retter 565 kr. pr. person



Efterårsmenu

Forretter

Fiske mosaik, urtemayonnaise og urter fra Heimdalgaard
Brioche, stuede svampe og tørret skinke

Hovedretter

Torsk, kål og champagnesauce
Langtidsstegt okseculotte, pommes Anna og svampe
Krondyrfilet, beder og mørk brombærsauce*
*tillæg 60 kr. pr. pers.

Desserter

Æble, karamel og creme fraiche is
Crème brûlée og blommer

3 retter 565 kr. pr. person

Vintermenu



Forretter

Sild, rug og dild

Torsk, sennep og rødbedecrudités

Coppa fra PølseMageriet, friskost og tyttebær

Hovedretter

Rosastegt andebryst, glaserede gulerødder og orange sauce

Oksemørbrad, saltbagt selleri og pebersauce*

*tillæg 45 kr. pr. pers.

Desserter

Kirsebær, ris og brændte mandler

Appelsin, chokolade og karamel

3 retter 565 kr. pr. person



Buffeter

Den lille buffet

Serveres på tallerken

Koldrøget laks og citronmayonnaise
Plukket fisk med urtecreme og dild
Coppa fra Pølsemageriet og karamelliseret fløde

Serveres på buffet

Braiseret grisekæber og ølsauce
Langtidsstegt okseskulder med timiansauce
Persille kartofler
Sprød grøn salat med crudités og lokale urter
Årstidens salat
Hjemmebagt brød og smør

Serveres på buffet

Brownie med hvid chokolademousse
Frugtfad

460 kr. pr. person

Den klassiske frokost

Prøv også Gl. Skovridergaards klassiske danske frokost
3 stykker smørrebrød pr. person
Gl. Skovridergaards ostelagkage

285 kr. pr. person

Buffeter



Den store buffet

Serveres på tallerken

Rejer, årstidens urter og citron
Salat med røget laks, rødløg, kapers og dild
Skinke fra Pølsemageriet, grøn mayonnaise og sprødt

Serveres på buffet

Langtidsstegt dansk kalvefilet med urter
Fylt kyllingebryst med citron og kål
Årstidens kartoffel
Urtesauce
Sauteret grønt
Cæsarsalat
Årstidens salat
Hjemmebagt brød og smør

Serveres på buffet

Tre danske oste med kompot og kiks
Chokolademousse med sprød crumble
Citrontærte

525 kr. pr. person



Brunch

Menu

3 timer mellem kl. 09.00-14.00

Skyr med nødder og honning
Røræg
Små krydderpølser fra Pøsemageriet
Sprødt bacon
Koldrøget laks
Pølsebræt
Lun leverpostej med svampe og bacon
Årstidens salat
Udvalg af danske oste med kompot
Pandekager med sirup
Croissanter
Frugtfad
Hjemmelavet smoothie med bær
Udvalg af hjemmelavede marmelader
Udvalg af hjemmebagt brød
Økologisk æblemost, kaffe og te
Ingefærshot

435 kr. pr. voksen

215 kr. pr. barn fra 3 år til og med 11 år

Børn til og med 2 år er gratis.

Start din brunch
med et glas bobler
65 kr. pr. glas

Gå en tur i vores
smukke omgivelser
og slut dagen med
fingersandwich



Lige det ekstra

Lige det ekstra

Salte snacks til velkomst.....	45 kr.	2 slags hjemmebagte småkager.....	45 kr.
Friskskåret frugt	45 kr.	Kransekage 2 stk.....	50 kr.
Grøntsagsstænger med dip.....	55 kr.	Chokolade 3 stk.....	60 kr.
Granité – ganerenser.....	55 kr.	Fingersandwich 1/4 (3 stk.).....	85 kr.
Økologisk kaffe og te.....	45 kr.	Wraps med forskelligt fyld.....	105 kr.
Avec: Cognac, Baileys mm.....	55 kr.	Gl. Skovridergaards ostelagkage til 12 personer.....	355 kr.

Natmad

Løgsuppe.....	95 kr.
Parisertoast.....	95 kr.
Hotdogs ad libitum "med det hele"	105 kr.
Frikadeller med kartoffelsalat.....	105 kr.
Pølse- og ostebræt.....	165 kr.

Børnemenuer

Hjemmelavet nuggets med pommes frites.....	105 kr.
Pasta Bolognese.....	105 kr.
Byg-selv burger med pommes frites.....	105 kr.
Isdessert.....	85 kr.

Alle børneretter serveres med grøntsagsstænger.

Spiser børnene samme menu som de voksne,

betales 50 % af menuprisen

Serveringstillæg

For medbragte småkager, chokolader mm. 15 kr. pr. person
Medbragt kage 30 kr. pr. person

Natmad serveres senest kl. 01.30.

Efter 8 timer og efter kl. 02.00 tillægges pr. time 2.500 kr.



Huskelisten

- Invitation og gæsteliste
- Ønskeliste
- Ankomsttidspunkt
- Fotografering
- Velkomstdrink
- Snacks, chips eller andet til velkomstdrinken
- Gavebord og registrering af gaver
- Gæstebog
- Bordplan og opdækning
- Ønsker til duge og servietter
- Ønsker til blomsterdekorationer
- Velkomsttale
- Menu
- Børnemenü
- Menu- og bordkort
- Vine
- Alkohol frie drikke
- Diabetikere/vegetarer/allergikere
- Toastmaster
- Taler og sange
- Underholdning
- Musik og dans
- AV-udstyr
- Kaffe/te, avec og lidt til den søde tand
- Barbord
- Natmad og drikkevarer
- Overnatning til gæster
- Takkekort



Vi glæder os til, at se jer og til at danne rammerne om jeres fest.