

SELSKABSMATERIALE 2012
SKOVSHOVED HOTEL



SKOVSHOVED HOTEL
Since 1660

Selskabsmateriale

SKOVSHOVED HOTEL TILBYDER



SELSKABSPAKKER

Aperitif
3 retters menu
Vinmenu ad libitum
Kaffe ad libitum
Blød bar ad libitum 3 timer
995,- person



Aperitif
3 retters menu
Vinmenu ad libitum
Kaffe ad libitum
Avec
Hård bar ad libitum 3 timer
1095,- pr. person



Aperitif
4 retters menu
Vinmenu ad libitum
Kaffe ad libitum
Avec
Hjemmelavede Petit Fours
Hård bar + cocktails ad libitum 3 timer
Natmad
1395,- pr. person



SKOVSHOVED HOTEL
Since 1660

Skovshoved Hotel, Strandvejen 267,
2920 Charlottenlund, Tlf.: 3964 0028

“Big enough to serve you - Small enough to know you”

Selskabsmateriale

SKOVSHOVED HOTEL TILBYDER

JANUAR - MARTS

Saltet kammusling med peberrodscreme og brøndkarse
Røget laks med avocado, agurk og rugbrødsflager
Stegt unghane med skorzonerrødsfrikassé og jordskokker
Oste med sødt og brød
Chokolade variation med salt og karamel

APRIL - MAJ

Saltet laks med æblevariation
Pocheret torsk med sellerivaffel, knust mandel og trøffel
Braiseret oksebryst med frikassé af forårsgrønt og ramsløg
Oste med sødt og brød
Hvid chokolade med passionsfrugt og havesyre

JUNI - AUGUST

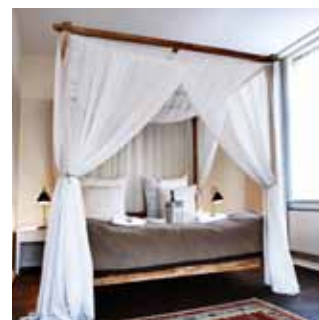
Hvide lammefjords asparges med rejer og ægte sauce
Syltet sommertorsk med karotter og havtorn
Stegt perlehønebryst med ærter, spidskål og mynte, samt nye danske kartofler
Oste med sødt og brød
Jordbær og vanilje variation

SEPTEMBER - OKTOBER

Saltet laks med rygeost, agurk, radiser og dild
Svampe med pocheret æg og bouillon
Braiseret kalveskank rørt med krydderurter og serveret med syltede rodfrugter og kalve glace
Oste med sødt og brød
Creme brulée med sorbet

NOVEMBER - DECEMBER

Gravad laks med fennikel og sprødt
Terrin af svinebryst og foie gras med sennepscreme og frissé salat
Rosastegt andebryst med fondantkartoffel, syltede svampe og fransk brøndkarse
Oste med sødt og brød
Kirsebær med puffedede ris og krydderkage is



SKOVSHOVED HOTEL

Since 1660

Skovshoved Hotel, Strandvejen 267,
2920 Charlottenlund, Tlf.: 3964 0028

“Big enough to serve you - Small enough to know you”

Selskabsmateriale

SKOVSHOVED HOTEL TILBYDER

PRISLISTE MENU

3 retters menu 395,- pr. person

4 retters menu 495,- pr. person

5 retters menu 550,- pr. person

TILKØB

Olivenmix, Spanske saltede mandler
og friterede rodfrugt chips med eddikepulver 25,- pr. person

Hjemmelavede Petit Fours 25,- pr. person

BAR AD LIBITUM 3 TIMER

Blød bar: Øl, vin og sodavand 195,- pr. person

Hård bar: Øl, vin, sodavand og spiritus 295,- pr. person

Hård bar: Øl, vin, sodavand og spiritus

+ 3 forskellige cocktails ad libitum 350,- pr. person

COCKTAILS

Cosmopolitan

Mojito

Orange Mojito

Caiparinha

Moscow Mule

Tom Collins

Frozen Strawberry Daiquiri

Pina Colada

NATMAD

Flækestegssandwich

Charcuteri

Hotdogs med det hele

Aspargessuppe med hjemmebagt brød

85,- pr person

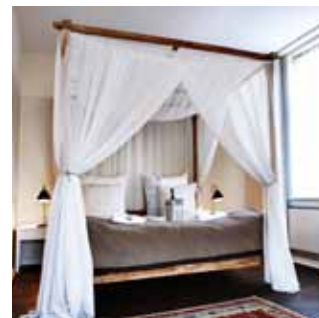


SKOVSHOVED HOTEL

Since 1660

Skovshoved Hotel, Strandvejen 267,
2920 Charlottenlund, Tlf.: 3964 0028

“Big enough to serve you - Small enough to know you”



Selskabsmateriale

SKOVSHOVED HOTEL TILBYDER



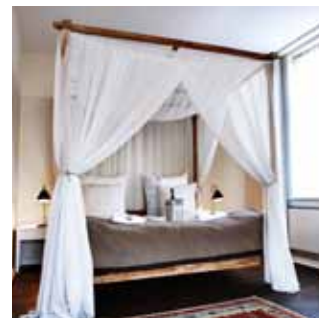
DRIKKEVARER

NV Cava, Anne de Codorniu 69,- pr. glas
NV Champagne, Nicolas Feuillatte, Cuveé Particulière 110,- pr. glas
Fadøl Lille 35,-
Fadøl Stor 55,-
Øl flaske 35,-
Sodavand 25,-
Stempelkaffe 38,-
Te 38,-
Sjusser 3. cl spiritus + sodavand 70,-
Huset rødvin 255,- pr. flaske
Husets hvidvin 255,- pr. flaske
Husets avec 68,- pr. 3. cl



BRUNCH

Yoghurt med musli
Frisk frugt
Pandekager med sirup
Croissanter
Lyst og mørk brød
Smør
Forskellige marmelader
Røræg
Bacon
Små pølser
2 slags ost med tilbehør
Tomatsalat med mozzarella
Cæsar salat med kylling
Seranoskinke med timian
Sønderjysk spegepølse
Appelsin og æblejuice
Kage
Kaffe og te



Pris: Voksne DKK 255,- / børn fra 4 år til og med 12 år a Dkk 95,-



SKOVSHOVED HOTEL

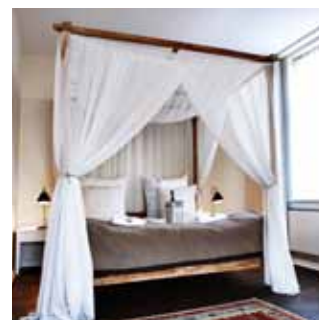
Since 1660

Skovshoved Hotel, Strandvejen 267,
2920 Charlottenlund, Tlf.: 3964 0028

“Big enough to serve you - Small enough to know you”

Selskabsmateriale

SKOVSHOVED HOTEL TILBYDER



BUFFET

1 SERVERING

Gratinerede Østers
Grillet tun med aioli og kapers
Dehydrerede tomater med estragon olie
Stegt gambas i hvidløg
Foie gras med kvæde
Blæksprutter i piment og olivenolie
Stegte kammuslinger med peberrod

2 SERVERING

Grillet lam med citron og anis
Chorizo pølse med gule rosiner og chili
Grillet okse trinchado med rosmarin og sort peber
Croutons med seranoskinke og tomat
Salat af courgetter, mandler og basilikum
Svinenakke med honning og krydderurter
Salt bagte kartofler med aioli

3 SERVERING

Manchego ost med grønne oliven
Valdeon Azul blåskimmelost med figer
Chokolade med karamel og salt
Krustade med chokolademousse og syltet frugt
Mini Creme Brulee
Krustade med hvid chokolade og passionsfrugt
Frugtsalat med marengs og vanilje

Frokostmenu vælg 10 tapas 295,- pr. person
Aftenmenu vælg 15 tapas 395,- pr. person



SKOVSHOVED HOTEL

Since 1660

Skovshoved Hotel, Strandvejen 267,
2920 Charlottenlund, Tlf.: 3964 0028

“Big enough to serve you - Small enough to know you”

Selskabsmateriale

SKOVSHOVED HOTEL TILBYDER

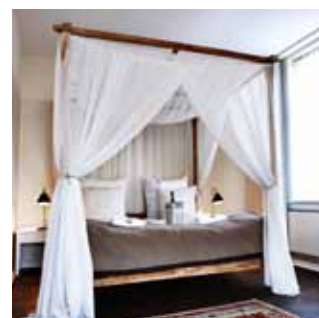


RECEPTION

CANAPEER

- Grillet toast med rørt laksetatar og krydderurter.
- Grillet toast med røget laks, rygeost og agurk
- Rugbrøds crouton med Foie Gras terrin og kvædekompot
- Crouton med Serrano skinke og syltet tomat
- Spyd med Manchego ost syltet i olivenolie
- Crustade med blå ost og valnødder
- Spyd med gambas og artiskok
- Spanske saltede mandler
- Olivenmix af spanske oliven
- Friterede rodfrugter med eddikepulver
- Grillet brød med saltet kammusling og avocado
- Crustade med rogn og creme fraiche
- Mini Creme brulee
- Petit Fours

3 stk. 95 DKK / 6 stk. 155 DKK / 9 stk. 195 DKK



SKOVSHOVED HOTEL
Since 1660

Skovshoved Hotel, Strandvejen 267,
2920 Charlottenlund, Tlf.: 3964 0028

“Big enough to serve you - Small enough to know you”