

VELKOMMEN PÅ



SKAGEN HOTEL

SCT. LAURENTII VEJ 35 . 9990 SKAGEN

TLF.: 9845 0166

WWW.SKAGEN-HOTEL.COM / MAIL.: INFO@SKAGEN-HOTEL.COM



SELSKABSMENU



MENUKORT

SUPPER:

Blomkålssuppe med røget laks, toppet med kørvel	68.-
Karry suppe med hånd pillede rejer og purløg	68.-
Skaldyrsbisque med dampet pighvarfilet og sprød skagenskinke	88.-
Sweet pebersuppe serveres med rugbrødscROUTONER (vegansk)	58.-
Jordskokkesuppe med syltede rødløg og olivenolie	58.-

KOLDE FORRETTER:

Lakse variation med spæde salater, bagte aroma tomater, pesto og olivenstøv	88.-
Hvid fiskemousse vendt med aioli og kaviar, serveres med tomatkompot tilsmagt kardemomme samt purløgs frit	68.-
Skaldyrssalat a la Skagen hotel, serveres med rejer, kammuslinger, jomfruhummer, krebs og muslinger serveret på bund af sprød salat med asparges, tomat, lime, agurk, gulerod, pesto samt urte slør	98.-
Tapas tallerken med skagenskinke, bresaola, manchego og emmentaler samt oliven og Chor Dijons	98.-
Carpaccio - tynde skiver af fersk okse mørbrad, serveres med parmesan, olivenolie, syltede løg og rucolasalat	88.-

VARME FORRETTER:

Tigerrejer i Chilli - hvidløgs olie serveres med friskhakket koriander og frisésalat	88.-
Butterdejsskaller med skaldyr fyld og hakket persille	78.-
Basilikums bagt Slethvarfilet på bund af æble sauté med spinat og beurre blanc	88.-
Lun gedeost på rugbrød, serveres med saltede valnødder, abrikos, syltede rødløg, rødvinsreduktion og honning-senneps dressing og salatbund	88.-
Svinekæbe rillettes serveres med sauce af æbler, løg og skagensskinke toppet med friteret salvie og rugbrødscROUTONER	68.-

MENUKORT

HOVEDRETTER:

Klassisk rødspætte med kogte kartofler, citron, agurkesalat, tyttebær og smørsauce	225.-
Fyldt skagenrødspætte serveres med kogte kartofler årstidens grønt og hummersauce	298.-
Skind ristet laks serveres med kartoffelpure, rodfrugtsauté, kartoffelchips og rejesauce	268.-
Hasselnøds bagt kullerfilet med blomkålspuré, årstidens grønt, kartofler og brunet smør	225.-
Ovnbagt pighvarfilet med sauté af hvide bønner, selleri, spinat, løg og æble, hertil safran beurre blanc	248.-
Pandestegt unghanebryst med timian glaserede gulerødder, årstidens grønt og ristede kartofler samt krydderurtesauce	198.-
Rosastegt andebryst med sød kartoffelpuré, ingefær, broccoli og rosenkål, hertil skysauce	248.-
Pestomarineret og langtidssteg kalveculotte med årstidens grønt, sauce bearnaise og pommes frites	198.-
Krondyrfilet med selleripuré, rødbeder, portobellosvampe, kartoffelkroketter og rødvinsauce	288.-
Svinemørbrad med æblepuré, serveres med savojkål, svampe og æbler hertil tomatsauce og kartoffel gratin med bacon	228.-
Let røget Lammekrone med pistacie serveres med polenta, parmesan, årstidens grønt og lamme sky tilsmagt rosmarin og enebær	268.-
Oksemørbrad med årstidens grønt, pommes Anna, estragon glace og rodfrugtchips	298.-



DESSERT:

Skagen hotels pandekager med appelsin marmelade, ristede mandler og vaniljeis samt sprød kiks	78.-
Brownie med chokolade ganache og saltkaramel hertil iscreme og mynte	88.-
Appelsin kage med hvid chokolade og lakrids sirup hertil vaniljeis	68.-
Chokoladetrøffel med citron creme og hindbær smuld tilsmagt basilikum	88.-
Panna cotta tilsmagt hvid chokolade og lys rom, hertil karamelliserede mandler og bær	78.-
Creme bruleé med chokoladeis og frisk frugt	98.-
Islagkage med Daim og nøde bund og marinerede skovbær	68.-
Chokolade fondant med chili syltet mango og ananas og vaniljeis creme	88.-
Oste anretning med 3 slags ost hertil valnødder og oliven samt kiks og knækbrød	98.-

NATMAD:

Cremet aspargessuppe serveres med hønsesouffle boller	58.-
Krydret Karry suppe med kylling, ris og ærter (mulligatawny)	68.-
Tomat/Sweetpeber suppe med ristet bacon og croutons	68.-
Pølsebord med alt tilbehør	118.-
Hjemmelavede hotdogs	88.-
Serveres som buffet	



HOLD DIN FEST I SAMARBEJDE MED SKAGEN HOTEL, RESTAURANT OG BRASSERIE

**Vi kan tilbyde en dejlig 3 retters menu inkl. vine mm til
KUN 698.- pr. couv.**

I kan frit vælge menuerne ud fra selskabsmenuen

Menuen består af følgende:

Velkomstdrink Cava

3 Retters aftensmenu

Kaffe og petit four

Avec (cognac, bailey mm)

Vine ad libitum samt øl og vand under middagen.

Hvidvinen er Skagens Hotels udvalgte, en Chardonnay, en dejlig frisk hvidvin som kan bruges til lidt af hvert og falder i de flestes smag.

Rødvinen er også Skagens Hotels udvalgte Shiraz fra syd Australien, med en dejlig rund smag.

Er man ikke til vine tilbydes alm. øl og sodavand.

Drikke er inkluderet til og med desserten og her slutter vi af med en dejlig Moscatel, en frisk dessertvin fra Spanien.

Såfremt man ønsker øl, vand og vin hele aftenen, kan dette tilkøbes til 200.- extra pr. person.

Såfremt man ønsker fri bar under hele aftenen - øl, vand, vin og alm. spiritus - kan dette tilkøbes til 300.- pr. person.

Der kan købes en extra menu, se menuforslag.

Natmad er efter valg mht pris mm.

DEN LILLE JULEBUFFET

Hvide sild med karrysalat, æg, løg og kapers.

Lun hjemmelavet leverpostej med bacon og ristede svampe.

Rødspættefilet med remoulade og citron.

Ribbensteg med hjemmelavet rødkål og appelsin.

Små stegte hjemmelavet frikadeller med grønlankål og brunede kartofler.

Ris a la mande med kirsebær sauce.

Brød og smør

Pris pr. person: 189.-

Min. 12 personer.

LUKSUS JULEBUFFET

Hvide sild med karrysalat, æg, løg og kapers

Røde sild med løg og kapers

Gravet laks med rejer, avokado, æbler samt friske urter og grillet lime

Rødspættefilet med remoulade og citron

Lun leverpostej med bacon og ristede svampe.

Grisesynte med sennep og kryddersyltede rødbeder.

Glaseret skinke og medisterpølse, hertil serveres grønlankål og brunede kartofler.

Confiteret andelår med kraftig skysauce

Ribbensteg med hjemmelavet rødkål

Ris a la mande med hjemmelavet kirsebærsauce

2 slags brød og smør

Pris pr. person: 289.-

Min 12 personer.

NYTÅRSARRANGEMENT PÅ SKAGEN HOTEL

Har man lyst til at fejre Nytårsaften uden bøvl og besvær, så lad os klare opgaven.

Vi tilbyder en helaftens arrangement for kun 1.275.- pr. person.

Nytårsarrangementet indeholder følgende:

Vi begynder kl. 17.45, med velkomstdrink til Hendes Majestæt Dronningens nytårstale.

Lækker 5 retters nytårsmenu

Hvidvin til forretten ad libitum (vinen bliver udvalgt efter menuen)

Rødvin til hovedretten ad libitum (vinen er udvalgt efter menuen)

Dessertvin

Fri øl, vand og vine hele aftenen indtil kl 01.00

Champagne samt stort nytårsfyrværkeri kl. 24.00

Dans til kl. 01.00

Natmad kl. 01.00, herefter slutter arrangementet.



TAPAS TILBUD 1

Emmentaler ost med Serano skinke og tomatpesto
 Kold røget svinemørbrad med æble/selleri kompot
 Små sandwich anrettes med fiskemousse vendt med aioli
 samt tomatkompot tilsmagt kardemomme
 Svinekæbe rillettes med syltede rødløg og friteret salvie
 Tomat/oliven salat med hvidløg, rosmarin og citron
 1 slags ost med syltede valnødder og knækbrød
 Små chokolade muffins med chokolade ganache
 Hertil hjemmebagt brød og smør

Pris pr. person: 178,-

TAPAS TILBUD 2

Let grillet tun med estragon mayonaise, wasabi og lime
 Kold røget laks med peberrod salat
 Jomfruhummer timbale med hummer skum og kørvel
 Fisketerrine med rejer, kammusling, timian og hvidløg,
 hertil let røget chilimayonnaise og dild
 Krydder dampede muslinger "kølet" med pesto, aioli og citron
 2 slags ost med kiks, knækbrød samt oliven og syltede valnødder
 Mini muffins med chokolade ganache
 Mini trifli med fløde og makron
 Hertil 2 slags brød med smør

Pris pr. person: 235,-

TAPAS TILBUD 3

Oliven/tomat salat med citron, rosmarin og hvidløg
 Grissini med oliven tapenade og pesto
 Gazpacho med creme fraiche
 Hjemmelavet Foie Gras terrine med abrikos
 Vol au vent med skaldyrssalat toppet med persille
 Røget lakse cannelloni med avocado creme og basilikum
 Svinekæbe rilette med syltede rødløg og salvie frit
 "Kølet" oksemørbrad med æble/selleri kompot
 Oste planke med 3 slags franske oste
 med kiks og knækbrød samt syltede valnødder
 Petit fours / små stykker chokolade

2 slags brød med smør

Pris pr. person: 298,-



SKAGEN BRUNCH

Pris pr. kuvert 195,-

- Min 15 personer

Udvalg af friskbagt morgenbrød samt rugbrød

Wienerbrød og croissanter

Marmelade, Nutella og honning

Osteanlæg med 3 slags oste

Lun leverpostej fra slagter Munch

Yoghurt med hjemmelavet muesli

Blødkogte æg

Scrambled eggs med sprød bacon og brunchpølser

3 slags hjemmelavet pålæg

Laks fra Skagens lokale fiskehandler

Årstidens frugter

Hjemmelavede amerikanske pandekager med ahorns sirup

Smoothies med vanilje

Appelsin-/æblejuice

Isvand

Kaffe/the

Tilkøb:

Bitter ad libitum pris pr. kuvert 75,- kr.

Bobler ad libitum pris pr. kuvert 75,- kr.

Brownie med valnødder pris pr. kuvert 28,- kr.

EFTER MINDEHØJTIDELIGHEDEN

Vi tilbyder at holde deres eftermindehøjtidelighed.

Vælg imellem

Kaffe/the, smørrebrød og hjemmebagte småkager148.-

Kaffe/the, boller, lagkage og hjemmebagte småkager148.-

Kaffe/the, bla. Sandwich og hjemmebagte småkager148.-

