



## SKAGA HOTEL



Montra Skaga Hotel er et 4-stjernet hotel med et professionelt serviceniveau. Vi sætter en ære i, at du og dine gæster får en uforglemmelig oplevelse. I vores selskabslokaler kan vi skabe de perfekte rammer for netop dit selskabsarrangement. Vi kan tilbyde lokaler til den intime fest eller et storslået bryllup.

Fælles for alle vores festmenuer er, at der kræves minimum 15 kuverter, samt at borddækning, betjening samt en enkelt stillet blomst i vaser er inklusive i prisen. Vi hjælper gerne med idéer til spændende bordopdækninger samt større blomsterdekorationer. Ønsker I musik eller anden form for underholdning kan vi naturligvis også være behjælpelige.

### Overnatning

Ved fester af 25 personer eller flere tilbyder vi gratis overnatning til værtsparret. Til jeres gæster kan vi tilbyde specielle festpriser som følger.:

Pris pr. enkeltværelse pr. nat inkl. morgenmad **kr. 625,- pr. nat**

Pris pr. dobbeltværelse pr. nat inkl. morgenmad **kr. 825,- pr. nat**

### Fest til fastpris (varighed 7 timer)

**kr. 825,- pr. person**

Skagas velkomstdrink eller kir

3 retter menu

Husets vin ad libitum - serveres under middagen

Kaffe med småkager

Fri bar - øl, vand, vin

Natmad - suppe

### 3 retters fest menu eller buffet

**kr. 325,- pr. person**

**Børn indtil 12 år ½ pris**



## SKAGA HOTEL



### **Forretter**

Bagt torsk variation af rødbede samt blanket sauce

Hummersuppe med jomfruhummer, fennikel & urter

Røget kulmule med æggeblomme, agurk & dild fløde

Jordskokke suppe med skinke, syltede jordskokker & urter

Kyllingeterrin med rabarber, sprødt skind & syltede løg

Rillette af gris med puffedesvær, djonæse, salat af frise & pære

Gravede kalveinderlår med syltede bøgehatte, purløgsmayo & havgus ost

Klassisk høns i asparges med butterdej skal

Asparges med lyssej & ægte sauce - *sæson april, maj & juni*

Stenbiderrogn med 48% cremefraiche, løg & brød - *sæson januar, februar & marts*



## SKAGA HOTEL



### Hovedretter

Langtids stegt kalvefilet med variation af selleri & sauce salmis

Helstegt oksefilet med variation af gulerødder & sauce bordelaise

Stegt Svineryg med variation af løg & timian glacé

Svinebryst med spidskål, svampe & løg sauce

Kalvekæbe og kalvemørbrad med variation persillerod & kalveglacé

Stegt kyllingebryst med farseret porre, sprødt skind & porre á la creme

Lammekølle med ratatouille & sauce Provence

Stegt havtaske med variation af blomkål & sauce på muslinger

Bagt hellefisk med broccoli, nødder & sauce beurre blanc

Bagt torsk med svampe, æbler, bacon & sauce vin Blanc

### Kartofler

Valg imellem – Pommes Anna, kogte kartofler, urtestegte kartofler, fondant kartoffel eller kartoffel kroketter



## SKAGA HOTEL



### Desserter

Chokoladebrownie med salt karamel, syltede æbler & passionssorbet

Panna cotta med syltede solbær & solbær sorbet

Ymerformage med appelsin puré & appelsin sorbet

Æbletærte med vaniljeis & nødder

Let frossen gâteau Marcel med citrusfrugter & vanilje is

Citrontærte med marengs, musli & sorbet



# SKAGA HOTEL



## Buffet

Dampet kold skærising – fennikel & appelsinsalat

Rimmet torsk – purløgsmayonnaise – syltede løg

Kugler af varmrøget laks – urter – agurk - salat

Røget dyrekølle - syltede bær - svampe

Spanske pølser – oliven - tapenader

Bagt hellefisk – urter tapenader

Rosastegt oksefilet - ratatouille

Krondyrkølle- bagte gulerødder

Grønsagstærter

2 slags kartofler

Mixed salater

Blomkåls Couscous – olivenolie – urter

2 slags oste med tilbehør

Panna cotta - skovbærekompot



# SKAGA HOTEL



## **Brunchbuffet**

3 slags pålæg

3 slags ost

Røræg med bacon og pølser

Blød- og hårdkogte æg

Røget laks

2 slags sild

Diverse marmelader

Ymer

Frugtyoghurt

Cornflakes

Müesli

Havregryn

Blandede rundstykker

Franskbrød

Rugbrød

Pandekager med sirup

2 slags wienerbrød

Mælk

Appelsinjuice

Æblejuice

Kaffe

Te

**Brunch buffet (varighed 3 timer)  
(minimum 20 personer)**

**kr. 225,- pr. person**



## SKAGA HOTEL



### Natmad

Pølsebord med brød og smør	kr. 85,-
Flødelegeret karrysuppe med hønsekød & ris	kr. 65,-
Ungarsk gullaschsuppe med spidskommen	kr. 65,-
Flødelegeret aspargessuppe med kødboller	kr. 65,-
Croissanter med hønsesalat eller rejesalat	kr. 70,-
Biksemad med spejlæg & sauce bearnaise	kr. 75,-
Hotdogs	kr. 75,-
Frikadeller med kartoffelsalat	kr. 75,-



## SKAGA HOTEL



### Velkomstdrink

Udvalg af snacks	kr. 55,-
Skaga speciel – husets velkomstdrink	kr. 55,-
Kir – solbærlikør & hvidvin	kr. 55,-
Kir Royal – solbærlikør & mousserende vin	kr. 65,-
Cremant de Bourgogne	kr. 75,-
Cava	kr. 60,-

### Vin

Husets hvid- og rødvin pr. glas	kr. 65,-
Husets vin ad libitum under middagen inkl. 1 glas dessertvin	kr. 260,-

Vi har et større udvalg af vin som kan tilpasses netop jeres menu - pris efter aftale.

### Øl/sodavand

Sodavand	kr. 32,- pr. fl.
Øl	kr. 38,- pr. fl.
Fadøl	kr. 55,- pr. 0,4 l





## SKAGA HOTEL



### Spiritus

Spiritus kr. 33,- pr. 2 cl.

kr. 550,- pr. fl.

Gin bar, cocktails m.m. Pris efter aftale

### Kaffe

Kaffe kr. 35,-

Småkager kr. 25,-

Fyldte chokolader kr. 35,-

Kransekage kr. 35,-

Cognac/likør fra kr. 48,-

### Evt.

Blomsterdekoration fra kr. 175,- pr. dekoration

Ekstra timer ifb. fest til fast pris fra kr. 100,- pr. person pr. påbegyndt time

Vi glæder os til at danne rammer om jeres fest.

Med venlig hilsen

Thomas Thomsen  
Restaurantchef  
Tlf. 9894 5500  
skaga@skagahotel.dk