



SKAGEN RESTAURANT & BRASSERIE

SELSKABSMENU

MINIMUM 10 PERSONER

VELKOMMEN TIL SKAGEN HOTEL



BELIGGENDE MIDT I CENTRUM OG I HJERTET AF SKAGEN.

SKAGEN HOTEL TILBYDER EGEN RESTAURANT MED VARIERENDE MENU, SOM ÆNDRER SIG EFTER SÆSON OG HVILKE FRISKE RÅVARER ER TIL RÅDIGHED, DERMED SIKRES EN ENESTÅENDE OPLEVELSE VED HVERT BESØG!

VI TILBYDER SKØNNE OG FLOTTE LOKALER, SOM ER YDERST VELEGNET TIL AT AFHOLDE ENHVER FORM FOR SELSKAB ELLER ARRANGEMENT. VI ER MEGET ERFARNE MED ALT FRA BRYLLUPPER, KONFIRMATIONER, KONFERENCER OG EFTERMINDEHØJTIDELIGHEDER.

VI VIL MEGET GERNE HJÆLPE JER MED AT ARRANGERE JERES NÆSTE ARRANGEMENT PÅ SKAGEN HOTEL!

FORRETTER



SKALDYRSCOCKTAIL

Med rejer, krebs og ristede jomfruhummerhaler, grønne asparges samt hjemmelavet dressing
125,00 kr.

VARMRØGET LAKS

På sprød salatbund med rygeostcreme, syltede rødløg og kapers bær
125,00 kr.

JOMFRUHUMMERHALE SALAT

På sprød salat med citrongarniture
125,00 kr.

FISKESYMFONI

På sprød salat med udvalg af fisk, skaldyr samt hjemmelavet krydderurtdressing
125,00 kr.

BRESAOLA

På sprøde salater med aioli, hvidløg og parmesan
95,00 kr.

TUN MOUSSE

På bund af sprød salat med æg, citron og tomat
95,00 kr.

BRUSCHETTA

På sprød salat med tomat, basilikum, hvidløg og parmesan
95,00 kr.

BUTTERDEJSTÅRN

På sprød salatbund med rejer og avokadocreme
125,00 kr.

SKAGEN SKINKE

Med basilikumspesto på sprød salat, høvlet parmesan og soltørrede tomater
125,00 kr.

TARTELETTER

Med høns i asparges
95,00 kr.

MELLEMRETTER



HAVTORNORBET

Serveres med myntesirup samt sprødt
65,00 kr.

CHAMPAGNE GRANITÉ

Serveres med salat af citronmelisse
55,00 kr.

KRYDRET TUNMOUSSE

Serveres på smørristet brød, toppet med friske salater
75,00 kr.

SKAGEN SKINKE

Serveres med pestomarinerede salater, samt balsamico glace
95,00 kr.

HOVEDRETTER



HELSTEGT KALVEFILET

Serveres med ovnbagte kartofler, gulerodspuré, ristede svampe, fyldte auberginer samt sæsonens grønt, hertil hjemmelavet bearnaisesauce
298,00 kr.

HVIDLØGSMARINERET KALVEMØRBRAD

Serveres med ovnbagte kartofler, sæsonens grønt, ovnbagte rodfrugter og rødvinssauce
348,00 kr.

OVNBAGT KULLER

Med cremet spinat, årstidens grønt, pastinakupuré, cremet hvidvins -og parmesansauce samt nye kartofler
298,00 kr.

OVNBAGT TORSK

Serveres med rødbedetern, bacon, æg, høvlet peberrod, nye kartofler og sennepssauce
298,00 kr.

Mørbrad a la creme

Mørbrad med bløde løg, svampe, syltede agurker, kartofler, grønt og cremet svampesauce
195,00 kr.

HELSTEGT OKSEFILET MED KRYDDERURTER

Serveres med krydrede kartoffelbåde, ristede svampe, samt et udvalg af sæsonens grønt, dertil hjemmelavet bearnaisesauce
298,00 kr.

GRILLET LAKS

Serveres med kartofler, ristede svampe, safransauce, grillede grøntsager og citronskum
298,00 kr.

FISK FLORENTINE

Bagt med spinat, krydrede rodfrugter, mornaysauce, asparges, citron samt nye kartofler
298,00 kr.

HVIDLØGSMARINERET SVINEKAM
Med flødekartofler, salat og hjemmelavet dressing
195,00 KR.

UNGHANEBRYST

På bund af jordskokkepuré, ristede svampe, årstidens grønt, krydrede rodfrugter, ovnbagte kartofler og pebersauce
198,00 kr.

DESSERTER



KARAMEL/ÆBLE TRIFLI

Serveres med piskefløde og bær
95,00 kr.

CHOKOLADEFONDANT

Serveres med hjemmelavet vaniljeis
samt marinerede skovbær
125,00 kr.

HJEMMELAVET PANDEKAGER MED IS

Hertil serveres vaniljeis, jordbærsyltetøj,
piskefløde og bær
125,00 kr.

CREME BRULÉE

Serveres med brændt sukker,
figner og vaniljefløde
95,00 kr.

SKAGEN HOTELS DESSERTTALLERKEN

Et udvalg af hjemmelavet is, kage,
marinerede bær, samt sprødt og nødder
135,00 kr.

BROWNIE MED VANILJEIS

Serveres med hindbærcoulis, piskefløde og skovbær
125,00 kr.

HJEMMELAVET DAIM IS

Serveres med piskefløde og bær
125,00 kr.

OSTEBRÆT

Med udvalg af oste, syltede valnødder,
kiks og hjemmelavet knækbrød
145,00 kr.

ROMBRASSERET ANANAS

Serveres med vaniljeparfait, puré af ananas,
piskefløde og bær
95,00 kr.

CITRONTÆRTE MED VANILJEIS

Hertil serveres piskefløde og bær
95,00 kr.

NATMAD



PÅLÆGSPLANKE

Udvalg af pålæg, tilbehør, friskbagt brød
135,00 kr.

GULLASCHSUPPE

Serveres med hjemmebagt brød
95,00 kr.

ASPARGESSUPPE

Med kødboller
95,00 kr.

MULLIGATAWNY

Med kylling og flutes
95,00 kr.

HOTDOGBAR

Med røde pølser og diverse tilbehør
95,00 kr.

OSTEPLANKE

Udvalg af oste, kiks, hjemmebagt knækbrød og frugt
145,00 kr.

KARTOFFEL/PORRE SUPPE

Serveres med hjemmebagt brød
95,00 kr.

PØLSEBRÆT

Udvalg af div. pølser, spegepølser, rullepølse. Hertil serveres friskbagt brød og smør
145,00 kr.

TOMATSUPPE

Hertil serveres friskbagt brød og smør
95,00 kr.

GAMMELDAGS KLAR SUPPE

Brunoise af grøntsager, kød og melboller samt hjemmebagt brød
95,00 kr.

SLIDERS MED 3 SLAGS FYLD

Oksepastrami med peberrodssalat, tunsalat og skinkesalat
115,00 kr.

FROKOSTBUFFET



VARMRØGET LAKS

Med rygeostcreme på sprød salatbund og hjemmelavet dressing

FISKETERRINE

Med rejer og asparges samt hjemmelavet Thousand Island dressing

HJEMMELAVET FISKEFRIKADELLER

Med grov remoulade

HJEMMEBAGT LEVERPOSTEJ

Med bacon, svampe og rødbeder

TARTELETTER

Med høns i asparges

HERREGÅRDSSKINKE

Med flødekartofler og salat

HJEMMELAVET ÆBLEKAGE

Med makroner og piskefløde samt friske bær

PRIS PER COUVERT

275,00 KR.

LUKSUSBUFFET



FISKEFAD

Med rejer, krebs og koldrøget laks på sprød salat samt hjemmelavet dressing

TAPASBRÆT

Med serranoskinke, bresaola, dip, oliven og hjemmebagt knækbrød

HELSTEGT KALVEMØRBRAD

Med krydrede kartofler og rødvinssauce

MARINERET SVINEKAM

Med krydrede kartofler og rødvinssauce

2 LUKSUS SALATER

Hertil dressing

KAGEBORD

3 slags kage samt frisk frugt

PRIS PER COUVERT

375,00 KR

DEN SPECIELLE



HVIDLØGSBAGTE JOMFRUHUMMERHALER

På sprød salat med grønne asparges, cherrytomater og hjemmelavet dressing

ROULADE AF HVID FISK

Med frisk spinat, krebs og urtevinaigrette

SKAGEN SKINKE

Med basilikumpesto på sprød salat, høvlet parmesan og soltørrede tomater

HELSTEGT OKSEMØRBRAD

Med variation af løg, ovnbagte petit kartofler og rødvinssauce

HVIDLØGSBAGT KRONDYRFILET

Med pommes fondant, ristet svampe, syltede brombær og vildtsauce

SKAGEN HOTELS DESSERTTALLERKEN

Med udvalg af hjemmelavet is, friske bær samt kage

PRIS PER COUVERT

475,00

SKAGEN BUFFET



FORRET

FISKEFAD

Med dampet kuller, rejer, aspargessnitter, citron, tomat og hjemmelavet dressing

TAPAS ANRETNING

Skagen Skinke med basilikum pesto tapanade

Begge forretter serveres med flutes bagt med soltørrede tomater

HOVEDRET

HELSTEGT KALVEFILET

Stegt med hvidløg og frisk timian, hertil serveres krydret kartofler, svampe, årstidens grønt og rødvinsauce

MARINERET SVINEKAM

Med flødekartofler og frisk salat

DESSERT

HJEMMELAVET DAIMIS

På mandelbund pyntet med piskefløde og bær

PRIS PER COUVERT

375,00 KR

PETIT BUFFET



HVIDE SILD

med løg, karrysalat og æg

PANKOPANERET RØDSPÆTTEFILET

med remoulade og citron

HJEMMELAVET FISKEFRIKADELLER

med remoulade og citron

LUN RIBBENSTEG

med rødkål og appelsin

SVINEMØRBRAD A LA CREME

RULLEPØLSE

med løg og sky

HJEMMELAVET FRUGTSALAT

BRØD OG SMØR

PRIS PER COUVERT

275,00

FISKEBUFFET



**PANKOPANERET
RØDSPÆTTEFILET**
MED REMOULADE OG CITRON

**HVIDLØGSBAGTE
JOMFRUHUMMERHALER PÅ
SPRØD SALAT**
MED GRØNNE ASPARGES, CHERRYTOMATER OG
HJEMMELAVET DRESSING

HVIDVINSDAMPET MUSLINGER
MED FRISKE URTER OG POMMES FRITES

FISKEFAD
MED LAKS, REJER, KREBS MED HJEMMELAVET
DRESSING

TIGERREJER
MED SPRØD SALAT OG VANDMELON

**HJEMMELAVET
FISKEFRIKADELLER**
MED REMOULADE OG CITRON

ROULADE AF HVID FISK
MED FRISK SPINAT, KREBS OG URTEVINAIGRETTE

**RISTEDE KAMMUSLINGER PÅ
SPRØD SALAT**
MED MARINEREDE SUKKERÆRTER

INDBAGTE REJER
MED SUR/SØD SAUCE

PANNA COTTA
MED FRISKE SKOVBÆR

HERTIL SERVERES SMØR OG FRISKBAGT BRØD

PRIS PER COUVERT
475,00 KR

BYG SELV TAPAS MENU

Agurkeruller med rygeost og radiser

Bruschetta med koldrøget laks og
peberrodscreme

Butterdejstærter med avocado og rejer

Kogt jomfruhummer med
citronmayonnaise

Spyd af kyllingebryst på sprød salat med
ananas og chilisaucé

Kartoffelkroetter med ost samt bagt
peberfrugtcreme

Gulerods muffin med flødeost topping

Blinis med rejer og krydderurtecreme

Spinatroulade med laks og dildcreme

Rilette af varmrøget laks i glas med ristet
rugbrødsbjælke

Wraps med kylling og mangokarry creme

Bresaolaruller med basilikum og ostecreme
på spyd

Lækker okseruller med pesto og tomatfyld

Chokoladebrownie med mousse og bær

**SERVERES MED HJEMMEBAGT BRØD, SMØR OG
TILHØRENDE DIP**

6 TAPAS 298,-

8 TAPAS 398,-

SMØRREBRØDSBUFFET

ALT DU KAN SPISE

198,00 KR



EFTERMINDEHØJTIDELIGHED & BEGRAVELSESKAFFE



KAFFE, THE & SNITTER

samt hjemmebakte småkager

168 kr.

KAFFE, THE & BLANDEDE SANDWICH

samt hjemmelavet småkager.

168 kr.

KAFFE, THE, BOLLER OG LAGKAGE

samt hjemmelavede småkager.

168,00 kr.

KAFFE, THE & LILLE KAGEBORD

samt hjemmelavede småkager.

198,00 kr.

KAFFE, THE & LILLE TAPAS ANRETNING

med blandet brød, knækbrød

198 KR.

KAFFE, THE & LILLE BUFFET

med hvide sild med karrysalat og æg, Fiskefilet med remoulade og citron, koldt fiskefad med rejer og hjemme lavet dressing, lun ribbensteg med rødkål og syltede agurker, kylling salat med hjemmelavet dressing og hjemmebakgt kringle.

198,00 kr.

Alle oplyste priser er inkl. brød og smør.
Prisen er ekskl. drikkevarer bortset fra kaffe og the.



Skagen Hotel



Sct. Laurentii Vej 35



(+45) 9845 0166



www.skagen-hotel.com



info@skagen-hotel.com



@SkagenHotelSkagen



@SkagenHotelSkagen



SKAGEN HOTEL

Sct Laurentii Vej 35 - 9990 Skagen - Tlf: (+45) 9845 0166
www.skagen-hotel.com - info@skagen-hotel.com



Skagen Hotel