

forberedt til fingerspidserne... -og altid på tæerne!

# Selskab og fest...

En fødselsdag, et firmaarrangement, et bryllup er ikke det bare sjov... -for os altså!

For vi betragter din fest som vores egen, hvor lige dele faglighed og omhu er en selvfølge. Og hvor alle de små detaljer skaber oplevelsen, atmosfæren og alt det, som mere end »smager godt«, når der står Skagen på menuen, og I skal have det fornøjeligt.

Så har du fået appetit på mere, er der en række menuforslag og sammensætninger på de følgende sider. Og vi er naturligvis også altid klar til et uforbindende møde, for at høre om jeres ønsker.



# Festmenuer til Tuxens og Drachmanns helaftensarrangementer

## Supper:

Kartoffelsuppe med hønsesoufflé, sprød panchetta og kørvel.

Cremet fiskesuppe serveret med stykker af hvid fisk, urter i julienne og dampede muslinger.

## Forretter:

Fiskeroulade anrettet på sprød babysalat samt en krydderurtdressing.

Skagen tallerken med 3 små specialiteter og lækkert tilbehør.

Røget dyrekølle på sprød salat med en peberrodscreme tilsmagt med tyttebær.

Skagen Skinke anrettet på rucola salat med høllet parmesan og hjemmelavet pesto.

Unghaneterrin med jomfruhummer svøbt i serranoskinke, anrettet på sprød salat samt en kørvel/korianderdressing.

## Hovedretter:

Bagt helleflynder med sellerimousse samt en rød peber beurre blanc, hvide kartofler og årstidens grønt.

Dansk kælvefilet stegt med timian, kælveglace tilsmagt med portvin, dagens kartoffel og årstidens grønt.

Grillet oksefilet med svampesauté, rødvinsauce, smørstegte kartofler og årstidens grønt.

Oksemørbrød fyldt med soltørrede tomater og rucola, trøffelsauce, dagens kartoffel og årstidens grønt.

Letrøget unghanebryst farseret med krydderurter og pinjekerner, basilikumcreme samt hvide kartofler vendt med persille.

Helstegt kronkyrfilet med gorgonzolasauce og hasselnøddedagte kartofler og årstidens grønt.

## Desserter:

Desserttallerken anrettet med små specialiteter af kage, mousse, is og frugt.

Vanille Creme Brulée med frisk frugt og en sprød kurv med sorbet.

Chokoladefristelser af chokolade marquis, chokolademousse og frisk frugt.

Isfragilité med 2 slags hjemmelavet is, couli og frugt.

Solbær pocheret pære med vanille/kanelparfait samt mængosirup.

Nøddekurv med is og sorbet, frisk frugt og flødeskum

**3 retters menu pr. kuvert kr. 345,-**

## Tuxens Helåftensarrangement

Velkomstdrink

3 retters menu valgfrit fra menuforslagene på venstre side  
Husets hvidvin, rødvin og dessertvin ad libitum under middagen

Kaffe med krånsekåge

Natmad, hvor De frit kan vælge mellem nedenstående forslag

**Pris pr. kuvert kr. 655,-**

## Drachmanns Helåftensarrangement

Velkomstdrink bestående af mousserende vin åbnet med sæbel

3 retters menu valgfrit fra menuforslagene på venstre side

Månedens hvidvin, rødvin og dessertvin ad libitum under middagen

Kaffe med krånsekåge, chokolade samt 1 cognac eller likør

Fri øl, vand og månedens vin efter middagen

Natmad, hvor De frit kan vælge mellem nedenstående forslag

**Pris pr. kuvert kr. 845,-**

### Børne/ungepriser:

Børn til og med 12 år: 2 retters menu og natmad  
(valgfrit med deltagelse i festmenuen eller børnemenue)  
Pris pr. kuvert kr. 165,- drikkevarer afregnes efter forbrug

Unge fra 12 år og til 18 år:

Hålv pris af bestilt arrangement

### Natmad

“Hot Dogs” med traditionelt tilbehør.

“Mulligatówny”, mild indisk karrysuppe med ris, hønsekød og hjemmebagt baguettes.

Lobescoves serveret med groft rugbrød, rødbeder, purløg og koldt smør.

Biksemad med sauce Bearnaise, rødbeder og rugbrød.

Ungarsk gullashsuppe med hjemmebagt brød.

Pølsebord med lækker tilbehør og hjemmebagt brød.

Hjemmelavede fiskefrikadeller med remoulade, syltede tyttebær og groft rugbrød.

**Natmad pr. kuvert kr. 75,-**

Duge, servietter og blomster inkluderet i alle arrangementer.

# Krøyers festmenuer

## Forretter:

Snitte med røget laks og dampet asparges.  
Reje & krebsecocktail med sprød salat og dressing.  
Cremet fiskesuppe serveret med stykker af hvid fisk og urter.

## Hovedretter:

Gammeldags oksesteg med hvide kartofler,  
glaserede løg, bønner, surt/sødt og skysauce.

Helstegt oksetyndsteg med rødvinssauce,  
dagens kartoffel og årstidens grønt.

Bagt kuller med ristede grøntsager,  
sauce Hollandaise og hvide kartofler.

## Desserter:

Hjemmelavet islagkage med frisk frugt og flødeskum.  
Karamelkurv med is og frugt.  
Chokoladekage med vanilleis.

# Krøyers festarrangement

Velkomstdrink

3 retters menu valgfrit fra ovenstående menuforslag

Husets vine ad libitum under middagen

Kaffe

Pris pr. kuvert kr. 495,-

Duge, servietter og blomster inkluderet i alle arrangementer.

Yderligere info på tlf 98 44 22 33 eller [skagen@skagenhotel.dk](mailto:skagen@skagenhotel.dk)



**Color Hotel**  
**SKAGEN**

Gl. Landevej 39, DK-9990 Skagen

Tel. 98 44 22 33

[skagen@skagenhotel.dk](mailto:skagen@skagenhotel.dk)

[www.colorhotels.dk](http://www.colorhotels.dk)