

**NÅR GODE FESTER  
BLIVER TIL DE  
BEDSTE MINDER**

**Scandic**



## DET HANDLER OM DIN FEST

Fester varer ikke blot én enkelt dag. Vi glæder os og drømmer om dem længe inden. Vi mindes og taler om dem i lang tid efter.

Hos Scandic har vi lang erfaring med fester. Vi hjælper dig med alle detaljer, så du får lige præcis den fest, du drømmer om i skønne og hyggelige omgivelser. Fortæl os om dine ønsker og behov, så sørger vi for, at du får en fest, alle sent vil glemme.

**Vi glæder os til at byde jer velkommen.**



## VI HAR OPSKRIFTEN PÅ DE RIGTIG GODE FESTER

Hos Scandic tager vi os af alt det praktiske lige fra planlægning til oprydning, så kan du nyde din fest i selskab med dine gæster.

Uanset om du holder konfirmation, barnedåb, bryllup eller et helt fjerde arrangement, så har vi moderne, hyggelige og charmerende hoteller fordelt over hele Danmark – selvfølgelig med mulighed for overnatning, så festen kan fortsætte hele natten.

Hos Scandic har vi den erfaring, der skal til for at gøre en god fest endnu bedre.

## VI KRÆSER FOR DETALJERNE

Når dine ønsker til menuen lander i køkkenet, så går vores dygtige kokke i gang med at forberede middagen under ledelse af vores erfarne køkkenchefer. Vi udvælger nøje ingredienserne, og baserer retterne på sæsonens friske råvarer, så I får en stemningsfuld middag med unikke smagsoplevelser.

På de følgende sider får du et godt overblik over dine muligheder, så du nemt kan planlægge den fest, du ønsker.

### **Velbekomme.**

Du kan læse meget mere om festlokaler på alle vores hoteller i Danmark på [www.scandichotels.dk/festlokaler](http://www.scandichotels.dk/festlokaler)



# FESTPAKKER

Vælg festpakke A, B eller C, som passer bedst til dit arrangement. Alle festpakker indeholder kategori I. Hvis du ønsker at opgradere din menu, kan du vælge retter fra kategori II eller III. Du kan se alle kategorierne på de følgende sider.

	<b>FESTPAKKE A</b> 4 timer / Pris fra 645 kr.	<b>FESTPAKKE B</b> 8 timer / Pris fra 840 kr.	<b>FESTPAKKE C</b> 8 timer / Pris fra 899 kr.
<b>Velkomstdrink</b>	•	•	•
<b>Menu (3 retter eller buffet)</b>	•	•	•
<b>Selskabsvine ad libitum</b>	•	•	•
<b>Kaffe/te</b>	•	•	•
<b>Avec</b>			•
<b>Sødt til kaffen</b>			•
<b>Bar (øl/vand/vin)</b>		•	•
<b>Natmad</b>		•	•

Ønsker du ikke en fuld festpakke, koster en forret eller dessert fra 79 kr., mens hovedretten koster fra 210 kr. Prisen for en menu med tre retter eller buffet er fra 345 kr.

Minimum 15 personer v. 3 retters menu. Minimum 25 personer v. buffet og brunch.





## PÅ MENUEN

## FORRETTER

### Kategori I – vælg mellem:

- Rejecocktail af grønlandske rejer, sprøde salater, asparges og velkrydret dressing. Garneret med dild og lime
- Cremet skovsvampesuppe med persille og trøffelolie
- Røget laks med rygeostcreme, rugbrødcrumble og citronconfit
- Rillette af kalv med sprøde salater, syltede beder og vinaigrette

### Kategori II – vælg mellem: (+15 kr. pr. kuvert)

- Oksecarpaccio med små sprøde salater samt revet vesterhavssost og trøffelpuré
- Laks med sprød butterdej, friskdampede grønne asparges, friske urter og citron. Serveres med spinatcreme tilsmagt med dijonsennep
- Røget andebryst med pebermayo, sprødt og salat
- Terrine af sæsonens fisk med urterasp og citruscreme

### Kategori III – vælg mellem: (+25 kr. pr. kuvert)

- Flødelegeret hummersuppe med porre i julienne serveret med butterdejsfleurons
- Rørt torsk med grov sennep og urter. Hertil friteret kapers og vagtelæg
- Røget dyrekølle med syltede svampe, æbler og nødder
- Stegt kammusling med variation af blomkål og sprød pancetta

# HOVEDRETTER

## Kategori I – vælg mellem:

- Ovnbagt kyllingebryst fra Gråsten serveret med trøffelsauce, majsipuré og langstidsbagte porrer
- Krydderurtestegt kalvetykstegsfilet med rødbedeflan, svampe og portvinsauce
- Roast af fritgående dansk black angus, gulerødder i estragonsmør, majs og rødvinssauce
- Svinemørbrad rullet i friske krydderurter med skorzonærødder og hertil pebersauce

## Kategori II – vælg mellem: (+30 kr. pr. kuvert)

- Helstegt oksefilet med langtidsbagt tomat og bønne bonne femme. Serveres med ovnstegte kartofler og bearnaise
- Perlehønebryst farseret med semidried tomater, let ratatouille og mild rosmarinsauce
- Kalvefilet med brændte løg, selleri og morkelsauce

## Kategori III – vælg mellem: (+50 kr. pr. kuvert)

- Helstegt kalvemørbrad med rodfrugtfondant, bagt løg og demiglace
- Stegt lammefilet med timian og hvidløg. Serveres med bagte jordskokker. Hertil lammesky
- Oksemørbrad fra fritgående dansk black angus med trøffelsauce og bagte portobello svampe
- Ovnbagt pighvar med panade af hummerhaler. Hertil ærter, gulerødder og forårsløg samt brunet smør



## DESSERTER

### Kategori I – vælg mellem:

- Nougat isbombe med chokolade og mandler. Serveret med flødeskum, frisk frugt og citronmelisse
- Variation af rabarber med is og sprødt
- Mazarinkage med saltet karamel, marengs og citrussorbet
- Cheesecake med Toblerone, chokolade, kiks og ristede mandler, syltet ribs og solbær

### Kategori II – vælg mellem: (+10 kr. pr. kuvert)

- Kæmpe eskimo – solbærfromage med chokolade og solbærsorbet
- Lun chokoladefondant serveret med vaniljeparfait og sprød nøddekrokant
- Lakridsparfait med lemon curd, syltede bær og brændt hvid chokolade

### Kategori III – vælg mellem: (+25 kr. pr. kuvert)

- Gateau Marcel – klassisk fransk dobbeltlags chokoladekage serveret med vaniljeis tilsmagt med honning. Hertil sæsonens bær
- En vifte af små lækre desserter med et udvalg af husets kager, iscreme og eksotiske frugter
- Nougat fragilité med citrus skum og salat af citrusfrugter



## NATMAD

### Kategori I – vælg mellem:

- Chili con carne med cremefraiche og ris
- Karrycreme med hønsekød, grøntsager og ris. Serveres med friskbagt brød
- Æggekage serveret med bacon, tomat, purløg, sennep og rugbrød
- Lune frikadeller med kartoffelsalat

### Kategori II – vælg mellem: (+15 kr. pr. kuvert)

- Stort pøsebord med patéer, forskelligt tilbehør og brød
- Udvalg af små pålægsboller
- Biksemad med rødbeder, rugbrød og sauce bearnaise
- Hot dogs ad libitum med klassisk tilbehør



# BUFFET

## Kategori I

- Carpaccio af okse med parmesan, rucola, pinjekerner og olivenolie
- Rødbede-"gravad laks" med peberrodscreme
- Dampet torsk i weissbier med chili og citron. Serveres med cremefraiche
- Dansk black angus helstegt med hvidløg og timian. Serveres med sauté af sæsonens grøntsager
- Nænsomt stegt kyllingebryst med chorizopølse og estragonsauce
- Kartoffel rösti med rodfrugter
- Grov ratatouille
- Salat nicoise med bønner, æg, kartofler og oliven
- Plukket torvesalat med vinaigrette
- Kageplanke med tre slags kage, frisk frugt og coulis

## Kategori II (+35 kr. pr. kuvert)

- Krebsesalat serveret med krydderurter og sauce verte
- Paté med nødder
- Roulade af røget hellefisk med basilikumcreme på plukket salat med dild og lime
- Dansk skagenskinke med tomat-æble concasse
- Stegt sandart med ærtepuré og safrancreme
- Ungkvæg stegt med havsalt og nordiske urter
- Kyllingebryst fra Gråsten med hvidløg og timian
- Små kartofler stegt med honning og hasselnødder
- Plukket torvesalat med vinaigrette
- Tre oste fra skandinaviske gårdmejerier. Serveres med bornholmske rugkiks og blommehutney
- Jordbær-rabarber trifli med makroner og ristede mandler toppet med vaniljecreme



# VINMENU

## Kategori I

Husets vin

### Kategori II – vælg mellem: (+ 25 kr. pr. kuvert)

- Nitus Cava Brut Reserve – duften af frisk frugt med tør eftersmag
- Le petit chat malin, Grenache Blanc – aromatisk med frisk citrusfrugt, abrikos og fersken
- Soldiers Block, Chardonnay – noter af æble, appelsin, citrusfrugt og pære
- Soldiers Block, Shiraz – frisk med god syre og bløde tanniner
- Le Saffres Rhône, Syrah/Grenache – klassisk Syrah med bærfrugt, violer og lakrids

### Kategori III – vælg mellem: (+50 kr. pr. kuvert)

- Scotto Chardonnay, Californien – aromatisk duft med tropisk frugt
- Riesling Kuhlmann-Platz, Alsace – diskret sødme og frisk syre. Duft af lime og friske æbler
- Scotto Old Vine Zinfandel, Californien – smagen er fyldt med røde frugter og mørk chokolade
- Itynera Primitivo, Puglia – smag med masser af modne røde bær og afstemte tanniner
- Solensis gérard bertrand, Syrah/Grenache – mørke kirsebær og brombær med noter af lakrids



# EKSTRA PÅ MENUEN

(pris pr. kuvert)

## Mellemretter

Tre slags europæiske oste med salt og sødt

Champagnesorbet

Andelevermoussé med portvinsgelé og saltede nødder

Rørt kalvetatar med sennepsmayo og vagtelæg

Citron/estragon granité

## Diverse tilkøb

Husets spiritus pr. påbegyndt time

Snacks ved velkomst

Snacks ved baren

Kransekage

Hjemmelavet Ragusa

Extra fri bar pr. time

1/1 flaske spiritus

## Sæsontilvalg

- Stenbiderrogn med cremefraiche og hakket rødæg
- Hvide asparges med håndpillede rejer
- Sommerbuk
- Krondyr
- Danske jordbær

## Brunch 255 kr. pr. kuvert

65 kr.

42 kr.

45 kr.

65 kr.

42 kr.

## Tilvalg til brunch

55 kr.

29 kr.

35 kr.

29 kr.

25 kr.

65 kr.

750 kr.

## Tilvalg til brunch

Salat med grønne bønner, bacon og krydderurter

Salat med grillede grøntsager

Små frikadeller med syltede agurker

Lun grøntsagstærte

Fyldte omeletter med rejer, tomat og basilikum

Varmrøget ørred med kold radise creme

Røget laks med røæg

Lime-marineret laks med brøndkarse creme

28 kr.

32 kr.

32 kr.

26 kr.

18 kr.

24 kr.

18 kr.

18 kr.

# VI GLÆDER OS TIL AT BYDE JER VELKOMMEN

**Kig forbi til en rundvisning i lokalerne og en snak om menuen:**

Hvidkærvej 25 | 5250 Odense | Telefon +45 66 17 66 66  
Mail [odense@scandichotels.com](mailto:odense@scandichotels.com) | [scandichotels.dk/odense](https://scandichotels.dk/odense)

**Scandic**  
ODENSE