



RESTAURANT
Hannerup Skov

Kære gæster.

Vi er glade for, at I har tænkt på os, til at være en del af jeres kommende store dag.

Vi vil gøre vores til at jeres arrangement på smukke Restaurant Hannerup Skov, kommer til at forløbe lige som I ønsker.

Det historiske gamle hus, Restaurant Hannerup Skov, beliggende i skovbrynet, og med den mest fantastiske udsigt over Lillebælt, vil sammen med vores dygtige kokke, og et hold af smilende tjenere, være med til at skabe den perfekte oplevelse, for jer og de mennesker I har valgt at fejre dagen med.

I god tid inden arrangementet, kontakter vi jer for en aftale, hvor vi sammen gennemgår hvordan dagen skal forløbe.

Fra første samtale og indtil den store dag kommer, vil vi altid være behjælpelige med de mange beslutninger, der nødvendigvis skal træffes, inden dagen oprinder.

Vi vil til enhver tid gøre vores ypperste for at indfri jeres forventninger til dagen.

Vores materiale er baseret på selskaber med minimum 30 voksne deltagere.

Festpakker	1	2	3	4
Duge / Servietter / Lys	*	*	*	*
Velkomst		*	*	*
3 retters menu	*	*	*	*
Kaffe / The & sødt		*	*	*
Avec til kaffen. 1 pr. kuvert				*
Natmad			*	*
Tilkøb af reception inden middagen m. nødder, frugt & chips	Aftales	Aftales	Aftales	Aftales
Pris	499,-	649,-	749,-	799,-

Tilkøb af øl / Vand / Vin under middagen, til desserten er ryddet. Kr. 299,- (Herefter afregnes drikkevarer efter forbrug)

Tilkøb af øl / Vand / Vin / Udvalgt spiritus i arrangementets 8 timer kr. 499,- (Fri bar)

Tilkøb pr. ekstra time udover 8 timer, ved drikkevarer efter forbrug, kr. 1500,-

Tilkøb pr. ekstra time udover 8 timer, ved tilkøb af fri bar, kr. 3500,-

Tillæg ved booking af begge etager pr. kuvert kr. 45,-

Vinter menu 01.01.2023 – 31.03.2023

Alle retter som tallerkenserivering:

Forret:

Ovnbagt laks

Serveres med hvedekerner, safransauce og urter

Hovedret:

Oksemørbrad wellington

Serveres med grønkål, peberfrugt, ristede kartofler og rødvinssauce

Dessert:

Gateau Marcel

Serveres med coulis og havtornsorbet

Forårs menu 01.04.2023 – 30.06.2023

Alle retter som tallerkenserivering:

Forret:

Blinis

Serveres med stenbiderrogn, citronfløde og rødøg

Hovedret:

Langtidsstegt kalveculotte

Serveres med sukkerærter, sharonfrugt, rødøg, sesamstegte kartofler og roget svampesauce

Dessert:

Rabarber trifli

Serveres med vaniljecreme og crumble

Sommer menu 01.07.2023 – 30.09.2023

Alle retter som tallerkenserivering:

Forret:

Hvide asparges

Serveres med håndpillede rejer og hollandaise

Hovedret:

Oksefilet

Serveres med gulerod, broccoli, bøgehatte, nye kartofler og whiskysauce

Dessert:

Jordbær consommé

Serveres med vaniljeis, bær og chokoladeslør

Efterårs menu 01.10.2023 – 31.12.2023

Alle retter som tallerkenserivering:

Forret:

Kold, dampet skærisingfilet

Serveres på sprød salat med urte mayonnaise og rogn

Hovedret:

Kronhjort

Serveres med broccoli, peberfrugt, kantareller, timianstegte kartofler og druesauce

Dessert:

Skovbæris roulade

Lavet af fragelité og skovbæris, serveres med coulis

Alle forretter som tallerkenservering

Vælg mellem disse forretter:

Tarteletter

Med høns i asparges

Seranoskinke

Med frisk melon, sprøde asparges og pesto

Skaldyrscocktail

Rejer, krebs og sprød salat

Lakseroulade

Med rejer og pimentpesto

Røget svinemørbrad

På sprød salat med hybenkompot og balsamico glace

Ovnbagt laks

Med hvedekerner, urter og safransauce

Fisketallerken

Med varmrøget laks, olivenbagt lyssej, rejer og citronfløde

Varmrøget laks

På sprød salat med rygeostcreme

Vælg mellem disse hovedretter som tallerken servering:

Kalvesteg stegt som vildt

Med vildtsauce, Waldorff salat, tyttebær, agurkesalat, årstidens grønt og hvide kartofler

Gammeldags oksesteg

Med skysauce, glaserede perleløg, tyttebær, agurkesalat, årstidens grønt og hvide kartofler

Kalveculotte

Med røget svampesauce, årstidens grønt og timianstegte kartofler

Helstegt oksefilet

Med whiskysauce, årstidens grønt og små ristede kartofler

Kyllingebryst fra Hopballe Mølle

Med krydderurtesauce, årstidens grønt og kartoffelgratin

Oksemørbrad

Med kraftig rødvinssauce, årstidens grønt og pommes anna

+ kr. 75,-

Kalvefilet

Med hummersauce, cognacflamberede krebschaler, årstidens grønt og små ristede kartofler

+ kr. 50,-

Kronhjort

Med druesauce, tyttebær, årstidens grønt og timianristede kartofler

+ kr. 50,-

Vælg mellem disse hovedretter som buffet:

Krydderurtestegt Nakkesteget

Braiseret okseculotte

Flødesauce

Tomatsalat med mozarella og pesto

Broccolisalat

Hasselback kartofler

Kalveculotte

Kyllingebryst fra Hopballe Mølle svøbt i bacon

Whiskysauce

Bagt rodfrugtsalat med birkes

Hjertesalat med tomat, agurk, oliven

Små stegte kartofler

Oksemørbrad

Kronhjort

Svampesauce

Melonsalat med mynte, feta og grøskarkerner

Romainesalat med cherytomat, mozarella og brødcroustons

Halve bagte kartofler

+ kr. 75,-

Vælg mellem disse desserter som tallerken servering:

COZY islagkage

Med 3 slags is og chokoladesauce

Brownie

Med Daim is og chokoladesauce

Hindbærfromage

Med friske bær og pistacie støv

Årstidens trifli

Med sprød crumble og vanillecreme

Bailey cheesecake

Med kaffecreme

Nøddekurv

Med is og chokoladesauce

Gateau Marcel

Med solbærsorbet og coulis

Desserttallerken

Med brownie, nougatrøulade, vaniljeis og havtornsorbet

Natmad på buffet:

Frikadeller

Med kold kartoffelsalat

Lav selv hotdogs (2 pr. person)

Med sennep, ketchup, remoulade, løg, agurkesalat og ristede løg

Klassisk aspargessuppe

Med kødboller, brød og smør

Croissant

Med hønsesalat, rejesalat og skinkesalat

Priser drikkevarer

Mousserende velkomst

kr. 79,- pr. person

Kaffe/the

kr. 45,- pr. person

Kaffe/the og sødt

kr. 85,- pr. person

Husets vin – Rødvin og hvidvin

kr. 339,- pr. flaske

Sodavand

Kr. 39,-

Saft

Kr. 49,-

Fadøl – Carlsberg og Carlsberg 1883

kr. 59,-

Nordic

Kr. 49,-

Blomster

fra kr. 150,-

Alle priser er med forbehold for prisudvikling på råvarer.