



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.**

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

**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,-**

*Alle forretter som tallerkenservering*

*Vælg mellem disse forretter:*

**Luksus tarteletter**

*Med høns i asparges*

**Bresaola**

*Med trøffel creme, saltede mandler og urtesalat*

**Skaldyrcocktail**

*Med rejer, krebs, sprød salat og skaldyrsdressing*

**Persillesuppe**

*Med hvidløgs marineret tigerrejer*

**Carpaccio**

*Med pesto, pinjekerner, parmesan og friseésalat*

**3 slags fisk**

*Med garniture*

**Varmrøget laks**

*På sprød salat med sauce verté og friske urter*

## Sammensæt din hovedret

### Tallerkenservering

#### **Kalvesteg stegt som vildt**

*Serveres med hvide kartofler, tyttebær, waldorfsalat, agurkesalat, sauté af grønne bønner, rødøg og vildt fløde sauce*

#### **Langtidsstegt kalveculotte**

*Serveres med sauterede grøntsager, valgfri kartoffel og valgfri sauce*

#### **Helstegt oksefilet**

*Serveres med sauterede grøntsager, valgfri kartoffel og valgfri sauce*

#### **Svampefarseret unghanebryst**

*Serveres med sauterede grøntsager, valgfri kartoffel og sauce suprémé*

#### **Rosa stegt oksemørbrad**

*Serveres med sauterede grøntsager, valgfri kartoffel og valgfri sauce*  
**+ kr. 45,-**

#### **Krondyr filet**

*Serveres med sauterede svampe og druer med rosmarin sky og valgfri kartoffel*  
**+ kr. 45,-**

### Kartofler:

*Små stegte kartofler med urter*

*Pommes anna*

*Pommes duchesse*

*Confiteret kartoffel*

### Saucer:

*Pebersauce*

*Whiskysauce*

*Rødvinsauce*

*Svampesauce med portvin*

### Buffet

#### **Krydderurtestegt Nakkesteg**

#### **Braiseret oksecuvette**

*1 valgfri sauce, 2 valgfrie salater,  
1 valgfri kartoffel*

#### **Kalveculotte**

#### **Kyllingebryst fra Hopballe Mølle svøbt i bacon**

*1 valgfri sauce, 2 valgfrie salater,  
1 valgfri kartoffel*

#### **Oksemørbrad**

#### **Kronhjort**

*1 valgfri sauce, 2 valgfrie salater,  
1 valgfri kartoffel*

**+ kr. 75,-**

### Salater:

*Tomatsalat med mozzarella og pesto*

*Broccolisalat*

*Bagt rodfrugtsalat med birkes*

*Hjertesalat med tomat, agurk, oliven*

*Melonsalat med mynte, feta og  
græskarkerner*

*Romainesalat med cherrytomat,  
mozzarella og brødcroutons*

**Vælg mellem disse desserter som tallerken servering:**

**COZY islagkage**

*Med 2 slags is efter eget valg, mandler og chokolade*

**Chokolade fondant**

*Med råsyltede bær og vaniljeis*

**Årstidens trifli**

*Med sprød crumble og vaniljecreme*

**Cheesecake**

*Med havtorn serveret i glas*

**Gateau Marcel**

*Med solbærsorbet og coulis*

**Panna cotta**

*Med lakrids og hindbær*

**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*

**Spansk pølse/oste bord**

*Med 3 slags pølse, 3 slags ost, garniture, brød og smør*

### **5 eller 6 retters menu**

Gratineret jomfruhummer med aioli og gremolata

Tatar af røget laks med malt crumble, rygeost, agurk relish, fuglegræs og citrus skum

Granatæble granité med appelsin

Portvinsflamberet kalvemørbrad med smør sauteret kantareller og shiitake, brændt selleripuré og portvinsglace

2 slags ost fra syden med kompot og hjemmelavet knækbrød

Chokoladefondant med bær og vaaniljeis

**+ Kr. 535,- inkl. ost**

**+ Kr. 395,- uden ost**

### **Priser drikkevarer**

#### **Mousserende velkomst**

*kr. 79,- pr. person*

#### **Kaffe/the**

*kr. 45,- pr. person*

#### **Kaffe/the og sødt**

*kr. 85,- pr. person*

#### **Husets vin – Rødvín 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.